



MODALIDADE: CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017
TIPO: MENOR PREÇO

A ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO, Rua Mata dos Pinhais, 410, Jardim Botânico, Uberlândia/MG, inscrita no CNPJ/MF nº 61.699.567/0026-40, torna público para conhecimento de quantos possam se interessar que realizará a Concorrência e que terá como critério de julgamento **CONTRATAÇÃO DE MENOR PREÇO**, objetivando a contratação de empresa especializada em fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, destinadas a pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, bem como a colaboradores do Hospital Municipal de Uberlândia, conforme **PROJETO BÁSICO – ANEXO I** deste Edital, a qual será processada e julgada em conformidade com a Política de Contratos da SPDM.

Realizar a vistoria técnica no dia **07/03/2017** às **10 horas**, com a Sra. Livia Resende – UAN, telefone: (034) 3253-5630.

A abertura da Sessão será realizada no Hospital e Maternidade Dr. Odelmo Leão Carneiro (**Hospital e Maternidade Municipal de Uberlândia**), na Rua Mata dos Pinhais, nº 410, Jardim Botânico, Uberlândia/MG, às **10 horas** do dia **13 de março de 2017** – Contratos.

1 – OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS, BEM COMO A COLABORADORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA.

2 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta Concorrência, as empresas que:

2.1.1. Atendam a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação solicitada neste instrumento e seus anexos.

2.1.2. Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto do edital.

2.1.3. Tenham retirado o edital em nome da empresa proponente o que poderá ser comprovado mediante conferência do protocolo de entrega.

2.1.4. Tenham realizado a **Vistoria Técnica**.

3 – EDITAL

3.1. No ato do recebimento do Edital, o interessado deverá verificar seu conteúdo, não sendo admitidas reclamações posteriores sobre eventuais omissões.

4 – INFORMAÇÕES ADMINISTRATIVAS E TÉCNICAS

4.1. As informações administrativas relativas a este processo poderão ser obtidas junto a Gestão de Contratos, através do telefone: (11) 3170-6111 (Rita).

4.2. As informações técnicas acerca das especificações do Projeto Básico poderão ser obtidas através do e-mail: livia.resende@hmmdolc.spdm.org.br, com no máximo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência da data de entrega de propostas.

5 – APRESENTAÇÃO DAS EMPRESAS

5.1. No dia, hora e local indicados no preâmbulo deste Edital, **as empresas participantes deverão se apresentar por um representante que, munido de documento que o credencie a participar desta CONCORRÊNCIA, venha a responder por sua representada,**



devendo, ainda, no ato do credenciamento, identificar-se exibindo a cédula de identidade ou outro documento equivalente que contenha foto.

5.2. Independente de declaração expressa, a simples participação dos interessados nesta Concorrência, implica na aceitação plena por parte da empresa dos termos deste Edital.

5.3. Não será admitida a participação de empresa retardatária, a não ser como ouvinte.

5.4. Será considerada retardatária a empresa cujo representante apresentar-se no local de realização da sessão após a abertura do primeiro envelope.

5.5. Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma empresa, ainda que munido de procuração, sob pena de exclusão de ambas as empresas.

5.6. Não será permitido o uso de aparelho celular durante a sessão.

6 – APRESENTAÇÃO DE ENVELOPE

6.1. Encerrada a etapa de credenciamento, proceder-se-á ao recebimento do **Envelope nº 1 que deverá conter:**

- Proposta de Preços – ANEXO II;
- Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios – ANEXO III;
- Atestados de Capacidade Técnica, com prazo de execução inferior a 10 (dez) anos;

6.2. O envelope nº 1 deve estar em invólucro indevassável, lacrado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua face frontal externa:

**ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO
DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA PROPONENTE**

6.3. ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA DE PREÇOS

6.3.1. A proposta de preços deverá ser apresentada em 01 (uma) via original, impressa em papel timbrado da proponente, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, rubricada em todas as folhas e assinada por seu representante legal.

6.3.2. A proposta de preços deverá, ainda:

6.3.2.1. Indicar nome ou razão social da proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), CNPJ, Inscrição Estadual ou Municipal, bem como identificação do representante legal (nome, CPF, RG e cargo na empresa);

6.3.2.2. Ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da abertura da Sessão;

6.3.2.3. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título.

6.3.2.4 - O custo estimado pela administração, para a aquisição do objeto deste contrato é **R\$ 300.000,00** (trezentos mil reais) por mês. Não serão aceitas propostas que ultrapassem o referido valor.

7 – ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos de habilitação **deverão ser apresentados pela empresa vencedora** na Gestão de Contratos, **em até 48 horas após a solicitação, em envelope devidamente**



lacrado e rubricado no fecho, contendo a documentação a seguir relacionada. A não apresentação dos documentos implicará na desclassificação da vencedora e a administração negociará com as demais participantes, em ordem crescente de classificação. No envelope deverá conter os seguintes dizeres em sua face frontal externa:

**ENVELOPE Nº 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO
DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA PROPONENTE**

8 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

8.1.2. Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

8.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.1.4. Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura do município onde estiver estabelecida;

9 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Declaração da empresa participante de que dispõe de pessoal técnico, adequados e disponíveis, para a realização do objeto da presente contratação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

9.2. Atestados de bom desempenho anteriores, em contrato da mesma natureza, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem quantitativos de 50% (cinquenta por cento) a 60% (sessenta por cento) no mínimo na execução de serviços similares; estes atestados deverão conter, necessariamente, a especificação dos serviços executados e o prazo de execução.

9.3. Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.

10 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

10.1. Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 60 (sessenta) dias da data da abertura do presente processo de contratação, se outro prazo não constar do documento.

10.2. **Balanco Patrimonial** e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, mencionando o número do livro diário e das folhas em que se encontram transcritos e o número de autenticação do livro na junta comercial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios e **Demonstrativo de Índices Contábeis** (ANEXO IV) devidamente preenchido.

11 – REGULARIDADE FISCAL

11.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF.

11.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do processo.

11.3. Certificado de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRS-FGTS.

11.4. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;



- 11.5. Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto do edital;
- 11.6. Certidão Negativa de Débitos, referente aos tributos mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da empresa;
- 11.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- 11.8. Declaração encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho.

12 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 12.1. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados em cópia autenticada, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.
- 12.2. Os documentos deverão estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar de sua expedição.
- 12.3. A aceitação dos documentos obtidos via "internet" ficará condicionada à confirmação de sua validade e deverão estar assinados e carimbados.
- 12.4. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da empresa e com número do CNPJ e endereço respectivo. Se a empresa for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.
- 12.5. A empresa ficará obrigada a manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, sem qualquer direito de indenização à contratada.
- 12.6. Estará desabilitada a empresa declarada inidônea por ato do Poder Público.

13 – PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

- 13.1. Aberta a Sessão, no dia, hora e local designado neste Edital, serão recebidos as propostas pela Gestão de contratos e comissão de apoio.
- 13.2. Será conferido o envelope com as Propostas Técnica e de Preços dos proponentes.
- 13.3. Verificada a regularidade formal do envelope da proposta, a Gestão de Contratos procederá à abertura do mesmo, que terá seu conteúdo rubricado e analisado, no que tange à sua conformidade.
- 13.4. Serão desclassificadas as propostas que:
- 13.4.1 - Não atenderem às exigências deste Edital e seus Anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pela empresa, por simples manifestação de vontade do representante da empresa.
- 13.4.2. Contenha preços alternativos;
- 13.4.3. Que for omissa, vaga ou apresente irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.
- 13.4.4. Que se revelar inexequível.
- 13.5. Propostas classificadas:
- 13.5.1. Após análise das propostas, as empresas classificadas através de Parecer Técnico serão convocadas para negociação de preços, em data, local e horário, previamente agendados.



13.5.2. A aprovação do processo dar-se-á por ata de reunião, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes que ao final, será assinada pelos representantes presentes e Gerência de Suprimentos.

14 – CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

14.1. As obrigações decorrentes deste edital consubstanciar-se-ão na Minuta de Contrato.

14.2. O Termo de Contrato deverá ser assinado pelo representante legal da empresa (diretor, sócio da empresa ou procurador) mediante apresentação do contrato social ou procuração e Cédula de Identidade do representante.

14.3. O prazo da contratação será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado até o limite de 48 (quarenta e oito) meses, nas mesmas condições, desde que haja interesse das partes e mediante termo aditivo.

14.4. A empresa prestadora dos serviços declara estar ciente de que a rescisão ou término do convênio/contrato de gestão firmado entre a SDPM e os Órgãos do Poder Público para a gestão e administração do **Hospital e Maternidade Dr. Odelmo Leão Carneiro**, ensejará a imediata rescisão deste instrumento, sem direito a qualquer espécie de indenização às partes.

14.5. Sempre que houver prorrogação do prazo de vigência contratual, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE os documentos solicitados nas cláusulas **08 (Habilitação Jurídica)**, **10 (Qualificação Econômico – Financeira)** e **11 (Regularidade Fiscal)** deste edital.

15 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1. Indicar um profissional para exercer a função de preposto ou gerente ao qual caberá responder pela direção e coordenação de todas as suas atividades e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da empresa com a Contratante.

15.2. Responsabilizar-se por todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação do serviço e que sejam decorrentes da legislação social previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

15.3. Manter cadastro atualizado de funcionários e apresentá-lo à Contratante sempre que for solicitado;

15.4. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o funcionário.

16 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

16.1. Executar, sempre que julgar necessária, a supervisão técnica e administrativa dos serviços, bem como manter o registro de ocorrências e eventuais irregularidades com a prestação de serviços constante do presente, fiscalizando seu fiel cumprimento.

16.2. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela Contratada realizando avaliações periódicas quanto ao cumprimento dos horários e qualidade do processo e prazos dentro dos padrões estabelecidos;

16.3. Comunicar por escrito qualquer falta ou deficiência a qual deverá ser corrigida imediatamente pela Contratada. O exercício da fiscalização constante e/ou restrita por parte da Contratante não exime a Contratada da responsabilidade que assumiu no tocante a boa qualidade dos serviços prestados.

16.4. Solicitar nos prazos previstos toda documentação legal referente à prestação do serviço, inclusive solicitando a substituição de qualquer Colaborador que não atenda aos interesses do serviço da Contratante.

