

ANEXO I

DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

As especificações técnicas detalhadas a seguir são parte integrante do Memorial e objetivam orientar e definir as normas de funcionamento dos serviços contratados, e se constituem em obrigações da CONTRATADA.

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, prorrogáveis por iguais e sucessíveis períodos, para atender a demanda das unidades de saúde do Município de Mogi das Cruzes gerenciadas pela Fundação do ABC, nos termos das especificações constantes deste termo de referência conforme segue:

- Preparo e fornecimento de dietas a pacientes (adultos e infantis) e refeições para funcionários e acompanhantes legalmente instituídos Hospital Municipal de Mogi das Cruzes “Prefeito Waldemar Costa Filho”

1.1.1 – Os preparos e fornecimentos destinados ao **Hospital Municipal de Mogi das Cruzes “Prefeito Waldemar Costa Filho”** deve ser realizada *in loco*, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas neste Termo.

1.2 – A presente contratação será realizada em lote único com formalização de contratos de prestação de serviços individualizados para cada unidade e por conseguinte emissão de relatórios de execução e notas fiscais separadas, conforme tratado detalhadamente neste Termo de Referência.

1.2.1 – As características resumidas de cada unidade conforme cada Contrato são:

Unidade	Principais Especialidades	Estimativa de Capacidade
Hospital Municipal	Pronto Atendimento Infantil UTI Adulto Cirurgias eletivas	79 leitos + observação (10 leitos de UTI adulto e dos 69 leitos de enfermaria 23 são pediátricos)

1.3. O escopo dos serviços da presente contratação envolve:

1.3.1. Fornecimento de alimentação e serviços envolvendo as etapas de aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e transporte de refeições prontas para o consumo;

1.3.2. Disponibilização coerente e satisfatória de mão de obra especializada para a prestação do serviço de alimentação e nutrição, todos os insumos, equipamentos mobiliários necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência, assim como materiais de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras etc.), sendo:

a) Para o Contrato, toda a equipe desde o pré-preparo até a distribuição final (copeiras) são de responsabilidade da CONTRATADA.

1.3.3. Fornecimento de todos os insumos e gêneros alimentícios *in natura* ou não, higienizados e prontos para o consumo;

1.3.4. Disponibilização de equipamentos, mobiliários (se necessário), louças, utensílios, embalagens descartáveis e demais itens necessários para a adequada prestação dos serviços, descritos nesse termo de referência.

a) Os materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATADA para execução do objeto deste CONTRATO, somente poderá ser retirado das dependências do CONTRATANTE após o fim da vigência do CONTRATO, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova CONTRATADA para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 90 (noventa) dias após a assinatura do novo CONTRATO;

b) A CONTRATADA manterá a posse sobre todo material eventualmente disponibilizado pela mesma para execução do objeto deste CONTRATO, devendo retirá-lo ao término da vigência.

1.3.5. A CONTRATADA se responsabilizará por todas as despesas relativas aos gêneros alimentícios, produtos de limpeza, conservação e higiene, taxas, impostos, e demais encargos necessários e relacionados à execução dos serviços; bem como, em caso de falta de água na rede pública, fornecimento de água para o preparo de refeições e para limpeza;

1.3.6. Operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços, visando assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com as legislações vigentes (Resolução RDC nº 63 de 06/07/00, Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, Resolução RDC nº 275 de 21/10/02, Portaria CVS nº 5 de 09/04/2013, Portaria CVS nº 15 de 07/11/91, Lei Municipal nº 8345 de 07/05/02 (Código Sanitário Municipal), PAT Lei nº 6321 de 14/04/76, Portaria nº 193 de 05/12/06, Portaria nº 2619 de 26/09/11, Resolução CFN nº 380 de 09/12/05, Lei nº 11346 de 15/09/06, Lei nº 12305 de 02/08/10) e demais legislações complementares;

1.3.7. Apresentação da equipe completa e capacitada na data da implantação do serviço, reunindo com antecedência todas as condições para plena execução dos serviços contratados, sem

omissões ou atrasos, especialmente quanto aos horários de distribuição final das dietas a cada refeição;

1.3.8. Adequação da CONTRATADA a qualquer mudança na configuração das unidades atendidas neste CONTRATO (tais como mudanças na estrutura devido reformas, alteração de endereço, mudanças de horário para atender à necessidade dos serviços, entre outros), mantendo a qualidade dos serviços prestados.

