



MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº SE-003/2018
TIPO: MENOR PREÇO

A SPDM-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 Pregão Eletrônico, a ser realizado por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado Publinexo 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 e Maternidade Dr. Odelmo Leão Carneiro, conforme consta do **PROJETO BÁSICO – ANEXO I**, deste Edital a qual será processada e julgada em conformidade com a Política de Contratos da SPDM.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.publinexo.com.br/privado/

Realizar a vistoria técnica no dia **16/03/2018 às 9h30m**, com a Sra. Lívia Resende – UAN, telefone: (034) 3253-5630.

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS: 09:00 HORAS DO DIA 15/03/2018

LIMITE DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: ÀS 10:00 HORAS DO DIA 22/03/2018

ABERTURA DAS PROPOSTAS: ÀS 10:01 HORAS DO DIA 22/03/2018

INÍCIO DA SEÇÃO DE DISPUTA: ÀS 10:30 HORAS DO DIA 22/03/2018 (horário de Brasília)

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 E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO, NO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES PRORROGÁVEL ATÉ O LIMITE DE 48 MESES.

2 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico, as empresas que:

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

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

2.4. Tenham realizado a **Vistoria Técnica**.

2.5. Sejam cadastradas no Publinexo.

3 – INFORMAÇÕES ADMINISTRATIVAS E TÉCNICAS

3.1. As informações administrativas relativas a este processo poderão ser obtidas junto a Gestão de Contratos, no Hospital de Transplantes Dr. Euryclides de Jesus Zerbini, Telefone (11) 3170-6111 (Rita).



3.2. As informações técnicas acerca das especificações do Projeto Básico poderão ser obtidas através do e-mail: livia.resende@hmmdolc.spdm.org.br com prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, antes da data de entrega das propostas.

4 – CREDENCIAMENTO

4.1. Os proponentes poderão participar do pregão eletrônico na plataforma PUBLINEXO, devendo utilizar sua chave de acesso e senha, que será fornecida através de cadastro no site: www.publinexo.com.br/privado/.

4.2. O registro no Site da PUBLINEXO, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da proponente no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos antes do prazo limite do acolhimento das propostas. O cadastro bem como o acesso a plataforma é gratuito.

4.3. A simples participação dos interessados neste Pregão Eletrônico implica na aceitação plena por parte da proponente dos termos deste Edital.

5 – PROPOSTAS

5.1 - As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos

5.2 - 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);

5.3 - Os seguintes documentos devem ser anexados na plataforma publinexo:

5.3.1. Proposta de Preços (ANEXO II);

5.3.2. Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios – ANEXO III;

5.3.3. Atestados de Capacidade Técnica, com prazo de execução inferior a 10 (dez) anos;

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

5.5 - 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.

5.6 - O custo mensal estimado pela administração, para a aquisição do objeto deste contrato é de **R\$ 300.000,00** (trezentos mil reais). Propostas que ultrapassem o referido valor, serão desclassificadas.

5.7 - Caso haja discrepâncias entre o descritivo na plataforma e no Ato Convocatório, prevalecerá sempre o descritivo do Ato Convocatório;

5.8 - O Ato Convocatório será processado e julgado com observância dos seguintes procedimentos:

5.9 - No dia e horário indicado neste Ato Convocatório será aberta a sessão do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória;

5.10 - Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as proponentes detentoras de propostas classificadas;



5.11 - Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio eletrônico e em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de acordo com o critério do Pregoeiro responsável pelo presente processo, aplicável inclusive em relação ao primeiro colocado;

5.12 - A etapa de lances será considerada encerrada após o prazo determinado pelo Pregoeiro e após a execução do tempo randômico. O Pregoeiro não terá controle sobre o tempo randômico, ou seja, o sistema se encerrará automaticamente e aleatoriamente sem a intervenção humana;

5.13 - Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final e ordem crescente de valores. Para essa classificação, será considerado o último preço ofertado, pelo proponente;

5.14 - O Pregoeiro poderá negociar com vistas à redução do preço;

5.15 - Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

6- DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Aceita a oferta de menor preço, o Pregoeiro passará ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

6.2. Os documentos de Habilitação deverão ser encaminhados assim que solicitados para o e-mail: rita.vieira@spdm.org.br, posteriormente apresentados pela empresa vencedora na Gestão de Contratos, na Av. Brigadeiro Luís Antônio, 2651, Jardim Paulista, São Paulo/SP, em até **48 (quarenta e oito) horas** após a solicitação, em envelope devidamente fechado 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.

O envelope deverá conter os seguintes dizeres em sua face frontal externa:

**ENVELOPE Nº 1 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES
LEGALMENTE INSTITUÍDOS, BEM COMO A COLABORADORES DO HOSPITAL E
MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº SE-003/2018
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA PROPONENTE**

7 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.2. 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;

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

7.4. Licença de Funcionamento emitido pela Prefeitura do município onde estiver estabelecida.

8 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Declaração da empresa proponente 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.



8.2. 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;

8.3. Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.

9 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.1. 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 processo, se outro prazo não constar do documento.

9.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, mencionando expressamente, o número do livro Diário e das folhas em que se encontra transcrito e o número de autenticação do livro da Junta Comercial, e preenchimento do **ANEXO IV** de modo a comprovar a boa situação financeira da empresa.

10 – REGULARIDADE FISCAL

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

10.2. 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.

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

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

10.5. 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.

10.6. Certidão Negativa de Débitos, referente aos tributos mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da empresa.

10.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

10.8. Declaração de encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho.

11 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

11.1. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada, devendo ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.

11.2. 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.

11.3. A aceitação dos documentos obtidos via "internet" ficará condicionada à confirmação de sua validade e deverão estar assinados e carimbados.

11.4. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da empresa 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.

11.5. A empresa ficará obrigada a manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, sem qualquer direito à indenização à contratada.

11.6. A empresa estará inabilitada, se declarada inidônea por ato do Poder Público;

11.7. Os termos em Anexo a este Edital deverão ser encaminhados devidamente preenchidos e assinados pelo Responsável Legal da Empresa junto aos demais documentos para Habilitação.

11.8. Serão desclassificadas as propostas que:

11.8.1. 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;

11.8.2. Contenha preços alternativos;

11.8.3. Que for omissa, vaga ou apresente irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

11.8.4. Que se revelar inexequível.

12 – CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

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

12.2. O Termo de Contrato deverá ser assinado pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador) mediante apresentação do contrato social ou procuração e cédula de identidade do representante.

12.3. **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.**

12.4. A CONTRATADA declara estar ciente de que a rescisão ou término do convênio/contrato de gestão firmado entre a CONTRATANTE e o Órgão 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.

12.5. 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.

13 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

13.1. 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.

13.2. 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.

14 – PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado pela **SPDM – 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 Serviços.

14.1.1. O prazo de faturamento será definido em contrato;

15 – DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Fica a empresa ciente de que sua participação 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.

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

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

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

16 – ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL

16.1 – ANEXO I – PROJETO BÁSICO;

16.2 – ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS;

16.3 – ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS;

16.4 – ANEXO IV – ANÁLISE DE DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS

16.5 – ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR JUNTO AO
MINISTÉRIO DO TRABALHO.