17 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO



17.1. Encerrado o procedimento o representante legal da proposta vencedora será convocado para apresentar uma minuta de contrato a ser avaliada pelo Departamento Jurídico da instituição. Sendo manifestado o aceite por ambas as partes o contrato poderá ser assinado.

17.2. Caso a vencedora não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou se recuse a assiná-lo, serão convocados os concorrentes remanescentes, observada a ordem de classificação, para assiná-lo.

17.3. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para retirada do contrato, decorrente desta cotação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

18 – PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado pela **SPDM-ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO**, a crédito do beneficiário, mediante depósito bancário em conta corrente no domicílio bancário da contratada. Entende-se por domicílio bancário a identificação do Banco _____, Agência _____ e Conta Corrente _____ a creditar, devendo estas informações constar da Nota Fiscal/Fatura de Serviço.

18.1.1. O prazo de faturamento será definido em contrato;

19 – DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Fica a empresa ciente de que a apresentação de proposta implica na aceitação de todas as condições deste Edital e seus Anexos, não podendo invocar desconhecimento dos termos do Edital ou das disposições legais aplicáveis à espécie para furtar-se ao cumprimento de suas obrigações.

19.2. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

19.3. As condições estabelecidas neste Edital farão parte do contrato de prestação de serviços independente de estarem nele transcritas.

19.4. É vedada a utilização do logotipo da **SPDM** pelas empresas, conforme Lei Federal de Direitos Autorais - Lei nº 9610/98.

20 - ANEXOS INTEGRANTES AO EDITAL

20.1 – ANEXO I - PROJETO BÁSICO;

20.2 – ANEXO II - MODELO PROPOSTA DE PREÇOS;

20.3 – ANEXO III - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS;

20.4 – ANEXO IV - MODELO DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS;

20.5 – ANEXO V - MODELO DE TERMO DE CREDENCIAMENTO;

20.6 – ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR JUNTO AO MINISTÉRIO DO TRABALHO.



ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

PROJETO BÁSICO

1- CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS, BEM COMO A COLABORADORES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE UBERLÂNDIA

A Unidade de Alimentação e Nutrição deverá ser um órgão de abrangência assistencial, técnico-científica e administrativa, onde se desenvolvam atividades ligadas a recebimento, armazenamento, produção, controle, dispensação e distribuição de refeições.

Será igualmente responsável pela orientação de pacientes internos e ambulatoriais, visando sempre à eficácia da terapêutica, racionalização dos custos, voltando-se também para o ensino e a pesquisa, propiciando assim um vasto campo de aprimoramento profissional. A legislação que regulamenta o exercício profissional da Nutrição em Unidade Hospitalar é a Resolução nº. 223, de 13 de julho de 1999. De acordo com esta resolução, "a UAN realiza atividades de alimentação e nutrição nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spas e quando em atendimento domiciliar".

1.2. Descrição do Objeto

A Empresa vencedora desta concorrência se responsabilizará por:

Fornecer refeições para os pacientes, funcionários, acompanhantes de pacientes pediátricos e geriátricos do HMMDOLC. Estas refeições serão preparadas no HMMDOLC, devendo a empresa adaptar-se a prestação dos serviços descritos neste projeto conforme instalações e equipamentos já presentes na unidade;

Prestar atendimento nutricional aos pacientes internados coletando as prescrições dietéticas, avaliando a adequação da dieta ao paciente e a sua aceitação e fazendo as adaptações necessárias através de nutricionistas devidamente habilitados;

Distribuir as refeições destinadas à pacientes, em embalagens descartáveis térmicas obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante;

Distribuir no Refeitório da Contratante, refeições destinadas aos funcionários do HMMDOLC, médicos residentes e acompanhantes de pacientes pediátricos e geriátricos, pelo sistema de cafeteria fixa em balcão térmico, em bandejas de aço inox seguindo cardápio aprovado antecipadamente nas quantidades e horários determinados;

1.3. Local

Hospital e Maternidade Municipal "Dr. Odelmo Leão Carneiro"
End. R. Mata dos Pinhais nº 410 – Jardim Botânico – Uberlândia – MG
CEP: 38410-651

1.4. Características da Unidade

Hospital Geral e Maternidade de referência regional, atendimento 100% SUS, atende a região de Uberlândia.

Com capacidade de 236 leitos, sendo:

Clínicas	Nº Leitos
Maternidade	31
Clínica Médica	89
Clínica Cirúrgica	51
UTI adulto	40



UTI Neonatal	10
Cuidados Intermediários	15
Total	236

1.5. Estimativas mensal de refeições servidas:

Pacientes

TIPO DE REFEIÇÃO/ SERVIÇO	Unidade	Qtde. diária	Qtde. mensal
Desjejum	Und.	120	3.600
Colação (fruta)	Und.	25	750
Almoço Dieta Geral	Und.	50	1500
Almoço Dieta Branda	Und.	03	90
Almoço Dieta Branda Hipossódica	Und.	03	90
Almoço Dieta Leve	Und.	10	300
Almoço Dieta Líquida	Und.	03	90
Almoço Dieta Diabetes	Und.	10	300
Almoço Dieta Hipossódica	Und.	10	300
Almoço Dieta Hipossódica/DM	Und.	05	150
Almoço Dieta Hipoproteica	Und.	03	90
Almoço Dieta Hiperproteica	Und.	05	150
Almoço Dieta Úlcera Gastrite	Und.	03	90
Almoço Dieta Hipogordurosa	Und.	03	90
Almoço Dieta Obstipante	Und.	03	90
Almoço Dieta Laxativa	Und.	05	150
Almoço Dieta Pastosa	Und.	05	150
Almoço Dieta Pastosa Hipossódica	Und.	03	90
Merenda	Und.	120	3.600
Jantar Dieta Geral	Und.	50	1.500
Jantar Dieta Branda	Und.	03	90
Jantar Dieta Branda Hipossódica	Und.	03	90
Jantar Dieta Leve	Und.	10	300
Jantar Dieta Líquida	Und.	03	90
Jantar Dieta Diabetes	Und.	10	300
Jantar Dieta Hipossódica	Und.	10	300
Jantar Dieta Hipossódica/DM	Und.	05	150
Jantar Dieta Hipoproteica	Und.	03	90
Jantar Dieta Hiperproteica	Und.	05	150
Jantar Dieta Úlcera Gastrite	Und.	03	90
Jantar Dieta Hipogordurosa	Und.	03	90
Jantar Dieta Obstipante	Und.	03	90
Jantar Dieta Laxativa	Und.	05	150
Jantar Dieta Pastosa	Und.	05	150
Jantar Dieta Pastosa Hipossódica	Und.	03	90
Ceia	Und.	120	3.600
Mingau	Und	Esporádico	5
Vitamina	Copo	3	90
Leite para suplemento	Litro	2	60
Lanche para exames	Und	4	120

Funcionários:

Tipo de Refeição/Serviço	Unidade	Qtde. diária	Qtde. mensal
Almoço	Und.	160	3.800
Jantar	Und.	20	600
Ceia	Und.	100	3000
Café litro	litro	30	900

(*) A aquisição dos insumos necessários para o preparo dos coffees ficará a cargo da Contratante e o preparo e serviço de distribuição ficará a cargo da Contratada.

(*) Aos sábados, domingos e feriados o número de almoço servido para funcionários será menor

Funcionários:

Desjejum	Und	150	3.500
----------	-----	-----	-------



(*) Deverá ser apresentado duas propostas de preço, uma contemplando o serviço de desjejum funcionário, este composto por pão 50 grs (francês /doce) com manteiga, café e leite e uma proposta de preço sem a opção de desjejum para funcionários.

Acompanhantes:

Tipo de refeição	Unidade	Qtd. Diária	Qtd. Mensal
Desjejum	Und.	30	900
Almoço	Und.	40	1.200
Lanche da tarde	Und.	05	150
Jantar	Und.	25	750

(*) As quantidades propostas na estimativa de refeição pode apresentar média variável de 20%.

1.6 – Horários de distribuições de refeições servidas

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES
Desjejum	07h00 às 08h00	06h00 às 07h45	06h00 às 07h30
Colação	09h30 às 10h00	-----	-----
Almoço	11h00 às 12h00	11h00 às 14h00	11h00 às 12h00
Merenda	15h00 às 16h00	-----	15h00 às 16h00
Jantar	18h00 às 19h00	18h00 às 19h30	18h00 às 19h30
Ceia	20h00 às 21h00	23h00 às 01h00	-----

Mamadeiras: 03h00 06h00 09h00 12h00* 15h00 18h00* 21h00 24h00

Dietas enterais: 06h00 10h00 14h00 22h00 ou de acordo com prescrição médica

2 -DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos, infantis, funcionários e acompanhantes.

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes e funcionários conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias a obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

e) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente conforme estabelecido neste projeto.

f) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento



e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.2. Sistemas de distribuições de serviços

Pacientes:

A distribuição das refeições para pacientes será feita:

Utilizando-se bandejas descartáveis térmicas, identificadas com etiquetas digitadas, onde conste a data, o tipo de dieta, nome completo, data de nascimento e leito do paciente para todas as preparações, sendo que, no almoço e no jantar as dietas deverão ser distribuídas em embalagens de 4 divisões para arroz, feijão, prato principal e guarnição, descartável simples com tampa para salada, pote descartável com tampa para sobremesa e copo descartável térmico com tampa para suco com capacidade para 300 ml;

Todos os descartáveis utilizados deverão ser do tipo extra forte, resistente, caso a nutricionista responsável da Contratante ache necessário, poderá ser solicitada a troca dos descartáveis por outros de melhor qualidade. Os copos deverão ser descartáveis térmicos com tampa.

Quando a sobremesa for fruta inteira a mesma deverá ser higienizada e embalada em plástico tipo filme impermeável e no caso da laranja já descascada. Quando for doce cremoso, doce em calda, pudim, gelatina, creme compota, mousse, salada de frutas, deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável resistente.

Para os pacientes, as saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, temperadas com óleo de soja, acompanhando uma fatia de limão e um sachê de 1g de sal. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes) a salada poderá ser temperada previamente, dispensando-se o limão e o sal;

O fornecimento de água potável gelada aos pacientes será em embalagem plástica de 1000 ml, acompanhado de um copo plástico, havendo reposição sempre que solicitado. A higienização, reposição e fornecimento das garrafas são de responsabilidade da contratada. A água deverá ser trocada no mínimo 2 x ao dia.