1.4. O fornecimento de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

1.4.1. Pacientes: Alimentação infantil ou adulto, fórmulas infantis ou adulto, suplementos nutricionais orais, destinados a pacientes internos dos serviços de saúde, de acordo com as necessidades específicas;

1.4.2. Acompanhantes: fornecimento de refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Lei nº 7.699 de 2006 (Estatuto da Pessoa Portadora de Deficiência), Leis Federais nº 8.069 de 13/07/90 e nº 10.741 de 01/10/03, bem como Art. 278º Inc. VII da Constituição do Estado de São Paulo e Lei Estadual nº 9.144 de 09/03/1995;

1.4.3. Funcionários: fornecimento de refeições para os funcionários do Hospital Municipal de Mogi das Cruzes – HMMC e terceiros, desde que autorizados pela CONTRATANTE.

1.5. A prestação dos serviços objeto do CONTRATO deverá ser realizada por meio de uma estrutura e logística operacional conforme a unidade:

Hospital Municipal de Mogi das Cruzes: Pronto Atendimento Infantil; UTI Adulto, Clínica Médica, Clínica Cirúrgica e Ambulatório.

1.5.1. As adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do CONTRATANTE, mediante anuência prévia do CONTRATANTE, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese;

1.5.2. Execução em horários que não interfiram nas atividades normais do CONTRATANTE, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como com as especificidades requeridas pelo CONTRATANTE, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitada a jornada de 44 horas semanais;

1.5.3. Uniformização da equipe e provimento de EPI's adequados, específicos, em quantidade e condições de uso compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado;

1.5.4. A prestação dos serviços objeto desse CONTRATO deverá ser atendida a partir da seguinte estrutura:

a) O preparo, o porcionamento e a distribuição deverão ser realizados em cozinha instalada pela CONTRATADA nas dependências do HMMC;

b) A aquisição, armazenamento, produção e distribuição de dietas enterais, suplementos, mamadeiras, espessantes e afins serão de responsabilidade da Contratada, bem como o fornecimento de gêneros alimentícios necessários a complementar essas dietas, assim como o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza.

1.6. Consumo Estimado

1.6.1. O consumo de referência para o CONTRATO é o estimado no **Apêndice B**, considerando o número de unidades/serviços de saúde atendidos, números de leitos/atendimentos e quadro de funcionários existentes;

1.6.2. Os cardápios das refeições destinadas aos acompanhantes devem ter os mesmos padrões estabelecidos para os funcionários, devendo os seus preços ser correspondentes;

1.6.3. Manter garrafas de café com e sem açúcar (com disponibilização de adoçante líquido) no refeitório do HMMC, para consumo dos comensais, durante o horário das refeições (almoço e jantar), sem custos adicionais ao CONTRATANTE;

1.6.4. Os preços do desjejum, colação, merenda e ceia do Grupo de Dietas Especiais equivalem-se aos preços ofertados para as mesmas refeições do Grupo de Dietas Gerais, sendo que as mesmas já estão contempladas no quantitativo total deste Grupo;

1.6.5. O CONTRATO poderá ser redimensionado, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades e, conseqüentemente, aditamento do termo contratual da prestação dos serviços.

2. DOS FATOS

A contratação tem por objetivo fornecer serviços essenciais para as atividades assistenciais do Hospital Municipal De Mogi Das Cruzes, com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas. A alimentação quando fornecida de forma quantitativamente e em condições higiênico-sanitárias adequadas atua como medida coadjuvante na evolução clínica, manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente, resultando em maior prevalência de desfechos clínicos positivos.