ANEXO I

PROJETO BÁSICO

1- CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, DESTINADAS A PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUIDOS, BEM COMO AOS COLABORADORES DO HOSPITAL E MATERNIDADE MUNICIPAL DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO.

1.1. Apresentação

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar visa o fornecimento de dietas, dietas especiais e dietas enterais destinadas a pacientes e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90; art. 278, inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo; Lei Estadual n.º 9.144, de 09/03/95 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

1.2. Descrição do Objeto

A Empresa vencedora desta concorrência se responsabilizará por:

- Preparar e distribuir refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores do HMDOLC, Hospital e Maternidade Municipal Dr. Odelmo Leão Carneiro por meio de produção normal e dietética, executar a nutrição enteral de acordo com o Manual de Operações validado pela CONTRATANTE.
- Estas refeições serão preparadas no HMDOLC, devendo a empresa adaptar-se à prestação dos serviços descritos neste projeto.
- Preparar e Distribuir as refeições destinadas a pacientes obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante;
- Distribuir no Refeitório da Contratante, refeições destinadas aos funcionários do HMDOLC e acompanhantes de pacientes pediátricos e geriátricos.

1.3. Local

Hospital e Maternidade Municipal Dr. Odelmo Leão Carneiro

1.4. Características Unidade

Hospital Geral de referência regional, atendimento 100% SUS com capacidade para 236 leitos oficiais, sendo:

Clínicas	Nº Leitos
Maternidade	31
Clínica Médica	75
Clínica Cirúrgica	65
Cuidados Intermediários	15
UTI Adulto	40
UTI Neonatal	10
Total	236

1.5. Estimativa Mensal



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	1.500
Almoço Dieta Branda	Und.	3	90
Almoço Dieta Branda Hipossódica	Und.	3	90
Almoço Dieta Leve	Und.	10	300
Almoço Dieta Líquida	Und.	3	90
Almoço Dieta Diabetes	Und.	10	300
Almoço Dieta Hipossódica	Und.	10	300
Almoço Dieta Hipossódica/DM	Und.	5	150
Almoço Dieta Hipoproteica	Und.	3	90
Almoço Dieta Hiperproteica	Und.	5	150
Almoço Dieta Úlcera Gastrite	Und.	3	90
Almoço Dieta Hipogordurosa	Und.	3	90
Almoço Dieta Obstipante	Und.	3	90
Almoço Dieta Laxativa	Und.	5	150
Almoço Dieta Pastosa	Und.	10	300
Almoço Dieta Pastosa Hipossódica	Und.	3	90
Merenda	Und.	125	3.750
Jantar Dieta Geral	Und.	50	1.500
Jantar Dieta Branda	Und.	3	90
Jantar Dieta Branda Hipossódica	Und.	3	90
Jantar Dieta Leve	Und.	10	300
Jantar Dieta Líquida	Und.	3	90
Jantar Dieta Diabetes	Und.	10	300
Jantar Dieta Hipossódica	Und.	10	300
Jantar Dieta Hipossódica/DM	Und.	5	150
Jantar Dieta Hipoproteica	Und.	3	90
Jantar Dieta Hiperproteica	Und.	5	150
Jantar Dieta Úlcera Gastrite	Und.	3	90
Jantar Dieta Hipogordurosa	Und.	3	90
Jantar Dieta Obstipante	Und.	3	90



Jantar Dieta Laxativa	Und.	5	150
Jantar Dieta Pastosa	Und.	10	300
Jantar Dieta Pastosa Hipossódica	Und.	3	90
Ceia	Und.	125	3.750
Leite integral para suplemento	Litro	02	60
Lanche para exames	Und.	3	90

Colaboradores:

Tipo de Refeição/Serviço	Unidade	Qtde. diária	Qtde. mensal
Almoço	Und.	110	3.300
Jantar	Und.	10	300
Ceia	Und.	100	3.000
Café litro	Litro	10	300
Bolo confeitado	Kg	---	30

Acompanhantes :

Tipo de refeição	Unidade	Qtd. Diária	Qtd. Mensal
Desjejum	Und.	20	600
Almoço	Und.	40	1.200
Lanche da tarde	Und.	5	150
Jantar	Und.	30	900

1.6. Horários

REFEIÇÃO	PACIENTES	COLABORADORES	ACOMPANHANTES
Desjejum	07h00 às 08h00	06h00 às 07h50	06h00 às 07h00
Colação	09h00 às 10h00	-----	-----
Almoço	11h00 às 12h00	11h00 às 13h30	11h00 às 12h30
Merenda	14h30 às 15h30	-----	-----
Jantar	18h00 às 19h00	18h00 às 19h30	18h00 às 19h30
Ceia	20h00 às 21h00	23h00 às 01h00	-----

Dietas enterais: De acordo com prescrição médica

Mamadeiras: de 3 em 3 horas ou 8 vezes ao dia e de 2 em 2 horas, 12 vezes ao dia para berçário, maternidade e UTI Neo.

Águas para administração em sonda: 06h00 14h00 22h00

Reservas para Almoço de Colaboradores poderão ser solicitadas até as 13:30, e deverão ser servidas até às 15:00.

Colaboradores com prescrição médica e autorização da Nutricionista poderão retirar no Refeitório Dieta específica conforme patologia.



2. DESCRIÇÃO SERVIÇOS

2.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes, colaboradores 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, acompanhantes e colaboradores 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 à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Elaborar, apresentar e executar Plano de Trabalho e Manual de Boas Práticas, onde deverão estar contidos os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), previamente homologados pela contratada;
- Fornecer gêneros e produtos alimentícios;
- Fornecer materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, higiene, limpeza) e todos os outros necessários à execução do serviço;
- Fazer reposição de utensílios e equipamentos sempre que houver necessidade, de maneira que os pacientes, acompanhantes e colaboradores sejam servidos com utensílios completos, não descartáveis, com exceção de material utilizado em quartos de isolamento;
- Fornecer os seguintes materiais para o refeitório: xícaras, pratos e recipientes de sopa, de louça; talheres em aço inox; bandejas lisas, copos com capacidade de 200 ml para líquidos em geral: água, refresco, suco e leite.

Fornecer os seguintes materiais para os pacientes: material descartável reforçado e térmico, sendo bandejas e copos térmicos de isopor com tampa, talheres descartáveis reforçado, potes para salada e sobremesa descartável, com tampa e reforçado.

- Programar as atividades de nutrição e alimentação;
- Elaborar cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Disponibilizar aos usuários do refeitório, no balcão de distribuição, em quantidade suficiente à necessidade de consumo e em local de fácil acesso:
 - Filtro de parede com água natural e gelada;
- a técnica de preparação (receituário padronizado demonstrando a apresentação de cada produção) e amostra das preparações programadas pela primeira vez, ou sempre que solicitado pela Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Atender às exigências de legislação vigente;
- Armazenar gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Fornecer desjejum, almoço, e jantar aos acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (Lei nº8.069 de 13/07/90) e maiores de 60 anos (Lei nº 1.0741 de 1/10/03), de portadores de necessidades especiais (Lei nº3.411 de 29/05/00) e para os autorizados pelo Serviço de Assistência Social, em conformidade com os critérios da CONTRATANTE. Em caso de acompanhantes gestantes, a merenda e a ceia também serão fornecidas;
- Servir colação aos pacientes em dieta líquida, semilíquida, hipoglicídica, no horário determinado no quadro de horário de refeições;



- Pré-preparo, preparos e cocção das refeições, observando as características técnicas, conforme as especificações abaixo e quantificadas, conforme determinação da CONTRATADA:

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.