As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis resistentes próprios para refeição e guardanapo de papel embalado em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquido quando deitados;

f) As fórmulas lácteas (mamadeiras), chás e sucos destinados a lactantes deverão ser preparados nas instalações do lactário, envasadas em mamadeiras devidamente esterilizadas, embaladas em saco tipo hot dog impermeável e identificadas com etiquetas adesivas onde devem constar nome completo, RH e leito do paciente, tipo e volume da fórmula, data e horário de envase e administração e distribuídas nos horários estabelecidos em prescrição médica e/ ou das nutricionistas da Contratante;

g) A distribuição de dietas enterais aos pacientes se fará, sempre que possível através de sistema fechado ou aberto de administração e quando não houver produto específico no mercado para este tipo de administração de dietas enterais, pelo sistema tradicional, sendo preparadas e envasadas no lactário, em embalagens descartáveis estéreis apropriadas, rotuladas de acordo com a Portaria RDC 63 de ANVISA e entregues ao Serviço de Enfermagem nos horários determinados pela prescrição. As bombas de infusão, para o sistema fechado deverão ser fornecidas pela Contratante. Quando utilizar o sistema tradicional de manipulação das dietas enterais, a empresa Contratada se responsabilizará pela validação dos procedimentos utilizados no preparo, envase e armazenamento das referidas dietas.

Funcionários e acompanhantes:

A distribuição das refeições para funcionários e acompanhantes será feita:

- a) As refeições serão distribuídas no refeitório da Contratante pelo sistema de cafeteira fixa com balcão térmico em bandejas estampadas, devendo ser fornecido copos transparentes tipo policarbonato de 300 ml e talheres (garfo, faca, colher de sobremesa e colher de sopa quando for servido sopa) de inox embalados acompanhados de guardanapos. Na rampa de distribuição, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, torradas, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite, limão e sal, farinha de mandioca torrada e vinagrete em recipientes apropriados com tampa e concha e molho de pimenta em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário. O suco é servido à vontade.



- b) Quando a sobremesa for fruta inteira a mesma deverá ser higienizada e embalada em plástico tipo filme impermeável e no caso da laranja já descascada. Quando for doce cremoso, doce em calda, pudim, gelatina, creme compota, mousse, salada de frutas, deverão ser utilizadas taças de inox com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa de inox.

2.3. Das características e componentes das refeições

ESPECIFICAÇÕES

Dieta Normal ou Geral:

Destinada aos funcionários, acompanhantes e pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos. Terá consistência normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em cinco (05) refeições diárias. Desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia, para pacientes e obedecer aos critérios do PAT para funcionários. Para a ceia das puérperas com prescrição de dieta geral deverá ser previsto 1 sachê de torrada, 1 sachê de bolacha doce, 1 sachê de geleia, 1 xícara de chá adoçado e 1 fruta.

Composição das Refeições

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão francês com margarina – 1 un

Fruta da época – 1 un ou porção

Almoço

Arroz/ Feijão

Prato principal (carne de boi, peixe, frango/ ovo/ embutido)

Guarnição (legume/ verdura/ massa/ preparação à base de farinhas)

Salada (folha/ legume)

Sobremesa (fruta / doce)

Suco concentrado

Lanche da Tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão doce com margarina – 1 unidade

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, peixe, frango /ovo/ embutido)

Guarnição (legume/ verdura/ massa/ preparação à base de farinhas)

Salada (folha/ legume)

Sobremesa (fruta/ doce)

Suco concentrado

Ceia Pacientes

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria)- 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker)- 1 c/ 2 un

Ceia Funcionários

Sopa – 450ml

Pão – 1 unid. 50gr

Suco concentrado – 200ml

Na ceia das gestantes e puérperas: deverá ser servido lanche contendo 01 unidade de pão com manteiga, 01 copo de vitamina (300ml), 01 fruta.

Dieta Branda



Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição deve fornecer no mínimo, 2400 calorias por dia.

Consistência: A celulose e tecido conetivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão doce (50grs)

Manteiga sachet – 1 un

Fruta (mamão, banana maçã ou prata)- 1 un ou fatia

Almoço

Arroz/ Caldo de feijão

Prato principal (carne de boi, frango, peixe /ovo)

Guarnição (legume/verdura)

Sobremesa (fruta / doce)

Suco concentrado

Lanche da Tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão de leite com manteiga – 1 unidade

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, frango, peixe / ovo)

Guarnição (legume/ verdura)

Sobremesa (fruta/doce)

Suco concentrado

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria)- 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker)- 1 c/ 2 un

- Pode ser solicitado pela Contratante a troca do pão francês pelo pão doce.

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, deve fornecer no mínimo 2.400 calorias por dia.

Consistência: Os alimentos que constam nesta dieta devem estar abrandados e cozidos apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 05 (cinco) refeições.

Composição das refeições: A mesma da dieta branda, evitando-se apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Leve

Indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância à alimentos sólidos e preparo de exames pré e pós operatórios. Deve fornecer no mínimo, 2.300 calorias por dia.

Consistência: Semi- Líquida

Distribuição: 05 refeições diárias

Composição das refeições

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado- 1 xícara

Torrada sachet - 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker)- 1 c/ 2 un



Manteiga sachet – 1 un
Fruta (mamão, banana maçã ou prata) – 1 un ou fatia

Almoço

Sopa (de legumes, de cereais, de leguminosas, canja)
Prato principal (carne moída, frango desfiado, peixe desfiado)
Guarnição (purê de batata ou de legumes ou de feculentos)
Sobremesa (fruta/ pudim/ gelatina/ sobremesa com creme)
Suco de frutas natural

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Jantar

Igual o almoço

Ceia

Chá adoçado– 1 xícara
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

*Pode ser solicitado a troca do pão francês pelo pão doce

Dieta Líquida

Destinada a pacientes em preparo para exames nos pré e pós operatórios como dieta de transição. Deve fornecer no mínimo, 1800 calorias por dia.

Consistência: Líquida.

Distribuição: 06 refeições diárias

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – (250 ml)
Suco de laranja natural (coado) – (300 ml)

Almoço

Sopa rala, batida e coada – (de legumes /caldo de carne /caldo de galinha)
Gelatina
Suco de frutas natural (coado)

Lanche da tarde

Vitamina rala – (300 ml)
Suco de laranja natural (coado) – (300 ml)

Jantar

Igual o almoço

Ceia

Café com leite misturado e adoçado- 1 xícara
Gelatina

OBS: Fica a cargo da contratada a aquisição e fornecimento de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente sem ônus para a contratante. Esses suplementos poderão ser prescritos pelo médico ou pelas nutricionistas da contratante e contratada.

Dieta para Diabetes

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.



Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições aos carboidratos e açúcar das preparações líquidas que deverá ser substituído por adoçante artificial (100 % aspartame) e das sobremesas doces que deverão ser substituídas por doces diet, pudim diet e gelatina diet.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado – 1 xícara
Adoçante artificial sachet – 1 pct
Pão francês (25grs) – 1 un
Manteiga sachet – 1 un
Fruta da época – 1 un ou porção

Almoço

Arroz – 3 colheres (sopa)
Prato principal (carne de boi, frango, peixe /ovo) – 1 filé / porção médias
Guarnição (legume/verdura) – 1 porção média
Salada (folha/ legume)- 1 porção
Sobremesa (fruta/ gelatina diet/ pudim diet/ doce diet)- 1 un
Suco de frutas natural – 1 copo

Lanche da tarde

Chá – 1 xícara
Adoçante artificial sachet – 1 pct
Biscoito sachet (Cream cracker) – 2 c/ 2 un

Jantar

Sopa – 1 concha de 200 ml
Arroz- 3 colheres (sopa)
Prato principal (carne de boi, frango, peixe)/ ovo- 1 filé/porção médias
Guarnição (legume/ verdura)- 1 porção média
Salada (folha/ legume)- 1 porção
Sobremesa (fruta /gelatina diet / pudim diet) –1 un
Suco de frutas natural – 1 copo

Ceia

Chá – 1 xícara
Adoçante artificial sachet – 1 pct
Biscoito sachet (Cream cracker) – 2 c/ 2 un

Dieta Hipossódica

Consistência: Podem ser de consistência normal, branda, leve ou líquida com retirada do sal de cozinha e devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado- 1 xícara
Pão doce ou pão de leite (50grs) – 1 unidade
Manteiga sachet sem sal – 1 un
Fruta da época – 1 un ou porção

Almoço

Arroz /Feijão
Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/ legume)
Sobremesa (fruta/ doce)
Suco concentrado

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Pão doce ou pão de leite (50grs) – 1 unidade



Manteiga sachet sem sal – 1 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)

Guarnição (legume/ verdura)

Salada (folha/ legume)

Sobremesa (fruta/ doce)

Suco concentrado

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (água)- 1 c/ 3 un

Biscoito sachet (maria) – 1 c/ 2 un

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão com manteiga – 1 un

Fruta da época – 1 un

Almoço

Arroz/Feijão

Prato Principal (carne de boi, peixe, frango/ovo/ embutido)

Ovo (cozido, pochê, mexido, omelete)- 1 un

Guarnição (legume/verdura/massa/ preparação à base de farinhas)

Salada (folha/legume)

Sobremesa (fruta/doce)

Suco concentrado

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão com manteiga – 1 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, peixe, frango/ ovo/ embutido)

Ovo (cozido, pochê, mexido, omelete) – 1 un

Guarnição (legume/ verdura/massa/ preparação à base de farinhas)

Sobremesa (fruta/ doce)

Suco concentrado

Ceia

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Dieta Hipoproteica e Hipocalórica

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Chá adoçado – 1 xícara

Torrada sachet - 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (água) – 1 c/ 3 un

Geléia sachet – 1 un



Fruta da época – 1 un

Almoço

Arroz – 5 colheres (sopa)

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ovo)- ½ filé/ ½ porção

Guarnição (legume/ verdura) – 1 porção média

Salada (folha/ legume) – 1 porção média

Sobremesa (fruta da época) – 1 un

Suco concentrado – 1 copo

Lanche da Tarde

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (água) – 3 un

Biscoito sachet (Maria) – 2 un

Jantar

Arroz – 5 colheres (sopa)