O Hospital Municipal não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, profissionais qualificados para operacionalização desses serviços. Para tanto, seriam necessários além da contratação desta mão de obra, processos de aquisição distintos (gêneros alimentícios, descartáveis, equipamentos, utensílios, gás), acarretando em maior probabilidade de descompasso entre os serviços, além de tornar o processo de gestão muito complexo e lento.

Desta forma, o outsourcing tem sido a melhor alternativa para a viabilização, por oferecer vantagem econômica – financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

A justificativa do fornecimento de refeições para acompanhantes encontra-se nas Leis Federais nº 8.069 de 13/07/1990 e 10.741 de 01/10/2003, 13.146, dos Estatutos da Criança e do Adolescente e Idoso, respectivamente, e da Lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 do Estatuto da pessoa com deficiência. Estas leis garantem o direito à vida e à saúde de crianças e adolescentes, idosos e portadores de deficiência, especificando que os estabelecimentos de saúde devem proporcionar condições para a permanência em tempo integral dos acompanhantes destes.

A Política Nacional de Humanização (PNH) também visa na gestão da clínica ampliada, em que utiliza o acompanhamento do cuidador para favorecer a recuperação da saúde de seus familiares. Sendo assim, foi estabelecido, estimativa para fornecimento de refeições para acompanhantes de crianças, adolescentes, idosos e portadores de deficiências.

3. DO CONTROLE E MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

3.1. Os pagamentos dos serviços serão efetuados **com base nos quantitativos de itens/refeições/serviços efetivamente fornecidos e atestados pelo CONTRATANTE**. Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário;

3.2. Na Unidade Hospitalar (HMMC):

3.2.1. O controle das refeições será feito mediante apresentação de crachá funcional e assinatura em lista; e, demais serviços, pelo atesto da Coordenação/Supervisão responsável;

3.2.2. O controle das refeições dos pacientes será realizado através da contagem das refeições liberadas através da prescrição médica, somadas às requisições extras, sendo tais registros confrontados mensalmente entre CONTRATADA e CONTRATANTE, prevalecendo a contagem do CONTRATANTE caso haja discordância.

3.3. Na Unidade Hospitalar HMMC

3.3.1. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará um relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços fornecidos e refeições efetivamente servidas, apresentando os documentos e planilhas de controle ;

3.4. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura, as quais devem ser emitidas da seguinte forma:

3.5. Os valores para pagamento serão apurados mediante a aplicação dos preços unitários contratados e às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas e serviços fornecidos, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. A CONTRATADA deverá seguir todas as legislações vigentes adotadas pela Vigilância Sanitária do Município de Mogi das Cruzes durante a execução do CONTRATO;

4.2. As refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e servidores do HMMC deverão ser produzidas integralmente nas dependências da cozinha existente no local;

a) Pacientes: As refeições serão distribuídas no leito por funcionários da CONTRATADA, em embalagem descartável (dentro das normas da ABNT) nos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE. Poderá haver liberação de refeições em qualquer horário, inclusive durante a madrugada (exemplo: pacientes diabéticos em situação de hipoglicemia), cuja responsabilidade de atendimento será da CONTRATADA;

a.1 Pacientes das enfermarias e quartos de isolamento ou outros locais a critério do CONTRATANTE deverão receber refeições porcionadas em embalagens térmicas descartáveis que mantenham o padrão de qualidade da refeição ofertada, com o objetivo de evitar acidentes e preservar o conforto dos pacientes;

b. Funcionários: a distribuição das refeições deverá ser em sistema *self-service* (exceto o prato proteico (prato principal e opção), guarnição e sobremesa), acondicionadas em balcão térmico, no refeitório cedido pelo CONTRATANTE, inteira e devidamente equipado pela CONTRATADA, atentando-se a comunicação visual e ambientação agradável, além de identificação de cada preparação com os respectivos valores nutricionais.

b.1. A CONTRATADA será responsável pelos custos de alimentação de seus funcionários, sendo que o cardápio oferecido deverá ser o mesmo daquele elaborado para os demais colaboradores das unidades.