Composição das Refeições

Desjejum

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão francês com manteiga – 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 farinha)

Salada (folha/ legume)

Sobremesa (fruta / doce)

Suco concentrado

Lanche da Tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão francês ou pão doce com manteiga – 1 un

Jantar

Sopa

Arroz

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

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

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 – 400 ml ou

Pão – 2 unid. 50gr com frios

Suco concentrado

Sobremesa (Fruta/doce)

Dieta Branda

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



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

Distribuição: 06 (seis) 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 doce (50grs)

Manteiga sachet – 1 un

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

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.

Colação

Fruta picada ou suco natural ou vitamina de frutas.

Distribuição: 06 (seis) 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 a alimentos sólidos e preparo de exames pré e pós operatórios. Deve fornecer no mínimo 2.300 calorias por dia.

Consistência: Semi- líquida

Distribuição: 06 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 - 1 un
Fruta (mamão, banana maçã ou prata) - 1 un ou fatia

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

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 fruta 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

Dieta Líquida

Destinada a pacientes em preparo para exames no pré e pós operatório 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 - 1 xícara
Suco de laranja natural (coado) - 1 copo
Gelatina

Almoço

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

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado - 1 xícara
ou
Mingau ralo - 1 tigela pequena

Jantar

Igual o almoço

Ceia

Café com leite misturado e adoçado- 1 xícara

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 ao açúcar das preparações líquidas que deverá ser substituído por adoçante artificial e das sobremesas doces que deverão ser substituídas por frutas da época.

Composição das refeições:

Desjejum

Café com leite misturado – 1 xícara

Adoçante artificial sachet – 1 pct

Pão francês (25grs) – 1 un

Manteiga – 1 un

Fruta da época – 1 un ou porção

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

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/ doce diet)- 1 un

Suco de fruta 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 / doce diet) –1 un

Suco de fruta 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 s/ 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 s/ 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

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz/Feijão
Prato Principal (carne de boi, peixe, frango/embutido)
Ovo (cozido, pochê, mexido, omelete) - 1 un
Guarnição (legume/verdura/massa/ preparação à base de farinha)
Salada (folha/legume)
Sobremesa (fruta/doce)



Suco concentrado

Lanche da tarde

Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara

Pão francês com manteiga – 1 un

Jantar

Sopa

Arroz

Prato principal (carne de boi, peixe, frango/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/ 2 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) – 2 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 Úlcera e Gastrite

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

Composição das refeições:

Desjejum

Leite puro e c/ pouco açúcar – 1 xícara
Torrada sachet – 1 c/ 2 un
Biscoito sachet (Cream cracker) – 1 c/ 2 un
Manteiga – 1 un
Fruta (mamão, banana maçã ou prata) – 1 un ou fatia

Colação

Suco natural OU Vitamina de Frutas OU Fruta picada

Almoço

Arroz / Caldo de feijão
Prato principal (carne de boi, frango, peixe/ ovo)
Guarnição (legume/verdura)
Sobremesa (fruta/doce)
Suco de frutas natural não ácido

Lanche da Tarde

Leite puro – 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 c/ 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/ 2 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/2 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/ 2 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 (LARANJA, MAMÃO E AMEIXA)

Lanche da Tarde
Café com leite misturado e adoçado – 1 xícara
Pão francês 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

***A ceia das parturientes deverá ser composta de 300ml de vitamina + 4 bisnaquinha com requeijão.

Lanche para medicação e exames:

Tipos de lanches para exames	Composição
Lanche para exames	Pães com frios, suco artificial, café, 1 tipo de fruta inteira embalada.

OBS: Em casos de pacientes diabéticos o Suco deverá ser substituído pela versão diet (200ml).

- Estas dietas podem sofrer restrição de nutrientes (qualitativa e/ou quantitativa), ou acréscimo, alteração na consistência, de acordo com os exames a serem realizados;
- 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 para atender a demanda e serviços descrito neste objeto.

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.

3.1. Sistemas de distribuições de serviços

Pacientes:

As refeições serão entregues nas enfermarias ou em outros locais solicitados pelo Responsável do setor onde o paciente encontra-se internado.

As refeições deverão ser entregues em bandejas de isopor térmicas com tampa, 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 de modo que a bandeja acomode arroz, feijão, prato principal e guarnição, pote separado também para salada e sobremesa e copo térmico com tampa para suco com capacidade para 200 ml;

Os copos e materiais 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 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.

Para os pacientes, as saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, com tampa, acompanhando por um sachê de 1g de sal, uma fatia de ¼ de limão.

O fornecimento de água potável gelada aos pacientes será em embalagem plástica retornável de 1000 ml, acompanhado de copos descartáveis de 200 ml, 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 do tipo extra forte e guardanapo de papel embalado em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquido quando deitados;

A distribuição de dietas enterais aos pacientes se fará, sempre que possível através de sistema fechado ou aberto de administração. Estas dietas e os equipos necessários à administração, deverão ser fornecidas pela Contratante e quando se tratar de sistema aberto, sendo preparadas e envasadas na sala de enteral, em embalagens descartáveis estéreis apropriadas, fornecidas pela CONTRATANTE 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 pelo CONTRATANTE.

Colaboradores:

A distribuição das refeições para colaboradores e acompanhantes será feita:

3. No refeitório da Contratante pelo sistema de cafeteira fixa com balcão térmico em bandejas pratos de porcelana, devendo ser fornecido copos transparentes tipo policarbonato de 200 ml e talheres (garfo, faca, colher de sobremesa e colher de sopa quando for servido sopa) de inox acompanhados de guardanapos. Na rampa de distribuição, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, torradas, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite, sal 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.
 4. 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.
 5. Na ceia dos colaboradores deverá ser previstos lanches como: 2 pães com frios e suco por pessoa, 400 ml de sopas e caldos acompanhados de torrada e suco por pessoa, 400grs de macarronada com suco por pessoa, sanduíches, tipo cachorro quente acompanhado de suco, sendo 2 por pessoa.
- Coffee break: Os insumos serão adquiridos pelo Contratante que deverá estabelecer o horário e a forma que o mesmo será servido pela Contratada. As louças, forros, jarras utilizadas ficará a cargo da Contratada.



Para o refeitório deverão ser disponibilizados os utensílios conforme tabela abaixo. Todos deverão apresentar a quantidade mínima indicada sendo que a reposição deverá ocorrer sempre que o enxoval baixar 20% dessa quantidade. A aquisição e reposição dos mesmos ficarão por conta da Contratada.