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ovo- ½ filé/ ½ porção

Guarnição (legume/ verdura)- 1 porção média

Salada (folha/ legume) – 1 porção média

Sobremesa (fruta da época) – 1 un

Suco concentrado – 1 copo

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara

Biscoito sachet (água) – 1 c/ 3 un

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Dieta para Ulcera e Gastrite

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Leite c/ pouco açúcar – 1 xícara

Torrada sachet – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Manteiga cliente – 1 un

Fruta (mamão, banana maçã ou prata) – 1 un ou fatia

Almoço

Arroz / Caldo de feijão

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)

Guarnição (legume/verdura)

Sobremesa (fruta/doce)

Suco de frutas não ácido

Lanche da Tarde

Leite com pouco açúcar – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)

Guarnição (legume/ verdura)

Sobremesa (fruta/doce)

Suco de frutas não ácido

Ceia

Chá com pouco açúcar – 1 xícara

Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Biscoito sachet (cream cracker) – 1 c/ 2 un



Dieta Hipogordurosa

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Chá adoçado – 1 xícara
Torrada sachet – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (água) – 1 c/ 3 un
Geléia sachet – 1 un
Fruta da época – 1 un ou porção

Almoço

Arroz/ Feijão
Prato principal (carne de boi, frango, peixe)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/legume)
Sobremesa (fruta/doce)
Suco concentrado

Lanche da Tarde

Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (água) – 1 c/ 3 un
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Jantar

Sopa
Arroz
Prato principal (carne de boi, frango, peixe)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/legume)
Sobremesa (fruta/doce)
Suco concentrado

Ceia

Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (água) – 1 c/ 3 un
Biscoito sachet (Maria)- 1 c/ 2 un

Dieta Laxativa

Consistência: Devem ter consistência normal e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Pão francês com manteiga- 1 un
Fruta da época (laxativa) – 1 un ou porção

Almoço

Arroz / Feijão
Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo/ embutido)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/legume)
Sobremesa (fruta laxativa /doce)
Suco laxativo

Lanche da Tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Pão de leite com manteiga- 1 un



Jantar
Sopa
Arroz
Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo/ embutido)
Guarnição (legume/ verdura)
Salada (folha/ legume)
Sobremesa (fruta laxativa/ doce)
Suco laxativo

Ceia
Leite adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un

Dieta Obstipante

Consistência: Podem ter consistência normal, branda, leve e líquida e atender o valor calórico prescrito.

Composição das refeições:

Desjejum
Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Cream cracker)– 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un
Fruta – maçã sem casca ou banana maçã – 1 un

Almoço
Sopa
Arroz
Prato Principal (carne de boi, frango, peixe)
Guarnição (legume)
Sobremesa (fruta obstipante ou gelatina)
Suco obstipante

Lanche da Tarde
Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Cream cracker)-1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Jantar
Sopa
Arroz
Prato principal (carne de boi, frango, peixe)
Guarnição (legumes)
Sobremesa (fruta obstipante ou gelatina)
Suco obstipante

Ceia
Chá adoçado – 1 xícara
Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2un
Biscoito sachet (Maria) – 1 c/ 2 un

Produtos novos lançados no mercado apresentando características especiais não encontrados nos atuais poderão ser prescritos desde que sejam considerados importantes e essenciais ao tratamento do paciente pela equipe médica e/ou de nutricionistas da Contratante.

Para ceia de colaboradores deverá ser previsto 450ml de sopa por pessoa contendo um tipo de carboidrato, três tipos de legumes ou verduras e um tipo de carne. Na ceia dos colaboradores também será servido lanches (pão francês (50grs) com 30 grs de frios- 2 pães por pessoa), macarronada com molho a bolonhesa, queijo e temperos (450grs por pessoa), Cachorro quente (pão (50grs), salsicha, molho, batata palha – 2 unidades por pessoa), Arroz com lingüiça e salada (500 grs por pessoa). A ceia deverá ser acompanhada de suco e quando for servido sopas e caldos servir torrada de acompanhamento.



Lanche para medicação e exames:

Esse lanche será distribuído aos pacientes que se submeterem à alguns tipos de exames laboratoriais, conforme especificado abaixo:

- 1) Curva glicêmica e biópsia de próstata: Deverá ser servido lanche contendo 01 unidade de pão com manteiga, 01 copo de suco artificial e 01 fruta;
- 2) Endoscopia e colonoscopia: Deverá ser servido lanche contendo 02 sachês de biscoito e 01 copo de suco artificial e em caso de pacientes diabéticos, suco de fruta natural e somente biscoito salgado;
- 3) Perfil glicêmico para gestantes:
 - Se chegada dos pacientes ocorrer até 10h30 deverá ser servido desjejum igual ao da dieta geral;
 - Se chegada dos pacientes ocorrer das 10h30 e 11h00 deverá ser servido 01 fruta;
 - Se chegada dos pacientes ocorrer após 11h00 deverá ser servido almoço igual ao da dieta geral do paciente.
- 4) Para pacientes submetidos a procedimentos cirúrgicos ou que estavam em jejum para realização de exames: deverá ser servido lanche contendo 01 unidade de pão com manteiga, 01 copo de vitamina (300ml), 01 fruta

2.4. Dos cardápios e refeições

Normas gerais de elaboração de cardápios:

- a) Os cardápios das refeições destinadas à pacientes (desjejum, almoço, merenda, jantar, ceia), funcionários (almoço, jantar e ceia) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaboradas mensalmente pela contratada e apresentados à contratante para análise, com antecedência de 30 (trinta) dias, e a sua aprovação final se dará numa reunião entre as nutricionistas da Contratada e da Contratante, realizada 08 (oito) dias após a entrega do cardápio para avaliação, podendo o Contratante, em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- b) Os cardápios das dietas leve e líquida poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio deverá ser proposto.
- c) A contratante reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no decreto nº 43.339 de 21 de julho de 1998, sempre que julgar conveniente em função da aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ocorrer antes da aprovação.
- d) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela contratada com solicitação e justificativas por escrito, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao preparo da refeição, salvo os casos emergenciais.
- e) Na elaboração de cardápios deve ser considerado:
 - a) fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
 - b) safra do alimento;
 - c) adequação ao clima e estado provável de tempo na data em que a refeição será servida;
 - d) digestibilidade dos alimentos.
- f) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.
- g) Desde que não haja restrições dietéticas, deverá ser servido pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar. Desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta (Isso se aplica para os pacientes).
- h) Restringir as preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a sobremesa for doce, a guarnição não deverá ser massa, polenta ou farofa (Isso se aplica para os pacientes).
- i) O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servida feijoada, quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes.



j) Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicados ou modificados sua forma de preparo.

k) Incluir "Feijoada" mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes. Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado couve refogada, farofa simples e laranja além do arroz.

l) No refeitório dos funcionários e acompanhantes deverá ser prevista diariamente no almoço e no jantar omelete e ovo frito como opção do prato principal, considerar 2 ovos por pessoa. Ainda no refeitório diariamente considerar 2 opções de sobremesa sendo fruta / doce.

m) No refeitório, considerar ainda a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão de terças-feiras, de domingos de sábados etc.) evitando repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

n) Deverão ser previstos cardápios temáticos especiais (uma vez ao mês), sem acréscimo de custo, para o atendimento de pacientes, acompanhantes e funcionários e também nas seguintes datas comemorativas: Ano Novo (almoço, jantar e ceia do dia 31/12, e almoço, jantar e ceia do dia 01/01), Páscoa (almoço e jantar), Dia das mães (almoço e jantar), Festa Junina (almoço, jantar e ceia), Dia dos pais (almoço e jantar), e Natal (almoço, jantar e ceia de 24/12, e almoço, jantar e ceia de 25/12). Fica a cargo da contratada a decoração do refeitório nas datas comemorativas sem ônus para a contratante.

o) Deverá ser previsto fornecimento de bolo de aniversariantes do mês sendo servido toda última sexta-feira do mês um bolo de aproximadamente 60 kgs acompanhado de suco a vontade. (Todo tipo de refeição deve entrar na planilha de refeições de pacientes acima e colaboradores – págs. 2 e 3). Sendo este servido nos horários padronizados pela Contratante, sendo 3 horários.

p) As mesas do refeitório devem estar postas com jogos americanos de uma única cor e um vasinho de flores artificiais. A aquisição e reposição anual ou quando necessário dos mesmos fica por conta da Contratada.

2.5. Da frequência de alimentos e preparações

Desjejum e Merenda

Alimentos / Preparações	Frequência
Leite com café	7 x semana
Pão Frances	7 x semana
Pão de Leite	7 x semana
Margarina	14 x semana
Geléia	3 x semana
Fruta da época	14 x semana

Ceia noturna para pacientes

Alimentos / Preparações	Frequência
Chá	1 x semana
Bolacha doce	1 x semana
Bolacha salgada	1 x semana
Torrada	1x semana

Almoço e Jantar

Todos os tipos de alimentos/preparações devem constar em igual número de vezes no almoço e no jantar exceto aqueles que aparecem uma vez por mês, os quais deverão ser alternados bimestralmente.

Alimentos / Preparações	Frequência
Arroz	2 x ao dia
Feijão ou substituto	2 x ao dia
Carne bovina em assados	4 x semana



Carne bovina iscas ou cubos (1)	2 x semana
Carne bovina moída (2)	1 x semana
Coxa e sobrecoxa de frango	1x semana
Peito de frango	2 x semana
Carne suína	1 x semana
Peixe	1 x semana
Lingüiça de frango	1 x mês
Lingüiça toscana	1 x mês
Carne Seca	1 x mês
Feijoada	1 x mês
Guarnição	
Legumes e vegetais folhosos	4 a 5 x semana
Massas (3)	2 x semana
Farofas, polentas, virados	1 x semana
Outras (4)	1 x semana
Saladas	
Vegetais folhosos	7 a 8 x semana
Legumes crus	3 a 4 x semana
Vegetais cozidos (6)	2 x semana
Outras (7)	
Sobremesas	
Frutas da época	14 x semana
Doces diversos	12 x semana
Doce em calda	1 x semana
Suco de frutas ou industrializados	14 x semana
Suco de frutas natural (pacientes)	14 x semana

De acordo com a preparação a que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne:

- Bifes grelhados e empanados: alcatra ou coxão mole, bisteca, filé de coxa de frango;
- Assados, bifes de panela e bife a role: coxão duro, lagarto, coxão mole, copa lombo, cupim, lingüiças, filé de coxa de frango
- Espetos, iscas grelhadas, strogonoff : alcatra, coxão mole, acém;
- Goulash, carne em pedaços ensopados: coxão duro, patinho, acém, músculo, costela bovina,
- Almôndegas, quibes, carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;
- Nas preparações de peixe poderão ser usados postas ou filés de cação, merluza ou pescada com retirada total dos espinhos. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que previamente aprovados pela Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante.

Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo prato, presunto, apesuntado, peito de peru, mortadela e outros, desde que aprovados pela Contratante.

Os ovos devem ser de tamanho grande, branco, conforme Resolução MA 05/91.

O leite deverá ser integral, em pó e de marca consagrada.

O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I conforme Portaria MA 269/88. O feijão deverá ser das variedades carioquinha, roxinho ou rosinha do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela Contratante.

O suco servido para funcionários no refeitório deverá ser industrializado concentrado líquido e aos pacientes deverá ser de fruta natural ou concentrado líquido (tipo maguary) não podendo ser fabricado à base de corantes e/ou aromatizantes artificiais.

Quando houver distribuição de suco de fruta natural para alimentação infantil, o mesmo deverá ser extraído do lactário do Hospital.

Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo três entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se à Contratante, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser reutilizados posteriormente mediante autorização expressa da nutricionista da Contratante, desde que reaquecidos ou transformados em matéria prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

2.6. Pesos mínimos das porções servidas

As porções de alimentos a serem servidas nas refeições de pacientes e de funcionários deverão obedecer às quantidades mínimas de alimentos prontos estipulados na tabela abaixo, salvo nos casos em que o alimento for usado como ingrediente suplementar ou houver prescrição médica ou dietética estipulando outras quantidades a maior ou a menor valor. Para os demais alimentos será considerado a



relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto Estadual nº 43.339 de 21 de julho 1998 e Resolução SAMSP 16/98.

Quando se tratar de sobremesas à base de frutas frescas e doces prontos para o consumo, as porções servidas devem corresponder, no mínimo, ao peso líquido estabelecido e, no caso de sobremesas preparadas pela Contratada ao peso mínimo abaixo estipulado:

Peso mínimo das porções servidas prontas:

Salada de frutas (sem o caldo)	120 g
Arroz doce	100 g
Canjica	100 g
Doce em calda (sem a calda)	90 g
Doce em tablete	40 g
Gelatina, pudim, mousse	100 g
Brigadeiro, beijinho, doce de leite e tablete	80 g
Frutas inteiras	1 unidade
Frutas picadas	120g
Sopa dieta leve e líquida	350 ml
Suco de fruta natural	300 ml
Preparações da colação	200 ml ou 200 grs
Sobremesa dieta leve e líquida	150 g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	250 ml
Sopa ceia funcionários	450 ml
Frango (Coxa e sobrecoxa) s/ caldo	180 g
Peixe tipo merluza, cação, pescada s/ caldo	140 g
Frango tipo filé	130 g
Carne bovina/ suína sem osso e sem caldo	130 g
Pães	50 g

Para os demais alimentos será considerado a relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto Estadual nº 43.339 de 21 de julho 1998 e Resolução SAMSP 16/98.

3 – OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 - Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados pela Contratada:

As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

A integridade e a higiene da embalagem;

Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em carros fechados;

A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Resolução RDC 216 de 15/09/2004;

A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento e quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produto em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza, descartáveis e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a Contratada apresentar novas amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. A contratante poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade. A Contratada deverá



programar o recebimento semanal de descartáveis, material de limpeza, gêneros alimentícios não perecíveis, carnes e congelados.

OBS: A Contratante poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela Contratada, com a indicação de seu fabricante, ou produtos, marca comercial e amostra dos produtos antes da sua aquisição para utilização.

A Contratante poderá solicitar materiais de limpeza e descartável conforme padronização da instituição.

3.1.1. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.).

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos) até 6°C com tolerância até 7°C

Carnes congeladas - 18°C com tolerância até - 15°C

Frios e embutidos industrializados até 10°C ou de acordo com o fabricante

Produtos salgados, curados ou defumados Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

3.1.2. Recebimento de hortifrutigranjeiros

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas. A pré- higienização dos hortifrutis deverá ser feita antes do armazenamento dos produtos nas câmaras.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré -processados congelados -18°C com tolerância até -15°C Hortifrutigranjeiros

pré -processados resfriados até 10°C ou de acordo com o fabricante Hortifrutigranjeiros pré -processados "in natura" temperatura ambiente.

3.1.3. Recebimento de leite e derivados

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (laticínios etc.) até 10°C ou de acordo com o fabricante Embalagens tipo longa vida temperatura ambiente

3.1.4. Recebimento de estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis Temperatura ambiente

3.1.5. Recebimento de sucos e demais produtos industrializados

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelados -18°C com tolerância até -15°C

Concentrados (xaropes) resfriados até 10°C ou de acordo com o fabricante

Concentrados (xaropes) estabilizados Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante

Polpa de frutas (congeladas) -18°C com tolerância até -15°C



Produtos industrializados Temperatura registrada na embalagem

3.1.6. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

3.2. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados:

Não manter caixas de madeira ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da UAN;

Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

Disponer os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

demais, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores. OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos;

Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;



Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

3.3. Pré-preparo e preparo dos alimentos

A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

Mantener os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;

Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas

etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;

A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, as legislações vigentes.

A água para diluição dos sucos deve ser filtrada e não apresentar cheiro de cloro residual do tratamento.

Entregar as preparações de todas as refeições de pacientes e funcionários para degustação com a devida antecedência segundo normas existentes na Unidade de Alimentação e Nutrição, devendo ser realizada a imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo pela nutricionista da Contratante.

3.4. Higienização dos alimentos

Regras básicas:

Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);



Utilizar água potável;

Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

Hortifrutigranjeiros

Os Hortifrutigranjeiros devem ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e pré higienizados antes de serem armazenados em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente;

É proibido o armazenamento de qualquer item na área de recebimento.

Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;

Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;

Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;

Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

Cereais e Leguminosas

Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

3.5. Porcionamento

O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

3.6. Distribuição das refeições

A distribuição das refeições no Refeitório e nas Copas de apoio, fica a cargo da empresa Contratada, sendo que, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de controles.

A distribuição de água para pacientes será feita nos períodos da manhã, tarde e noite e no decorrer do dia, sempre que ocorrer uma internação, ou houver necessidade de reposição. A garrafa deve ser acompanhada de 3 copos descartáveis rígidos/ de boa qualidade e/ou canudo dobrável quando necessário.

O cardápio do dia deverá ser afixado em local visível no Refeitório e sempre que houver alterações, estas devem ser anotadas imediatamente. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal. Caso isso não ocorra haverá desconto de 10 % sobre o valor do faturamento do dia.

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas.

Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela Contratada.

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome e sobrenome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante.

Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.



A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Resolução RDC 216 de 15/09/2004;

Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

Sem alteração no preço da refeição deverão ser atendidos:

a) Pedidos de refeições fora do horário normal, desde que solicitadas antes do horário do término da mesma, por escrito, com justificativa aprovada pela Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante. Estas refeições devem ser mantidas, de preferência em bandeja térmica antes de serem servidas.

b) Pedidos de dietas especiais para funcionários prescritas por médico desde que estejam dentro dos padrões estabelecidos para pacientes, seguindo o mesmo cardápio da dieta do paciente.

No refeitório, a Contratada deverá garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias na fila de distribuição e riscos de higienização incompleta dos utensílios utilizados. Não é permitido atraso para o início da distribuição das refeições.

3.7. Controle bacteriológico das refeições

Trimestralmente, para alimentos e quinzenalmente para fórmulas lácteas, ou conforme solicitação da contratante, com controle e monitorização dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeitas de toxinfecção de origem alimentar, a Contratada obriga-se a realizar exames microbiológicos das amostras dos alimentos servidos no refeitório e para pacientes, sem ônus para a Contratante. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a Resolução RDC 216 de 15/09/2004, a presença de nutricionista da contratante e uma cópia do laudo, entregue à Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante assim que estiverem disponíveis.

3.8. Higienização

3.8.1 Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem em excesso;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Manter a higiene adequada das mãos;

Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

3.8.2. Higienização das instalações

A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.

A higienização de todos os utensílios, equipamentos e instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (Copas e Lactário) que forem utilizados para a prestação de serviços será de responsabilidade da empresa Contratada e deverá ser executada obedecendo às normas descritas na Resolução RDC 216 de 15/09/2004, após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme plástico ou acondicionados em caixas plásticas transparentes hermeticamente fechadas.

Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema "cross hatch" para a secagem de superfícies, e para pisos e paredes, panos descartáveis multiuso. Os epi's, toalhas de mesa, esfregões usados no HMMDOLC, deverão ser higienizados fora da cozinha, sendo que os baldes de limpeza das copas e do lactário deverão ser identificados para uso exclusivo do local. A Contratada deverá prever contrato com lavanderia para higienização de Epi's, esfregão e toalhas de mesa.