4.3. A cozinha e refeitório do HMMC deverão ser instalados e equipados pela CONTRATADA às suas expensas, incluindo equipamentos em bom estado de conservação, utensílios, louças e talheres novos (sem uso prévio), bem como a realização de adaptações e adequações estruturais com impacto direto no fluxo operacional e atendimento das legislações vigentes;

4.4. A produção, porcionamento, distribuição das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA (Nutricionista) de maneira a observar sua apresentação, qualidade das preparações, quantidade porcionada e temperatura, para que realize as alterações ou adaptações necessárias caso seja observada qualquer inadequação, visando o atendimento adequado e satisfatório. O CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo, a qualquer momento, sem prévia autorização por parte da CONTRATADA;

4.5. A CONTRATADA será responsável pela (i) coleta das prescrições médicas e posterior registro destas informações no mapa de coleta; (ii) produção, porcionamento e montagem em cozinha cedida pelo CONTRATANTE; (iii) distribuição, bem como recolhimento posterior do resíduo comum referente às dietas entregues aos pacientes, e lavagem das louças, bandejas e talheres utilizados nas enfermarias, quando for o caso. Será responsável também pela (iv) distribuição, porcionamento, recolhimento e lavagem dos utensílios utilizados no refeitório. O porcionamento deverá ser uniforme e respeitar as porções estabelecidas pelo CONTRATANTE para todos os tipos de serviço;

4.6. Os quadros a seguir descrevem a frequência de refeição por comensal por dia e os horários programados:

Quadro 1. Frequência de refeições por pacientes, acompanhantes e funcionários por dia e Horários

HOSPITAL MUNICIPAL DE MOGI DAS CRUZES(*)		
Grupo de Consumo	Tipo de Refeição Diária	Horário das Refeições
Pacientes (6 refeições diárias)	Desjejum	Das 7:30 h às 9:30 h
	Colação	Das 9:30 às 10 h
	Almoço	Das 11:30h às 13:30h*
	Merenda	Das 15:00h às 16h
	Jantar	Das 17:30 h às 19 h*
	Ceia	Das 20:30 h às 22:00h
Acompanhantes e funcionários	Desjejum (somente acompanhantes e funcionários operacionais)	Das 6:30h às 07:45h
	Almoço	Das 11h às 13:30h
	Jantar	Das 20h às 22:00h

OBS: Acompanhantes não realizam as refeições no refeitório da unidade.

Quadro 2. Horário de funcionamento do refeitório:

HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO DO HMMC		
Tipo de refeição	Início	Término
Desjejum	6:30h	07:45h
Almoço	11:00h	14:30h
Jantar	20:00h	22:00h

(*) A CONTRATADA deverá atender as solicitações extras (liberações de jejum, internações e retornos de remoção) até as 14:00h para o almoço e até as 21:30h para o jantar.

5. DAS SOLICITAÇÕES DAS REFEIÇÕES

5.1. As refeições para os pacientes da Unidade Hospitalar serão entregues seguindo o mapa de coleta preenchido de acordo com a prescrição médica coletada pela CONTRATADA, conforme os horários previamente estabelecidos.

5.1.1. Poderá haver solicitação de refeições fora do horário padronizado através de requisições extras, mediante aprovação do CONTRATANTE.

6. DAS REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

6.1. Todos os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA por tipo de dietas e apresentados ao CONTRATANTE para aprovação em 30 (trinta) dias antecedência tempo hábil para qualquer alteração que se faça necessária;

6.2. Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização,

atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade, atividade e injúria do indivíduo, segundo a “*Recommended Dietary Allowances*” (RDA, 1989), com observância nas Leis de Escudero (Qualidade, Quantidade, Adequação e Harmonia);

6.3. Na elaboração de cardápios deverão ser considerados:

- a) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
- b) Safra do alimento;
- c) Adequação ao clima e estação do ano em que a refeição será servida;
- d) Digestibilidade dos alimentos;
- e) Condição clínica e restrições de cada paciente;
- f) Incidência e variedade de preparações;

g) Aceitabilidade dos usuários: a preparação deverá ser excluída do cardápio quando detectada aceitação abaixo de 75% por parte dos usuários, por meio de avaliação, ou quando o índice de reclamações for alto mediante avaliação do CONTRATANTE. A preparação deverá ser mantida no cardápio somente nos casos em que o CONTRATANTE considerar pertinente.