Especificações Utensílios para o Refeitório	Quantidade Mínima
Bandeja plástica 48X33 Preta	250
Colher de sobremesa inox	320
Colher de sopa	320
Prato fundo em louça branca	320
Copo de policarbonato marca Cambro capacidade 290 ml (para suco refeitório)	320
Faca de mesa de inox	320
Garfo de mesa de inox	320
Taça de sobremesa – Taça inox	320

3.2- Da frequência de alimentos e preparações

Desjejum e Merenda

Alimentos / Preparações	Frequência
Leite com café	7 x semana
Leite com achocolatado	2 x semana
Pão Frances	7 x semana
Pão de Leite	2 x semana
Manteiga	14 x semana
Geleia	2 x semana
Fruta da época	14 x semana

Ceia noturna para pacientes

Alimentos / Preparações	Frequência
Chá	7 x semana
Bolacha doce	7 x semana
Bolacha salgada	7 x semana
Torrada	7 x 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	1 x ao dia
Carne bovina em assados	3 x semana
Carne bovina iscas ou cubos (1)	2 x semana

Carne bovina moída (2)	1 x semana
Coxa e sobrecoxa de frango	2 x semana
Ovo	1 x mês
Peito de frango	2 x semana
Carne suína	1 x semana
Peixe	1 x semana
Linguiça de frango	1 x mês
Linguiça toscana	1 x mês
Carne Seca	1 x mês
Feijoada	1 x mês
Guarnição	
Legumes e vegetais folhosos	5 a 6 x semana
Massas (3)	1 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)	1 x quinzena
Outras (7)	
Sobremesas	
Frutas da época	7 x semana
Doces diversos (8)	5 à 7 x semana
Suco de frutas ou industrializados	14 x semana
Suco de fruta natural (pacientes)	14 x semana

Nota

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.

- a) Carne bovina em cubos ou iscas: utilizado para strogonoff, cozidos, goulash, espeto, etc.
- b) Carne bovina moída: preparada em forma de almôndegas, hambúrguer, panquecas, etc.
- c) Massas: macarrão de vários tipos, lasanha, nhoque, canelone etc.
- d) Outras guarnições: tortas, suflês, pastel, pirão de peixe, cuscuz, polentas, purês,
- e) Devem ser previstos diferentes tipos de acompanhamento (cebola, tomate, azeitona, frios, rabanete, champignon, milho verde, ervilha, moyashi, etc.) e de molhos para tempero.
- f) Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, couve flor, seleta de legumes, batata, chuchu, vagem ervilha, etc.
- g) Outras saladas: macarrão, feijão branco, grão de bico, soja, trigo, etc.
- h) Doces diversos: cremes, pudins, doces em calda, arroz doce, brigadeiro, beijinho, tortas doces, canjica, gelatinas, goiabada, confeitarias, etc..

3.3.1 Dos gêneros utilizados



Deverão ser utilizados gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

Os Hortifrutigranjeiros deverão ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente.

Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F., com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

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

- a) Bifes grelhados e empanados: alcatra ou coxão mole, bisteca, filé de coxa de frango, filé de frango, bisteca, filé de pescados;
 - b) Assados, bifes de panela e bife à role: coxão duro, lagarto, coxão mole, copa lombo, cupim, linguças, filé de coxa de frango, filé de frango, filé de pescados;
 - c) Espetos, iscas grelhadas, strogonoff: alcatra, coxão mole, acém, peito de frango, linguça.
 - d) Goulash, carne em pedaços ensopados: coxão duro, patinho, acém, músculo, costela bovina;
 - e) Almôndegas, quibes, carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;
 - f) Nas preparações de pescados, poderão ser usados postas ou filés de cação, merluza, pangassius ou pescada com retirada total dos espinhos. Outros tipos de pescados poderão ser usados, desde que previamente aprovados pela unidade;
 - g) Os embutidos usados como prato principal devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo prato, mozzarella, queijo branco, presunto, apresuntado, presunto, peito de peru, rosbife, mortadela e outros;
3. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho;
 4. O leite deverá ser integral e desnatado, em pó e de marca consagrada;
 5. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I;
 6. O feijão deverá ser das variedades carioquinha, roxinho, preto, branco ou rosinha do tipo I, sendo também aceito outras variedades de feijão;
 7. O suco servido para colaboradores e acompanhantes deverá ser industrializado não podendo ser fabricado à base de corantes e/ou aromatizantes artificiais, podendo ser adquirido em pó ou líquido para posterior diluição;
 8. Os pães servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser previstas, no mínimo duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor;
 9. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) não poderão ser reutilizados posteriormente. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório;
 10. Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio no Hospital, obedecendo no que couber a Portaria CVS - 5/13. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas, no receituário padrão da unidade e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não



perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

4-OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 – Qualificação de Fornecedores

A Contratada deverá apresentar sua política de qualificação e monitoramento de todos os seus fornecedores, apresentando sempre que solicitado pela Contratante, relatórios de todas as visitas técnicas e de auditorias e ainda de validação periódica realizadas em toda sua cartela de fornecedores ativos.

4.2 Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados pela Contratada:

As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

3. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
4. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
5. A integridade e a higiene da embalagem;
6. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em carros fechados;
7. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
8. 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 Portaria CVS 5 09/04/2013;
9. 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;
10. 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. 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.
11. 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.



4.3 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 e bovinos) até 6°C com tolerância até 7°C

Carnes congeladas (suínos, pescados e embutidos) - 18°C com tolerância até - 12°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.

4.4 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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

4.8. 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.

4.9. 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 Unidade de Alimentação e Nutrição;

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;

Dispor 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.;

Dispor 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 à 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.

4.10. 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;



Manter 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) atingem 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.

4.11. 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.

4.12. 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 a 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.

4.13. 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 retornáveis e 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, Lactário e Sala de enteral, destinada a pacientes 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 CVS 5 de 09/04/ 2013;

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 colaboradores 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.

4.14. Controle bacteriológico das refeições

Mensalmente, 10 (dez) amostras para alimentos e quinzenalmente 4 (quatro) fórmulas infantis 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 CVS 5/13, a presença de nutricionista da contratante e uma cópia do laudo, entregue ao Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante assim que estiverem disponíveis.

Higienização

4.15. 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.

4.16. Higienização das instalações

A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição, equipamentos, copas, lactário, sala de enterais e refeitórios.

A higienização de todos os utensílios, equipamentos e instalações da Unidade de Alimentação e Nutrição (Copas, Lactário e Sala enteral) que forem utilizados para a prestação de serviços será de responsabilidade da empresa Contratada e deverá ser executada obedecendo às normas descritas na Portaria CVS 5 de 09/04/2013, 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 da cozinha, copas, lactário e sala de enterais 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 à 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;

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 no Serviço de Nutrição e Dietética:

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

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
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 fórmica)	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	Empresa especializada
Exaustor	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

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
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%
Balanças	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, freezers e câmaras de refrigeração, pass trough	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%

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO
	Semanal	Detergente neutro pré diluído e álcool 70%
Reservatório de água	Semestral ou quando necessário	Empresa especializada
Caixa de gordura	Quadrimestral	Empresa especializada
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, batedeiras, liquidificadores) Observação: O equipamento deve ser mantido limpo e sempre protegido por plástico tipo filme	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 sala enteral 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.