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colméias do sistema de exaustão da cozinha;



A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da UAN, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

A higienização das instalações e equipamentos deverá ser realizada conforme esquema abaixo:

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
Ambiente (área de recebimento, DML, estoque, área de lavagem de painéis, bandejas e utensílios). Áreas de produção e distribuição.	Diária e quando necessário	Detergente neutro pré diluído, álcool 70% e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Pisos e ralos	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente desincrustante e impermeabilizante
Paredes e portas	Diário (paredes próximas às bancadas e portas em fôrmica)	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal ou quando necessário (paredes e portas)	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70%
Prateleiras de apoio, inclusive do estoque	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Armários, gabinetes e gaveteiros das copas de apoio	Semanal e quando necessário	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Telas e janelas (externo)	Quinzenal	Detergente neutro pré diluído
Janelas internas	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Maçanetas, Interruptores e superfícies fixas	Diário e quando necessário	Álcool 70%
Teto e Luminárias	Bimestral	Detergente neutro e desincrustante quando necessário
Tubulação Interna	Semestral e quando necessário	
Exaustor, coifa	Semanal	Desincrustante e detergente neutro pré diluído
Chapa	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e desincrustante
Fritadeira	Após o uso	Desincrustante
Fogão	Diária e após o uso	Detergente neutro pré diluído e desincrustante quando necessário
Forno combinado	Diária e após o uso	Desincrustante e álcool 70%
	Semanal	Desincrustante e álcool 70%
Balcão térmico	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Caldeiras	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diária e após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente neutro pré diluído, detergente amoniacal e álcool 70%
Balança	Antes e após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Louças (bandejas e talheres)	Diária (lavagem mecânica e manual)	Detergente sanitizante, secante - mecânica Detergente neutro pré diluído e álcool 70%



	Semanal	Desincrustante
Louças (talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas (lavagem manual))	Após o uso	Detergente neutro pré diluído, desincrustante, desengordurante Soap e álcool 70%
Máquina de Lavar	Diária	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído
Utensílios plásticos (recipientes)	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Placas de polietileno	Diária (após o uso)	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de monobloco (vazadas ou não)	Diária	Detergente neutro pré diluído
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Refresqueira	Diária (duas vezes ao dia)	Detergente neutro pré diluído, hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo e álcool 70 %
Estrados e pallets	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Geladeiras de apoio, freezer e câmara de refrigeração	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Câmara de Resíduos	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Lavatórios	Diária	Detergente neutro pré diluído
Mesas e cadeiras do refeitório	Diária	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Reservatório de água	Semestral ou quando necessário	
Caixa de gordura	Quadrimestral	
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, batedeiras, liquidificadores) Observação: O equipamento deve ser mantido limpo e sempre protegido por plástico e resinite	Após o uso	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%

Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza.

É de responsabilidade da Contratada o recolhimento e armazenamento do resíduo e dos restos e sobras de alimentos em sacos plásticos na cor preta (resíduo comum) e cor marrom (resíduo orgânico), dos vários setores do refeitório, copas e lactário até o local onde será recolhido pelos serviços de coleta urbana ou hospitalar.

É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de alimentos, limpos ou contaminados) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

4 - LACTÁRIO

O Lactário destina-se a operacionalização das fórmulas infantis e nutrição enteral. Os frascos, dietas enterais e fórmulas infantis necessários para operacionalização serão adquiridos pelo Contratante e distribuídos/entregues a Contratada em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos necessários para a produção de suplementos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, é de responsabilidade da Contratada. Os produtos de limpeza e descartáveis deverão ser fornecidos pela Contratada sem ônus para a Contratante.



Observando-se:

A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;

As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

A integridade e a higiene da embalagem;

A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

Todos os equipamentos necessários serão disponibilizados pela contratante para adequada utilização pela Contratada na preparação e na efetiva distribuição.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes a operacionalização das dietas, envolvendo desde o recebimentos das fórmulas, frascos e dietas entregues pelo fornecedor, armazenamento das dietas, fórmulas e frascos no almoxarifado do HMMDOLC, planejamento, elaboração das prescrições dietéticas, preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas especializadas.

A Contratada deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades. Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

Coletar as prescrições médicas;

Efetuar a avaliação dietética;

Proceder ao armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas;

Acompanhar a evolução nutricional do paciente;

Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética. No caso em que a estrutura física da unidade de saúde tiver somente sala para lactário, não se prevendo sala exclusiva para Nutrição Enteral, as atividades previstas para a manipulação e envase de Nutrição Enteral podem ser compartilhadas com as atividades do lactário, desde que satisfeitas as seguintes condições:

Existência de procedimentos escritos quanto a horários distintos de utilização.

Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão se efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

4.1. Nutrição enteral

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução n.º 63, de 06 de Julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).

Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral, a Contratada deverá: Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário / Nutrição Enteral elaborado pela nutricionista da Contratante, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE).

Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

Confeccionar as etiquetas de identificação das fórmulas infantis, suplementos, água e dietas enterais com os dados padronizados pela Contratante;

Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE, mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica; Efetuar, antes do início da manipulação a avaliação, a prescrição dietética da NE quanto a sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;

Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;



Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;
Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
Inspeccionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
Repetir, no máximo, a cada 10 dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica em vigor;
Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica;

4.2. Fórmula Infantil

No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.

Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

Mamadeiras e bicos são considerados materiais descartáveis, uma vez que se deterioram muito rápido devido a esterilização diária em autoclave.

É indispensável a presença de um nutricionista, responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

5. DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Ficará sob responsabilidade da Contratada as atuais instalações destinadas à Unidade de Alimentação e Nutrição, constituída das seguintes áreas: área para preparo de refeições, área para distribuição, área para refeitório, lactário e copas de distribuição de refeição para pacientes com todos os equipamentos, além de local para instalações provisórias para estoque de gêneros os quais deverão ser observados “in loco” e a empresa deverá apresentar declaração de pleno conhecimento das condições locais e reconhecer como perfeitamente viável o cumprimento integral de todos os encargos descritos neste projeto básico.

As adaptações que se fizerem necessárias na área física da Unidade de Alimentação e Nutrição, assim como a colocação de equipamentos necessários à realização dos trabalhos correrão às expensas da Contratada, sem ônus para a Contratante.

A manutenção preventiva e corretiva das instalações, rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura e de revisão dos equipamentos ficará a cargo da Contratante.

A reposição dos utensílios utilizados na Cozinha, Copas e Lactário ficará a cargo da contratada e deverá ser realizada em no máximo 5 dias úteis e deverá seguir a padronização exigida pela Contratante.

A reposição de equipamentos por extravios ou quebras ficará a cargo da contratada e deverá ser em menor prazo possível e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do equipamento original ou apresentar inovações tecnológicas que melhorem a sua qualidade ou durabilidade.

Providenciar a reposição de utensílios em cozinha, copas e lactário, sempre que o enxoval apresentar déficit de inventário inferior a 15% total do item.

6. CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES E DIETAS SERVIDAS

O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso na Unidade de Alimentação e Nutrição (mapas de prescrição dietética, comprovantes/protocolos de



entrega de mamadeiras e dietas enterais, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.

A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos, e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a Contratada, apresentar os comprovantes de distribuição acima citados ao final de cada dia. Quando persistirem dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela Contratante.

O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente entre a Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante e da Contratada.

7. PROCESSOS DE QUALIDADE – ACREDITAÇÃO

A Administração da SPDM busca a excelência no atendimento aos pacientes, razão pela qual adotou programas de gestão da qualidade hospitalar, através de um processo que consiste em tornar possível o alcance da conformidade da instituição a um conjunto de critérios explícitos, que tem como foco principal, a melhoria no atendimento aos pacientes, familiares e comunidade em geral; facilidade para o desempenho das equipes de profissionais e diferenciação do hospital diante da comunidade interna e externa.

O Processo de Acreditação baseia-se em 3 níveis:

Nível 1, onde o Hospital deverá apresentar requisitos básicos da qualidade na assistência com recursos humanos, devendo ter como princípio, a **SEGURANÇA**;

Nível 2, onde o Hospital deverá apresentar planejamento da documentação, corpo funcional, treinamento, estatística, devendo ter como princípio **SEGURANÇA E ORGANIZAÇÃO**;

Nível 3, onde o Hospital deverá apresentar políticas de melhoria contínua, devendo ter como princípio: **SEGURANÇA, ORGANIZAÇÃO E PRÁTICAS DE GESTÃO E QUALIDADE**.

A empresa contratada deverá atender todas as solicitações pontuadas em visita de diagnóstico de certificação bem como atender a todos os itens apontados como oportunidades de melhoria. Os manuais, impressos e planilhas utilizadas, serão os já padronizados pela Contratante.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

8.1. Dependências e instalações físicas do UAN:

Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços, sem ônus para a Contratante;

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;

Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato;

Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

Informar a Contratante com antecedência sobre a necessidade de substituição e/ou reposição de qualquer equipamento, utensílio ou material utilizado na cozinha, copas, lactário e refeitório do HMDOLC, para que a Contratante viabilize a reposição do material em tempo hábil;

Controlar a entrega e o recolhimento dos talheres das copas e refeitório durante a distribuição das refeições;

Providenciar a instalação de uma linha telefônica própria para uso de seus funcionários responsabilizando-se pelo pagamento das contas de ligações, manutenção, etc.;



Providenciar a reposição de utensílios em cozinha, copas e lactário, sempre que o enxoval apresentar déficit de inventário inferior a 15% total do item.

8.2. Equipe de Trabalho

No HMMDOLC, deverá ser mantido um quadro de pessoal, composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, garantindo diariamente inclusive aos sábados, domingos e feriados, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado conforme quadro abaixo:

Nutricionistas: Manter profissional nutricionista responsável por coordenar as atividades dos serviços prestados e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível; quando solicitado pelo Contratante.

O quadro técnico deverá ser previsto conforme Resolução CFN nº 380/2005 e seus profissionais deverão estar inscritos no CRN-9.

Manter equiparado o salário do quadro técnico de nutricionista ao salário praticado pela contratante.

A contratada precisa apresentar diariamente um supervisor responsável (nutricionista) de 12 horas/dia, das 07:00 as 19:00 pelo serviço e pelos funcionários, inclusive sábados, domingos e feriados. Estes supervisores serão "extra" ao quadro técnico proposto.

Deverão ser previstos substitutos para faltas, férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade. Sendo este:

Quadro técnico mínimo **diário** com modelo de escala de trabalho, inclusive sábados, domingos e feriados:

CARGO	QTDE.	HORÁRIO
Nutricionista Clínica - manhã	02	6:00 as 14:20/ 08:00 as 16:20
Nutricionista Clínica - tarde	02	9:40 as 18h00/ 12:00 as 20:20
Nutricionista Produção	01	7:00 as 15:20
Estoquista	02	7:00 as 15:20/ 10:00 as 18:20
Cozinheiro	02	6:00 as 18:00
Cozinheiro	02	10:00 as 22:00
Lactarista	01	7:00 as 15:20
Lactarista	02	9:00 as 21:00
Copeira	08	7:00 as 19:00
Copeira	06	9:00 as 21:00
Copeira Noturna	04	19:00 as 07:00
Auxiliar de Cozinha - manhã	06	6:00 as 18:00
Auxiliar de Cozinha - tarde	06	10:00 as 22:00
Total colaboradores	44	

A substituição por falta de colaborador de todas as categorias deverá ocorrer no prazo máximo de 02 horas por outro profissional do mesmo nível, independente se a falta ocorreu por atestados, folga de banco de horas, afastamentos, faltas injustificadas ou licenças de todas as categorias. Caso não seja feita a substituição, será descontado na nota referente ao mês de prestação de serviço o valor correspondente ao dia de trabalho do colaborador ausente.