6.4. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados e deverá haver flexibilidade no planejamento do cardápio, para inserção de novas receitas; sempre que a pedido do paciente ou pedido da contratada.

6.5. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando um aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte dos pacientes, acompanhantes e funcionários autorizados, avaliada através da pesquisa de satisfação aplicada pelo CONTRATANTE;

6.6. Todos os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE por escrito, com receituários disponíveis para consulta quando o CONTRATANTE julgar necessário, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, podendo o CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos;

6.7. Ao CONTRATANTE, reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ocorrer antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados por qualquer uma das partes com solicitação de aprovação e justificativas documentadas formalmente, no prazo de 72hrs (setenta e duas horas) anteriores ao preparo da refeição, salvo os casos emergenciais e se relativos a itens de hortifrutigranjeiros, ou elementos que promovem danos colaterais aos pacientes, alergias e exemplos.

6.8. A fim de padronizar a elaboração dos cardápios, a CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 30 dias corridos após o início da prestação do serviço, os documentos abaixo para ajuste e validação pelo CONTRATANTE:

a) Receituário padrão contendo a padronização de todas as preparações propostas nos cardápios elaborados;

6.9. Os cardápios destinados às refeições que serão servidas a granel, no refeitório, deverão seguir frequência de repetição trimestral (doze semanas de cardápio) ou mais, a critério do CONTRATANTE;

6.10. O cardápio das refeições de pacientes (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia) deverá ser elaborado conforme necessidades do CONTRATANTE. Na elaboração destes cardápios, deverão ser considerados os hábitos alimentares e características dos pacientes, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado e validados pela nutrição clínica;

IMPORTANTE: Não será permitida, no cardápio de pacientes, a inclusão de alimentos embutidos, carne suína, defumados, fritura e empanados. Exceto em datas comemorativas, quando solicitado e permitido pelo CONTRATANTE;

6.11. Sempre que houver a necessidade de opção/substituição para os principais itens das dietas para pacientes (prescrição dietética), estas deverão ser solicitadas pelo CONTRATANTE com antecedência suficiente para sua viabilização pela CONTRATADA. O prazo será previamente acordado entre as partes;

6.12. Os cardápios das dietas destinadas aos pacientes devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas Hospitalares do Serviço de Nutrição clínica do CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ou padronização descrita no presente Termo de Referência, sempre ajustados às necessidades requeridas pelo paciente e sua condição clínica, e devem passar por aprovação do Serviço de Nutrição do CONTRATANTE;

6.13. Em relação ao cardápio para crianças, será seguido o Padrão de Dietas Infantis do HMMC, Manual de Orientação – Departamento de Nutrologia da Sociedade Brasileira de Pediatria, bem como as prescrições dietoterápicas, ou padronização descrita no presente Termo de Referência, sempre ajustado às necessidades requeridas pelo paciente e sua condição clínica, devendo passar por aprovação do Serviço de Nutrição clínica do CONTRATANTE;

6.14. Os cardápios das dietas branda, pastosa e modificadas quanto à propriedade deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo, consistência e/ou textura;

6.15. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas especialmente as pediátricas, aplicando técnicas de Gastronomia Hospitalar como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

6.16. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, deverão ser ofertados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas do CONTRATANTE, sem custos adicionais;

6.17. A elaboração do cardápio deverá prever a disponibilização de 01 opção além do prato principal nas refeições servidas no refeitório da unidade hospitalar (almoço e jantar), garantindo a disponibilização diária de carne, peixe ou frango para Opção 1 e preparações à base de ovo e/ou

opção proteica para a Opção 2, sendo a programação calculada com base na aceitação do prato principal e mediante a aprovação de cardápio pelo CONTRATANTE; Não devendo ser repetitivas (dias subsequentes)

Quadro 3. Exemplo de cardápio do Prato Principal nas refeições servidas no refeitório.