5 - LACTÁRIO

O Lactário destina-se a operacionalização das fórmulas infantis e nutrição enteral. Os frascos, equipamentos, fórmulas infantis, dietas enterais, módulos de nutrientes e suplementos nutricionais 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 de produtos de limpeza e descartáveis 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 pertinentes;

Deverá haver 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;

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades inerentes a preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das dietas especializadas, fórmulas infantis, módulos e suplementos nutricionais;

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

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

Proceder ao armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas, fórmulas infantis, módulos de nutrientes e suplementos alimentares;



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

5.1. 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 e Sala de Nutrição Enteral 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 dos suplementos, módulos de nutrientes, 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;

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;

Inspecionar 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;

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;

5.2 - Fórmula infantil

No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual de Operações 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 Operações 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 e estes insumos também deverão ser fornecidos pela contratada sem ônus para a contratante e deverão ser substituídos com periodicidade de no mínimo 20 dias ou sempre que necessário.

6- 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 sala enteral e copas de distribuição de refeição para pacientes, 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, lactário e sala de enteral ficará a cargo da contratada e deverá ser realizada em no máximo 5 dias úteis e deverá seguir a padronização exigida pela Contratante;

Providenciar a reposição de utensílios na cozinha, copas, lactário e sala enteral, sempre que o enxoval apresentar déficit de inventário inferior a 20% do total do item;

7 - CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES E DIETAS SERVIDAS

O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso no Serviço de Nutrição e Dietética (mapas de prescrição dietética, comprovantes/protocolos de entrega de 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 os responsáveis da Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratante e da Contratada.

8- 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.

9 - 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:

9.1. Dependências e instalações físicas da Unidade de Alimentação e Nutrição:

Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocadas à 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 à 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;

Controlar a entrega e o recolhimento dos talheres do 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 na cozinha, copas, lactário e sala enteral, sempre que o exoval apresentar déficit de inventário inferior a 20% do total do item.

9.2. 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;

A contratada deverá apresentar diariamente um supervisor responsável (nutricionista) pelo serviço e pelos funcionários, 12 horas por dia, inclusive sábados, domingos e feriados;

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. Não será estipulado quantidade de colaboradores, deixando a critério da Contratada, desde que esta cumpra com todos os serviços descritos, sem atrasos ou falhas nos processos.

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 e fórmulas infantis para realização de análise microbiológica;
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;
Participar de reuniões técnico-administrativas;
Encaminhar relatório de atividades;
Cumprir ordens de serviço e regulamento do hospital;
Supervisionar a distribuição das refeições, fórmulas infantis e dietas enterais e sua aceitação;
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; conforme descrito no manual da Contratante;
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;

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;

Realizar mensalmente pesquisa de satisfação através de planilhas com os colaboradores, acompanhantes e pacientes;

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;

Planejar cardápios e formular dietas gerais e especiais;

Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais;

Supervisionar a 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 montagem das dietas;

Providenciar relatório diário do número de refeições;

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 diário de aceitabilidade do cliente interno;

Realizar controle bimestral de satisfação do cliente interno;

Encaminhar relatório de atividades;

Cumprir ordens de serviço e regulamento do hospital;

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;

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 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 copeiras 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 Unidade de Alimentação e Nutrição 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 da 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.

9.3. Controle de qualidade de produção e alimentação

1. 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;
2. 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;
3. 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;
4. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS 5 09/04/2013;
5. 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;
6. 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 à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
7. 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;



8. 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;
9. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Páscoa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas) sem ônus para a Contratante;
10. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
11. Atender às solicitações de dietas especiais;
12. 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;
13. 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;
14. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as refrigeradas adequadas pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
15. Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
16. 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;
17. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;
18. Complementarmente recomenda-se que a Contratada elabore manuais de boas práticas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:
 - Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
 - Controle de situações de risco à saúde do empregado;
 - Controle de situações de risco ao meio ambiente; obrigatoriedade de informação ao consumidor;
19. 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;
20. 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);
21. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
22. 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;
23. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
24. Utilizar 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;
25. Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;
26. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 80% (setenta por cento) por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
27. Recolher nas unidades de internação as bandejas e utensílios usados para as refeições decorrida uma hora após cada distribuição;
28. Acondicionar os resíduos orgânicos em sacos plásticos de cor marrom encaminhando-os a seguir para o depósito de lixo correspondente;



29. 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;

9.4. Higienização

- Atender ao que dispõe a Resolução Portaria CVS 5 09/04/2013;
- Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;
- 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;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos colaboradores, na área destinada para esse fim;
- 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;
- 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;
- A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene;
- 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;
- 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;
- 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;
- A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:
Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
 1. Fazer a barba diariamente;
 2. Não aplicar maquiagem em excesso;
 3. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 4. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
 5. Manter os sapatos e botas limpos;
 6. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
 7. Manter a higiene adequada das mãos;
 8. 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;
 9. 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;
 10. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.
- Destaca-se a higiene das mãos, cujos procedimentos devem estar afixados, em locais estratégicos e de forma visível.
- Os antissépticos utilizados devem ter registro no Ministério da Saúde.
- O empregado deve lavar as mãos sempre que:
 - iniciar ou trocar de atividade;
 - chegar ao trabalho;
 - utilizar os sanitários;
 - tossir, espirrar ou assoar o nariz;



- usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- recolher lixo e outros resíduos;
- tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- pegar em dinheiro;
- houver interrupção do serviço;
- antes de vestir as luvas descartáveis.
- 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;
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- 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;
- 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.

9.4.1. 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;

9.4.2. 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 panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeidade;

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.

9.5. 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.



9.6. 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 realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos.

9.7. 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 n.º 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 (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

9.8. 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.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

É de responsabilidade da Contratante:

10.1. 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.

10.2. 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.



10.3. 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.

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

10.5. Facultar à Contratada o uso de ramal de interfone.

10.6. Controlar diariamente o número de refeições servidas através do Serviço de Nutrição e Dietética juntamente com os elementos designados pela Contratada.

10.7. 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.

10.8 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.

10.9 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.

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

10.11 Estabelecer o padrão (especificação) de qualidade dos alimentos, utensílios, materiais e equipamentos utilizados na prestação dos serviços de alimentação.

10.12 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.

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

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

10.15 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.

11. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. 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:

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

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

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



11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

12- 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:

12.1. Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados em todos os horários de refeições servidas, por ocorrência;

12.2. Falta de polidez no trato com os usuários, por ocorrência;

12.3. Mudança de cardápio, sem a prévia autorização da Contratante, por ocorrência;

12.4. Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência;

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

12.6. Falta de asseio ou uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência;

12.7. 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;

12.8. Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência;

12.9. Emprego de gêneros deteriorados e/ou fornecimento de refeições deterioradas, por ocorrência;

12.10. Empregos de gêneros de qualidade inferior e estabelecida neste Edital;

12.11. Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios;

12.12. 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;

12.13. Distribuição de refeições à pacientes em desacordo com prescrição médica;

12.14. Laudo de análises laboratoriais externas apresentando resultados microbiológicos impróprio para consumo;

12.15. Ausência de cumprimento do Manual de Boas Práticas;

12.16. Ausência no cumprimento das rotinas de coletas diárias de temperatura de todas as etapas do processo e de equipamentos;

12.17. Falta de 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 durante a jornada diária de trabalho;

12.19. Descumprimento da jornada de trabalho dos seus colaboradores;

13. INDICADORES

Para o monitoramento da performance do serviço prestado serão utilizados os Indicadores de desempenho específicos para a atividade, cujo não cumprimento poderá acarretar penalidades e portanto merecem uma maior atenção para a composição de escala de colaboradores e escopo de operação, a saber:

Indicador	Medição
% de cumprimento dos horários pré-estabelecidos das refeições, 06 refeições diárias	Diária
% de refeições dispensadas conforme prescrição	Diária
% de Produtos ou itens de dietas faltantes	Diária
% de Cirurgias suspensas por jejum pré operatório interrompido	Diária
Coleta de amostras das refeições fornecidas com conformidade nas análises microbiológicas	Diária
Serviços executados em conformidade com o Manual de Procedimento Operacional atualizado e validado pela Comissão de Interface	Diária
% de Coleta diária de temperatura (câmara fria, geladeiras, bandejas de paciente, veículos de transporte de fornecedores quando aplicável)	Diária
% de Alimentação servida em temperatura igual ou acima de 60°C.	Diária
Funcionários uniformizados com crachá e apresentação pessoal alinhado com as políticas da instituição	Periódica
Funcionários utilizam os EPI (Equipamento de Proteção Individual) adequados às atividades.	Periódica
Na troca de turnos de trabalho o horário é respeitado e as informações relevantes são disponibilizadas	Periódica
As áreas operacionais são mantidas higienizadas e organizadas	Periódica

PLANO DE PREVENÇÃO PARA CUMPRIMENTO DE METAS DOS INDICADORES

Indicador	Plano de prevenção
% de cumprimento dos horários pré-estabelecidos das refeições, 06 refeições diárias	- Criar rotina para verificar o tempo médio de entrega das refeições por tipo e por local de entrega e criar planos de ação se necessário para que os prazos definidos sejam atendidos
	- Realizar treinamento periódico da equipe, garantindo a aderência e atualização dos procedimentos operacionais padrão
% de refeições dispensadas conforme prescrição	- As embalagens devem ser invioláveis e aderentes à etiqueta de identificação
	- Realizar treinamento periódico da equipe, garantindo a aderência e atualização dos procedimentos operacionais padrão
% de Produtos ou itens de dietas faltantes	- Criar rotina para verificar se há estoque de gêneros alimentícios suficiente para preparar as

	refeições de acordo com o cardápio vigente
	- Planejar a compra de acordo com o cardápio aprovado vigente
% de Cirurgias suspensas por jejum pré operatório interrompido	- Realizar treinamento periódico da equipe, garantindo a aderência e entendimento da importância da atenção ao processo
Coleta de amostras das refeições fornecidas com conformidade nas análises microbiológicas	- Realizar treinamento periódico da equipe, garantindo a aderência e atualização dos procedimentos operacionais padrão
Serviços executados em conformidade com o Manual de Procedimento Operacional atualizado e validado	- Criar comunicados eletrônicos e físicos sobre a grade de treinamentos
	- Criar meios de punição aos funcionários que não participarem dos treinamentos
	- Reforçar em reuniões de equipe, a importância da participação de todos nos treinamentos
% de Coleta diária de temperatura (câmara fria, geladeiras, bandejas de paciente, veículos de transporte de fornecedores quando aplicável)	- Possuir estoque de termômetros na unidade para reposição
% de Alimentação servida em temperatura igual ou acima de 60°C.	- Realizar treinamento periódico da equipe, garantindo a aderência e atualização dos procedimentos operacionais padrão
Funcionários uniformizados com crachá e apresentação pessoal alinhado com as políticas da instituição	- Realizar treinamento periódico da equipe reforçando a necessidade de utilização dos uniformes e crachás
	- Criar rotinas de supervisão que incluam a utilização dos uniformes e crachás
	- Criar comunicados físicos e eletrônicos descrevendo as políticas da empresa quanto a utilização de crachás e uniformes
Funcionários utilizam os EPI (Equipamento de Proteção Individual) adequados às atividades.	- Realizar treinamento periódico da equipe reforçando a necessidade de utilização dos epi's
	- Criar rotinas de supervisão que incluam a utilização dos epi's
	- Criar comunicados físicos e eletrônicos descrevendo as políticas da empresa quanto a utilização de epi's
Na troca de turnos de trabalho o horário é respeitado e as informações relevantes são disponibilizadas	- Realizar treinamento periódico da equipe, garantindo a aderência e atualização dos procedimentos operacionais padrão
As áreas operacionais são mantidas higienizadas e organizadas	- Realizar treinamento e reuniões periódicos com a equipe, garantindo a aderência e conscientização sobre transtornos causados com atrasos
	- Criar rotinas de supervisão que incluam a observação da organização e higienização das áreas

14. NUTRIÇÃO CLÍNICA

No âmbito assistencial, a nutrição clínica atua para diminuir as complicações associadas à terapia nutricional através de protocolos estabelecidos, rotinas e controles de qualidade, além de dispor de equipe multiprofissional de formação adequada, uma vez que as complicações potenciais podem pôr em risco os resultados clínicos do paciente e refletir no aumento dos custos hospitalares.



Além da assistência, a nutrição clínica também atua na supervisão de todos os processos de manipulação de dietas orais, dietas enterais, fórmulas infantis e módulos e suplementos nutricionais, essa supervisão abrange todo o processo produtivo, desde o preparo, envase, porcionamento, identificação e distribuição aos pacientes, através de uma importante interface com a equipe operacional de copeiras e lactaristas, que é de responsabilidade das nutricionistas clínicas de modo que o papel da nutricionista clínica seja pautado em:

- Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição;
- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
- Registrar, em prontuário do paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela instituição;
- Determinar e dar a alta nutricional;
- Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis;
- Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas orais, dietas enterais, fórmulas infantis, módulos e suplementos nutricionais;
- Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Encaminhar aos profissionais habilitados os pacientes sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas;
- Prescrever em prontuário suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
- Integrar a EMTN (Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional), conforme legislação em vigor.

Proposta de trabalho da equipe de nutricionistas clínicas

A Prestação de Serviços de Nutrição Clínica Hospitalar visa à assistência dietética e promoção da educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Também engloba a supervisão de todo o processo desde a manipulação até o fornecimento de dietas orais normais e especiais, dietas enterais, módulos e suplementos nutricionais destinadas a pacientes (adultos e infantis) e fórmulas infantis.

No âmbito assistencial, a nutrição clínica atua para diminuir as complicações associadas à terapia nutricional através de protocolos estabelecidos, rotinas e controles de qualidade, além de dispor de equipe multiprofissional de formação adequada, uma vez que as complicações potenciais podem pôr em risco os resultados clínicos do paciente e refletir no aumento dos custos hospitalares.

Além da assistência, a nutrição clínica também atua na supervisão de todos os processos de manipulação de dietas orais, dietas enterais, fórmulas infantis e módulos e suplementos nutricionais, essa supervisão abrange todo o processo produtivo, desde o preparo, envase, porcionamento, identificação e distribuição aos pacientes, através de uma importante interface



com a equipe operacional de copeiras e lactaristas, que é de responsabilidade da equipe Bata Cinza de modo que o papel da nutricionista clínica seja pautado em:

- Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição;
- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
- Registrar, em prontuário eletrônico do paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela instituição;
- Determinar e dar a alta nutricional;
- Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis;
- Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas orais, dietas enterais, fórmulas infantis, módulos e suplementos nutricionais;
- Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
- Efetuar, através de forte interface com a equipe de copa e lactário, que é de responsabilidade da Bata Cinza, controle periódico dos trabalhos operacionais executados, desde a manipulação até a distribuição das refeições, dietas enterais, fórmulas infantis, módulos e suplementos nutricionais;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Encaminhar aos profissionais habilitados os pacientes sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas;
- Solicitar em prontuário eletrônico, exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do paciente;
- Prescrever em prontuário eletrônico, suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
- Integrar a EMTN (Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional), conforme legislação em vigor.