ATRIBUIÇÕES DAS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA

Caberá ao Nutricionista Responsável

- Realizar mensalmente escala de folgas de nutricionistas e revisar escala dos demais colaboradores;
- Estudar, propor e dirigir métodos uniformes de trabalho;
- Planejar, coordenar e controlar a execução dos programas de trabalho do serviço;
- Administrar o quadro de pessoal do serviço;
- Orientar e colaborar nos programas de ensino e de educação em serviço;
- Estudar o provimento de gêneros alimentícios e materiais necessários ao desenvolvimento das atividades do serviço;
- Supervisionar padronização de dietas e cardápios elaborados;
- Controlar a quantidade e qualidade das dietas preparadas;
- Providenciar o envio de amostras de alimentos, fórmulas lácteas e dietas enterais para realização de análise microbiológica;
- Orientar, supervisionar e avaliar a qualidade dos cuidados dietéticos dispensados aos pacientes;
- Manter relacionamento funcional com as demais áreas do hospital;



Representar o serviço internamente e externamente, quando requerido;
Convocar e presidir reuniões com seus subordinados;
Cooperar com as instituições de ensino e pesquisas no que se refere à Nutrição e Dietética;
Apresentar relatórios periódicos das atividades do serviço;
Promover aulas e treinamentos aos colaboradores da Unidade;
Avaliar os programas de trabalho e o desempenho do pessoal do serviço;
Cumprir e fazer cumprir ordens de serviço e regulamentos do hospital;
Realizar programas de capacitação adequados e contínuos para colaboradores;
Participar das reuniões e comissões designadas pela diretoria;
Desempenhar tarefas afins.

Caberá ao Nutricionista responsável pela Produção

Realizar escala de folgas de cozinheiros, estoquistas e auxiliares de cozinha;
Realizar pedidos de gêneros alimentícios;
Planejar cardápios e formular dietas gerais e especiais;
Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais;
Supervisionar o recebimento e estocagem de gêneros alimentícios e materiais adquiridos;
Conferir a qualidade e a quantidade dos gêneros alimentícios recebidos;
Orientar e supervisionar o preparo, a cocção e a distribuição das dietas;
Supervisionar a distribuição das refeições no Refeitório e sua aceitação;
Providenciar relatório do número de refeições mensal;
Fazer cumprir todas as atividades no setor de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;
Providenciar conserto e reposição de equipamentos e utensílios;
Zelar pela limpeza, ordem e controle dos utensílios, equipamentos e áreas de trabalho;
Realizar check list semanal, mensal e semestral, traçando plano de ação para as não conformidades apontadas;
Realizar controle de resto ingestão e sobra limpa;
Realizar controle diário de aceitabilidade do cliente interno;
Realizar controle semestral de satisfação do cliente interno;
Participar de reuniões técnico-administrativas;
Encaminhar relatório de atividades;
Cumprir ordens de serviço e regulamento do hospital;
Desempenhar tarefas afins.

Caberá ao nutricionista da área clínica

Transcrever prescrições dietéticas do prontuário do paciente para o mapa de controle;
Elaborar previsão de consumo periódico de dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes, frascos e materiais;
Supervisionar a distribuição dos alimentos, dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes bem como controlar sua aceitação;
Realizar controle diário de aceitabilidade do cliente externo;
Realizar interface com a enfermagem para controle de administração de dietas enterais;
Realizar check list semanal das copas de apoio e check list mensal do lactário, traçando o plano de ação para as não conformidades apontadas;
Providenciar relatório do número de refeições, dietas enterais, mamadeiras, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes;
Realizar escala de folga de copeiras e lactaristas;
Requisitar, de acordo com o movimento de pacientes, o número necessário de dietas normais, dietas modificadas, dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes;
Cumprir e/ou adaptar as prescrições médicas referente às dietas, dietas enterais, fórmulas lácteas, suplementos nutricionais e módulos de nutrientes;
Entrevistar pacientes e familiares, orientando-os sobre a necessidade e a importância do correto seguimento da dieta;
Constatar aceitação das dietas, introduzindo possíveis modificações, a fim de atender solicitações dos pacientes;
Participar das visitas multidisciplinares aos pacientes;
Avaliar e acompanhar os pacientes classificados em risco nutricional;
Traçar o perfil epidemiológico dos pacientes em acompanhamento nutricional;
Proceder a orientação dietética e educação alimentar para pacientes dentro do programa de plano de alta hospitalar;
Proceder a orientação dietética e educação alimentar para pacientes e colaboradores em ambulatório;



Participar de equipes multiprofissionais EMTN - Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional - no atendimento a pacientes internados e de ambulatório;
Colaborar na execução e atualização do manual de dietas do hospital;
Providenciar conserto e reposição de material, e equipamento;
Zelar pela limpeza, ordem e controle do material, equipamento e áreas de trabalho;
Participar de reuniões técnico-administrativas;
Encaminhar relatório de atividades;
Cumprir ordens de serviço e regulamento do hospital;
Supervisionar todos os procedimentos realizados em copa de apoio e no lactário de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;
Desempenhar tarefas afins.

Lactaristas, Cozinheiros, Copeiros, e Auxiliares de Cozinha: em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários diurno e noturno determinados pelo contratante para as refeições de pacientes e funcionários, alimentação infantil e dietas enterais e a constante higienização dos utensílios, equipamentos e instalações.

Pessoal de apoio administrativo (Estoquistas, Auxiliares administrativos), de acordo com a necessidade do serviço, devendo os estoquistas receberem e armazenarem as dietas, frascos e fórmulas infantis adquiridas pela Contratante.

Todo o pessoal designado para o HMMDOLC deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho no hospital, sendo vetado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o pleno e perfeito funcionamento das atividades descritas neste contrato.

Supervisionar e proibir a utilização de telefone celular e equipamento sonoro durante o horário de trabalho

Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário estipulado no quadro mínimo, suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional e Federal de Nutricionistas.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.

Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.

Providenciar em duas horas a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.

Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o funcionário no período de experiência.

Informar previamente a Contratante quando houver troca e faltas de colaboradores.

Participar a Contratante de contratações e entrevistas de nutricionistas, podendo a Contratante solicitar a permanência ou não desta profissional na unidade, a nutricionista da Contratante deverá participar e auxiliar a Contratada nas entrevistas de seleções para contratação de nutricionistas.

Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante desde o primeiro dia de trabalho e supervisionar a sua utilização durante a jornada diária de trabalho.

Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado,

Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato.

Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição.



Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente.

Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções, deverá ser previsto uniforme para períodos frios, sendo a Contratada responsável em fornecer para seus funcionários blusas manga longa e agasalhos que complementam o uniforme, sendo os uniformes de todos os manipuladores de alimentos de cor clara, inclusive o uniforme das coqueiras e lactaristas.

Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um.

Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.

Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante, seguir cronograma de treinamento elaborado pela Contratante.

Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da UAN do Contratante.

Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante.

Responsabilizar-se por eventuais paralisações do meio de transporte público, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante.

Orientar os seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências de UAN para elaboração e distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas do hospital;

Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.

Fornecer uniforme e crachá de identificação a todos os seus funcionários em serviço no HMMDOLC.

Apresentar dimensionamento do SESMT da empresa de acordo com o quadro II da NR 4 que compõe Portaria nº 3214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

Manter arquivo no Hospital com comprovante de entrega de equipamento de proteção individual e treinamento para sua utilização assinados pelos funcionários.

Durante o horário da distribuição de refeições manter funcionários em quantidade suficiente para distribuição das preparações, controle de refeições servidas e dos talheres, reposição de alimentos no balcão térmico, recebimento das bandejas sujas e para a limpeza das mesas e cadeiras.

Informar diária e mensalmente a taxa de absenteísmo e rotatividade a Contratante e suas devidas coberturas.

8.3. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

2. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;
3. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;
4. Enviar cronograma anual, bem como laudos de realização de visitas periódicas a fornecedores com frequência semestral para fornecedores de produtos perecíveis e anual para fornecedores de produtos não perecíveis;
5. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Resolução RDC nº 216;
6. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;
7. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;



8. Elaborar cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal - e submeter à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias;
9. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
10. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Páscoa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas) e decorar o refeitório nas datas comemorativas, sem ônus para a Contratante;
11. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
12. Atender às solicitações de dietas especiais;
13. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
14. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C;
15. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
16. Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
17. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;
18. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;
19. Complementarmente recomenda-se que a Contratada elabore manuais de boas práticas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:
 - A- controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
 - B- controle de situações de risco à saúde do empregado;
 - X- controle de situações de risco ao meio ambiente; obrigatoriedade de informação ao consumidor;
20. Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela Contratada, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final;
21. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
22. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
23. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
24. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
25. Utilizar-se utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
26. Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;
27. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 80% (setenta por cento) por parte dos adolescentes, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
28. Recolher nas unidades de internação as bandejas e utensílios usados para as refeições decorrida uma hora após cada distribuição;
29. Acondicionar os resíduos orgânicos em sacos plásticos de cor marrom encaminhando-os a seguir para o depósito de lixo correspondente;
30. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização geral em falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o HMMDOLC;

8.4. HIGIENIZAÇÃO



- a) Atender ao que dispõe a Resolução RDC nº216 de 09/06/2004, referente ao "Controle Higiénico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos";
- b) Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;
- c) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- d) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos colaboradores, na área destinada para esse fim;
- e) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- f) Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- g) A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene;
- h) Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- i) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- j) A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverá ser efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente;
- k) A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- l) Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:
 - Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
 - Fazer a barba diariamente;
 - Não aplicar maquiagem em excesso;
 - Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 - Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
 - Manter os sapatos e botas limpos;
 - Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
 - Manter a higiene adequada das mãos;
 - Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde;
 - Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
 - Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.
- m) Destaca-se a higiene das mãos, cujos procedimentos devem estar afixados, em locais estratégicos e de forma visível.
- n) Os antissépticos utilizados devem ter registro no Ministério da Saúde.
- o) O empregado deve lavar as mãos sempre que:
 - p) iniciar ou trocar de atividade;
 - q) chegar ao trabalho;
 - r) utilizar os sanitários;
 - s) tossir, espirrar ou assoar o nariz;
 - t) usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
 - u) recolher lixo e outros resíduos;
 - v) tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
 - w) tocar em alimentos não higienizados ou crus;
 - x) pegar em dinheiro;
 - y) houver interrupção do serviço;
 - z) antes de vestir as luvas descartáveis.
- aa) Utilizar utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos. Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação;
- bb) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- cc) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente



paramentados com uniforme fornecido pela Contratada, como: avental, rede ou gorro para proteger os cabelos. Os visitantes não devem tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não devem comer ou fumar durante a visita. Não devem entrar na área de manipulação de alimentos, os visitantes que estiverem com ferimentos expostos, gripe, ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação;

- dd) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

8.4.1. Higienização das Instalações

O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
Realizar polimento nas bancadas, cubas, mesas de apoio e portas;
Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

8.4.2. Higienização de Equipamentos e Utensílios

Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxague final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;

As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;

Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxague pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70%;

Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

Remover o lixo em sacos plásticos e resistentes e devidamente vedados, sempre que necessário;

Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross-hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

8.5. EMBALAGENS

As embalagens deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite, garrafas de suco, embalagens tetra Pack de leite e garrafas em geral) e deverão ser identificadas quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade e nome do produto.