Equipe de nutricionistas clínicas

Deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal composto por profissionais de nível superior em quantidade suficiente para assegurar as atividades previstas, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN – Conselho Regional de Nutrição.

A equipe deverá obedecer aos regulamentos internos e atuar conforme ao Manual de Normas e Procedimentos estabelecido.

Deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados portando crachá de identificação funcional e limitar esta presença aos seus horários de trabalho. O uniforme de trabalho deverá ser fornecido pela unidade, se apresentar sem o uso de brincos, colares, pulseiras e outros adornos.

A proposta técnica de trabalho seguirá as atuais recomendações de protocolos clínicos nutricionais baseados em literatura e Guidelines mundiais, além das melhores práticas utilizadas em nutrição clínica hospitalar e consistirá em:



1) Coleta de prescrição dietética

Tem objetivo de garantir a segurança da oferta do tipo de dieta e adequada aos pacientes através da avaliação das prescrições médicas em prontuário eletrônico. As prescrições são coletadas três vezes ao dia pela equipe de nutricionistas clínicas, através de sistema informatizado e uma interface com a equipe operacional é realizada para transcrição das informações coletadas, conforme exemplos abaixo.

Mapa de dietas orais (Equipe de Copa):

É derivado do mapa de dietas das nutricionistas clínicas, porém, com informações mais restritas, com foco somente tipo e observações gerais das dietas a serem distribuídas a cada paciente.

É atualizado também periodicamente conforme atualização dos mapas de nutricionistas.

Exemplo: 06h (o mapa é atualizado para a distribuição do desjejum e almoço)
13h (o mapa é atualizado para a distribuição do lanche da tarde e jantar)
19h (o mapa é atualizado para a distribuição da ceia)

Mapa de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos e suplementos nutricionais (Equipe de lactário):

Atualizado 3 vezes/dia pela equipe de nutricionistas clínicas.

Exemplo: 07h (primeira atualização através de sistema e entrega do mapa impresso para a equipe de lactário)
13h (segunda atualização através de sistema e entrega do mapa impresso para a equipe de lactário)
19h (terceira atualização através de sistema e entrega do mapa impresso para a equipe de lactário).

2) Triagem de Risco Nutricional

Tem o objetivo de realizar triagem de risco nutricional dos pacientes no ato da internação, identificando precocemente os pacientes em risco nutricional e os desnutridos. A aplicação é indicada em até 24h da admissão do paciente em nível hospitalar e na primeira consulta em nível ambulatorial e domiciliar. A triagem sinaliza precocemente pacientes que poderiam beneficiar-se da terapia nutricional.

Nesse sentido, a triagem será um procedimento rápido, executado pela equipe de nutricionistas clínicas em até 24 horas da admissão hospitalar, previamente treinada para identificar o risco nutricional do paciente.

Deverá estar notificado no prontuário eletrônico do paciente o preenchimento da triagem e validação nutricional pela equipe de nutricionistas que classificará o paciente como risco nutricional positivo ou negativo. A partir desses dados, os pacientes com risco nutricional positivo serão avaliados e acompanhados pela EMTN (Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional), traçando-se assim, o perfil epidemiológico dos mesmos, bem como possíveis alterações que possam ocorrer em seu estado nutricional durante o tempo de internação.

3) Avaliação Nutricional

Tem como objetivo:

- Classificar o estado nutricional do paciente;
- Detectar carências nutricionais específicas;
- Identificar precocemente os pacientes com maior risco nutricional;
- Calcular as necessidades energético-protéicas;
- Elaborar a prescrição dietética;
- Monitorizar o estado nutricional periodicamente no decorrer da internação, identificando se o suporte nutricional aplicado está sendo eficaz.



Os métodos de avaliação nutricional incluem:

- Anamnese alimentar
- Sinais clínicos ao exame físico
- Antropometria
- Índices de massa corpórea, relação peso/estatura
- Testes Bioquímicos
- Função Imunológica
- Avaliação da Composição Corpórea

A equipe de nutricionistas e o médico nutrólogo deverão realizar a avaliação nutricional logo após verificar que o paciente apresentou risco nutricional positivo, acompanhando o paciente conforme protocolo.

As avaliações e reavaliações deverão ser realizadas em impresso padronizado e registradas em prontuário eletrônico. O prazo de reavaliação de cada paciente será determinado conforme os níveis de atendimento (primário, secundário e terciário) do estado nutricional, conforme abaixo especificados:

Protocolo de avaliação nutricional

Paciente deve ser avaliado pela primeira vez após 24 de internação.

Periodicidade de reavaliações nutricionais depende do diagnóstico nutricional do paciente:

Pacientes primários (pacientes cuja patologia de base ou problema apresentado não acarretam fatores de risco nutricional) – 10 dias

Pacientes secundários (pacientes cuja patologia de base ou problema apresentado acarretam fatores de risco nutricional associados, ou ainda pacientes cuja patologia de base exige cuidados dietéticos mais específicos e não acarretam fatores de risco nutricional associados) – 7 dias

Pacientes terciários (pacientes cuja patologia de base exige cuidados dietéticos mais específicos e apresentem fatores de risco nutricional associado) – 3 dias

- As medidas mínimas aferidas são: altura do joelho, circunferência do braço e prega cutânea tricriental.

- Os dados e medidas do paciente são lançados em fórmula de avaliação nutricional específica (de acordo com sexo, faixa etária e etnia).

- É feita a observação de exames laboratoriais como o total de linfócitos e albumina, por exemplo.

- O diagnóstico nutricional é obtido segundo score e também segundo IMC (adultos e idosos). É importante fazer observações pertinentes ao diagnóstico nutricional obtido, caso necessário.

4) Evoluções em Prontuário Multiprofissional

Tem objetivo de evidenciar a evolução nutricional em prontuário multiprofissional eletrônico de todos os pacientes internados, informando o estado nutricional dos pacientes aos demais membros do corpo clínico e equipe multidisciplinar.

Após triagem e avaliação nutricional, o paciente é então admitido na EMTN e acompanhado conforme protocolo com evoluções diárias em prontuário multidisciplinar onde a equipe médica e de nutricionistas registram todas as inclusões, exclusões e alterações na dietoterapia de cada paciente admitido.

Qualquer alteração, modificação e/ou solicitação de dietas de pacientes deverão sempre estar registradas na prescrição médica antes de serem atendidas.

5) Visita Multidisciplinar

Com o objetivo de melhorar a qualidade e a segurança do paciente, são realizadas "visitas multidisciplinares", conhecidas mundialmente como rondas multidisciplinares, que consistem na passagem conjunta dos diversos profissionais da equipe assistencial por cada paciente, com vistas a coordenar o seu cuidado, checar os riscos e medidas de prevenção, estabelecer metas



diárias/semanais de cuidado, além de checar itens que garantam a segurança e o acolhimento do paciente e familiares, assim como o preparo para a alta.