8.6. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

É de responsabilidade da Contratada executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita da análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, e os resultados entregues ao Contratante, sem quaisquer ônus para o Contratante.

O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos.

8.7. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas



Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

8.8. RESPONSABILIDADE CIVIL

a) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

É de responsabilidade da Contratante:

9.1. Facultar a Contratada sem ônus para a mesma, o uso das dependências destinadas aos serviços do objeto deste contrato, fornecendo antes do início das atividades a descrição detalhada das áreas e dos equipamentos disponíveis.

9.2 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela Contratada realizando avaliações periódicas quanto ao cumprimento dos horários, cardápios e padrões estabelecidos. A fiscalização abrangerá inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações englobando também processos de preparações que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido, refeito ou não aceito quando constatado que o produto final não é satisfatório.

9.3 Controlar a qualidade dos gêneros alimentícios e materiais descartáveis em uso na prestação dos serviços tendo a prerrogativa de recusar aquele que, a seu critério apresentar qualidade insatisfatória.

9.4 Estabelecer rotinas e mecanismos de distribuição de refeições aos funcionários, pacientes e outros serviços juntamente com a Contratada.

9.5 Facultar à Contratada o uso de ramal de interfone.

9.6 Controlar diariamente o número de refeições servidas através da Unidade de Alimentação e Nutrição juntamente com os elementos designados pela Contratada.

9.7 Comunicar por escrito qualquer falta ou deficiência a qual deverá ser corrigida imediatamente pela Contratada. O exercício da fiscalização constante e/ou restrita por parte da Contratante não exime a Contratada da responsabilidade que assumiu no tocante a boa qualidade dos serviços prestados.

9.8 Solicitar nos prazos previstos toda documentação legal referente à prestação de serviços e dos funcionários da Contratada, inclusive solicitando a substituição de qualquer funcionário que não atenda aos interesses do serviço da Contratante.

9.9 Atestar serviços prestados de acordo com o prazo contratual. A Contratante através da Unidade de Alimentação e Nutrição encaminhará as notas de realização dos serviços para o setor competente a fim de efetivar o pagamento.

9.10 Estabelecer controle de qualidade dos alimentos e dos serviços prestados pela Contratada.

9.11 Estabelecer o padrão (especificação) de qualidade dos alimentos, utensílios, materiais e equipamentos utilizados na prestação dos serviços de alimentação, bem como no atendimento e assistência nutricional prestado.

9.12 Prestar aos empregados da Contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que venham a executar.

9.13 Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica da rede pública, utilizadas na prestação dos serviços descritos neste projeto.



9.14 Permitir a entrada de funcionários da Contratada durante o horário de funcionamento dos serviços mediante identificação funcional.

9.15 Fornecer ramal telefônico nas copas e lactário exclusivamente para comunicação interna e com a sede da Empresa se esta for localizada dentro da mesma área de tarifas.

10. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

10.1.2. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

10.1.3. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

10.1.4. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas.

10.1.5. Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

10.1.6. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

10.2. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

11. DAS PENALIDADES

Dar-se-á rescisão do contrato, o não cumprimento das obrigações descritas nesse projeto. Entretanto à Contratante é assegurado o direito de exigir que a Contratada conforme o caso continue a execução dos serviços durante um período de 30 dias, a fim de se evitar brusca interrupção dos serviços, sem prejuízo das penalidades previstas na lei 6544/89. Também serão consideradas infrações passíveis de penalidades as seguintes ocorrências:

11.1 - Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência.

11.2 - Falta de polidez no trato com os usuários, por ocorrência.

11.3 - Mudança de cardápio, sem a prévia autorização da Contratante, por ocorrência.

11.4- Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência.

11.5 - Falta de obediência à quantidade (volume e gramagem) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios, por ocorrência.

11.6 - Falta de asseio ou uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência.

11.7 - Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos bem como seu trânsito por áreas não autorizadas e que possam colocar em risco a segurança e/ou saúde de pacientes e funcionários, por ocorrência.

11.8 - Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência.

11.9 - Emprego de gêneros deteriorados e/ou fornecimento de refeições deterioradas, por ocorrência.

11.10 - Empregos de gêneros de qualidade inferior e estabelecida neste Edital.

11.11 - Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios.

11.12 - Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas de Edital e/ou contrato quanto ao transporte, armazenagem, manipulação, preparação e distribuição de alimentos.



DISPOSIÇÕES FINAIS

1) A Contratante reserva-se ao direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da execução dos serviços, inclusive as obrigações decorrentes do registro no Conselho regional de Nutrição da 9ª região (CRN-9);

Sem ônus para a Contratante a Contratada é compelida a manter a prestação dos serviços dentro das obrigações descritas neste projeto base, podendo haver índice de queda do volume previsto, em virtude de eventual sazonalidade relativa à demanda dos serviços assistências prestados pela Contratante.

Fica terminantemente proibida a utilização das instalações, material, equipamentos e utensílios da cozinha, copas, lactário e refeitório para qualquer outra finalidade estranha ao objeto contratual;

As condições estabelecidas neste projeto farão parte do contrato de prestação de serviços independente de estarem nele transcritas;

Na falta de obediência a quantidade (volume e gramagem) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes do cardápio e a não distribuição de algum componente do cardápio, mesmo que parcialmente acarretará um desconto de 10% por dia do faturamento mensal.



ANEXO II

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017

A empresa _____,
estabelecida na _____ nº _____,
complemento _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, Inscrição
Municipal/Estadual, _____ telefone: _____, "fax":
_____, Bairro _____, Cidade: _____, Estado: _____, e-
mail: _____, propõe a prestação de serviço, conforme descrito na
cláusula 1 – Objeto, como segue:

PRAZO DE INÍCIO: _____ dias corridos contados a partir da assinatura da minuta do contrato.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias corridos contados a partir da data de seu recebimento na Sessão.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: A definir em contrato.

Todos os impostos e despesas necessárias à correta execução do ajuste estão inclusos no preço.

Declaramos conhecer e nos submetemos integralmente a todas as demais cláusulas e condições do Edital, integrante desta proposta.

Local e data

(assinatura do responsável da proponente)
(Nome Completo, RG, CPF e Cargo)



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017

A empresa _____, estabelecida na _____, nº _____, complemento: _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, telefone: _____, "fax": _____, Bairro _____, Cidade: _____, Estado: _____, e-mail: _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____ portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____. **DECLARA**, que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

(assinatura do responsável da proponente)

(Nome Completo, RG, CPF e Cargo ou Função)

OBS.: esta declaração deverá ser apresentada no **original**



ANEXO IV

ANÁLISE DE DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS

À

**SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017**

A verificação da boa situação financeira da empresa participante será feita mediante a apuração de indicadores contábeis abaixo, com dados obtidos do balanço do último exercício:

Quociente de Liquidez Corrente (QLC), assim composto:

$QLC = AC/PC$ Deverá ser maior ou igual a 1(um);

OU

Quociente da Liquidez Geral (QLG), assim composto:

$QLG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$, Deverá ser maior ou igual a 01 (um)

E

Grau de endividamento total (ET) assim composto:

$ET = (PC + ELP) / AT$, Deverá ser menor ou igual a 0,5

OU

Quociente de Composição de Endividamento (QCE), assim composto:

$QCE = PC / (PC + ELP)$ Deverá ser menor ou igual a 0,5

Observação:

AC é o ativo circulante;

PC é o passivo circulante;

RLP é o realizável a longo prazo;

ELP é o exigível a longo prazo;

AT é o Ativo total



ANEXO V

MODELO DE TERMO DE CREDENCIAMENTO (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017

A empresa _____, estabelecida na
_____ nº _____, complemento: _____,
Bairro: _____, Cidade: _____, Estado: _____
inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____,
telefone: _____, "fax": _____, e-mail: _____,
representada pelo (a) Sr(a) _____ portador (a) da Cédula de
Identidade RG nº _____ inscrito(a) no CPF/MF sob o nº
_____, **CRENCIA** o(a) Sr(a) _____,
portador(a) da Cédula de Identidade RG nº _____ inscrito(a) no CPF/MF
sob o nº _____, a representá-la neste processo, podendo praticar todos
os atos inerentes a esta contratação, em todas as fases.

Local e data

(assinatura do responsável da proponente)

(Nome Completo, RG, CPF e Cargo ou Função)

Observação: Esta declaração deverá ser apresentada no **original** acompanhada de cópia do contrato social



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
CONCORRÊNCIA Nº SE-09/2017

Eu, _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____ inscrito (a) no CPF/MF sob o nº _____, representante legal da empresa _____, estabelecida na _____ nº _____, complemento: _____, Bairro: _____, Cidade: _____, Estado: _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, declaro, sob as penas da lei, que a (**nome da pessoa jurídica**) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho.

Local e data

Representante legal
(com carimbo da empresa)

Observação: Esta declaração deverá ser apresentada no **original**.