A visita multidisciplinar deverá ocorrer diariamente na UTI e semanalmente nas demais enfermarias, a equipe utiliza-se de um instrumento de verificação e acompanhamento do paciente construído de modo multidisciplinar, com base em instrumentos utilizados mundialmente por outras instituições, adaptados à realidade e necessidades de cada instituição. Através das visitas multidisciplinares, é possível garantir maior integração da equipe na assistência ao paciente e conhecimento do mesmo pela partilha dos diversos saberes e olhares, foco da assistência do paciente centrado nas suas necessidades.

Os Rounds serão realizados diariamente à beira leito com participação de nutricionistas e equipe multidisciplinar.

Deverão haver também reuniões mensais da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional com registro em ata.

6) Orientação de Alta Hospitalar

Tem o objetivo orientar os pacientes em alta hospitalar, de acordo com sua doença de base, para que os mesmos não tenham dúvidas na escolha e no preparo dos alimentos, promovendo sua plena recuperação e manutenção da saúde.

Os pacientes com alta hospitalar que apresentarem indicação de dietas específicas serão orientados pelo profissional nutricionista. O profissional se encaminhará a clínica de internação com formulários específicos da dieta e realizará a orientação nutricional.

- Todos os pacientes em alta hospitalar deverão receber orientação nutricional pela equipe de Nutricionistas;
- Orientação é realizada com paciente e acompanhante/familiar com entrega de impresso de orientação.

7) Supervisão do Lactário

O Lactário destina-se a operacionalização das fórmulas infantis, nutrição enteral, módulos e suplementos nutricionais.

A nutrição clínica deverá desenvolver e supervisionar todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo desde o recebimento das fórmulas, frascos e dietas entregues no lactário, armazenamento das dietas, fórmulas e frascos, planejamento, elaboração das prescrições dietéticas, preparação/manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição das mesmas.

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.

Deverão 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, deverá haver o Manual de Procedimentos do Lactário / Nutrição Enteral, onde 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).

Nas fórmulas infantis, será 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.

O 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 colaboradores. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos em



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 obter 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.

É indispensável a presença de um nutricionista clínico, 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.

Indicadores da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional

Os resultados da equipe assistencial e da Comissão de EMTN serão avaliados de acordo com os indicadores de desempenho.

Os indicadores da assistência nutricional têm como objetivo o monitoramento das tarefas técnicas na identificação de oportunidades de melhoria.

- Aceitabilidade da dieta dos pacientes (almoço e jantar)

. Esse indicador onde os dados serão coletados e informados pela equipe de copa, possui importante interface com equipe de nutricionistas clínicas, pois as coqueiras farão a avaliação da aceitação da refeição de todos os pacientes no ato do recolhimento das bandejas após a distribuição das refeições e em casos de não aceitação, as mesmas acionarão as nutricionistas clínicas para abordagem e mudança da conduta dietoterápica.

- Triagem nutricional

- Perfil epidemiológico de pacientes

- Qualidade em terapia nutricional enteral

- Treinamentos

Comissão de EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional)

Considerando a complexidade da terapia nutricional, uma das exigências da Anvisa, através da RDC 63/2000, é a criação de equipe multiprofissional de terapia nutricional (EMTN) nas unidades que prestam assistência desse tipo ao doente. A EMTN é constituída obrigatoriamente por pelo menos um profissional de cada categoria, com treinamento específico para esta atividade: médico, nutricionista clínico, enfermeiro e farmacêutico clínico, podendo ainda conter profissionais de outras categorias. Trata-se, no caso, de determinação do âmbito da segurança da assistência à saúde e, por isso mesmo, pertinente a qualquer espaço de atendimento (domiciliar, hospitalar, ambulatorial) ou regime de financiamento (público, privado, filantrópico).

De acordo com esses regulamentos, compete:

- ao médico: indicar, prescrever e acompanhar os pacientes submetidos à terapia nutricional;

- ao nutricionista: realizar as operações referentes à prescrição dietética, composição e preparação da nutrição enteral e avaliar o estado nutricional dos pacientes;

- ao farmacêutico: realizar as operações referentes ao desenvolvimento, preparação, conservação e transporte da nutrição parenteral, e, por razões técnicas e/ou operacionais adquirir, armazenar e distribuir a nutrição enteral industrializada;

- ao enfermeiro: administrar a nutrição enteral e parenteral.

Cabe à EMTN estabelecer as diretrizes técnico-administrativas para o adequado atendimento em terapia nutricional, como capacitar os seus membros direta ou indiretamente, por meio de educação continuada, estabelecer protocolos de avaliação nutricional e rotinas que envolvam a terapia nutricional (indicação, prescrição, preparação, conservação, transporte, administração e acompanhamento).

Esses protocolos e rotinas devem ser registrados para garantir padronização e qualidade do serviço.



A adoção de protocolos pela EMTN facilita a identificação da possibilidade de desnutrição ou da desnutrição e seus fatores de risco, o monitoramento dos resultados e diminui as taxas de complicações, assegurando terapia nutricional mais efetiva, além de evitar custos desnecessários. Para cada perfil de pacientes, um protocolo deverá ser seguido, de acordo com a faixa etária, desde recém-nascidos até idosos.

Deve haver investimento na capacitação dos profissionais, e que estes interajam entre si, com trocas de informações e experiências. As ações da equipe não devem se restringir apenas à assistência ao paciente, mas também envolver atividades de ensino e pesquisa, além de atualização constante dos membros.

Os principais objetivos da EMTN devem ser:

O Protocolo Multidisciplinar de Terapia Nutricional consiste em:

A equipe deverá atender todas as solicitações pontuadas em visita de diagnóstico de certificação bem como atender a todos os itens apontados como oportunidades de melhoria.

Distribuição de refeições para equipe assistencial

A equipe de nutrição clínica com cumprimento de carga horária diária maior que seis horas receberá mensalmente o benefício de vale refeição para a realização de suas refeições fora do hospital. Mas a equipe poderá contar com a utilização do refeitório, que ficará disponível para utilização em horários de descanso.

Legislação Vigente

- Lei 8234/91: Regulamenta a profissão de Nutricionista;
- Resolução CFN Nº 334/2004: Dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências;
- Resolução CFN Nº 380 Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.
- Resolução RDC 63/2000: Regulamento Técnico para terapia de nutrição enteral;

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

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-3);

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 assistenciais pela Contratante;

Fica terminantemente proibida a utilização das instalações, material, equipamentos e utensílios da cozinha, copas, sala de enterais 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
PREGÃO ELETRONICO Nº SE-003/2018**

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:

CONFORME PROJETO BÁSICO

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
PREGÃO ELETRÔNICO Nº SE-003/2018

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)

Observação: esta declaração deverá ser apresentada em via **original**.



ANEXO IV

ANÁLISE DE DEMONSTRATIVOS CONTÁBEIS

À

**SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA
HOSPITAL E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº SE-003/2018**

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 DECLARAÇÃO (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA
HOSPITAL E MATERNIDADE DR. ODELMO LEÃO CARNEIRO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº SE-003/2018

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

Observação: esta declaração deverá ser apresentada em via **original**.