Prato Principal do dia	Opção 1
Bife grelhado	Omelete
Cação à baiana	Ovo frito
Filé de coxa ao molho de laranja	Ovo poche mexido ou cozido

6.18. A disponibilização de sobremesas no almoço e no jantar deverá ser alternada entre frutas e doces com o intuito de não haver repetição para pacientes e atender às escalas dos plantões 12x36 horas dos servidores, bem como os itens opcionais que compõem o cardápio do desjejum, merenda e ceia, para evitar repetição;

6.19 incluir no cardápio proposto aos funcionários, no final de cada mês, bolo confeitado como sobremesa, a fim de comemorar os aniversariantes do mês, de forma a atender todos os plantões (funcionários em escala 12x36); Diurno e Noturno;

6.20. Para as refeições porcionadas (acompanhantes que recebem refeições nas enfermarias da unidade hospitalar): os cardápios das refeições destinadas aos acompanhantes e funcionários devem ter os mesmos padrões estabelecidos para a dieta geral dos pacientes;

6.21. Os cardápios das refeições destinadas aos acompanhantes devem ter os mesmos padrões estabelecidos para os funcionários;

6.22. Acompanhante lactante (como qualquer acompanhante) NÃO receberá as refeições intermediárias (colação, merenda e ceia) .

6.23. A CONTRATADA deverá fornecer diariamente o cardápio completo a critério do CONTRATANTE. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal;

6.24. Será obrigatória a afixação do cardápio diário completo na entrada do refeitório, em local visível aos usuários, para que possam ter conhecimento das preparações servidas antes de passarem pelo controle de acesso;

6.25. Em atendimento aos Projetos de Humanização, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários em datas especiais como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, aniversário das unidades de saúde, Festa Junina e Semana do Servidor Público (neste caso, o planejamento deverá atender a semana toda, de segunda a domingo – “o cardápio das datas comemorativas contempla, os dois plantões e um administrativo” e outras datas comemorativas definidas e aprovadas pelo CONTRATANTE, respeitando-se as características específicas de cada dieta conforme padrão determinado pelo SND, considerando preparações especiais para o prato principal, guarnição, salada e sobremesa para almoço e jantar, pão com margarina ou geleia e fruta diferenciada no desjejum, além dos itens cotidianamente fornecidos;

6.26. Em datas especiais (Dia da Enfermagem, Dia do Médico, Dia Mundial da Alimentação, entre outras), a CONTRATADA deverá planejar ações comemorativas no refeitório (decoração, cartão/banner com mensagem, entre outros) em todas as unidades contempladas, sem custos adicionais; sendo o cronograma definido pela contratada

6.27. Aos pacientes aniversariantes internados, a CONTRATADA deverá servir uma sobremesa festiva diferenciada, com a aprovação da responsável pelo SND, sem custo adicional ao CONTRATANTE;

6.28. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

6.29. A proporção de idosos é significativa entre os pacientes atendidos. Na Dietoterapia desses pacientes, não há um padrão específico de dieta, mas deve ser considerada a adequação individual quanto às patologias presentes, consistência da dieta, textura dos alimentos e outras adaptações que favoreçam a aceitação e a ingestão alimentar, de acordo com a orientação da Nutricionista da empresa Contratante;

6.30 Água Mineral: será verificada a necessidade de reposição três vezes ao dia, no desjejum, merenda, ceia e sempre que for solicitado, devendo sempre ficar à disposição do paciente uma garrafa enquanto outra estiver em consumo. A CONTRATADA deverá realizar um controle diário da água consumida efetivamente pelos pacientes, por enfermaria, e fornecê-lo ao CONTRATANTE mensalmente ou sempre que solicitado;

7. DAS DIETAS

7.1. DAS REGRAS GERAIS

7.1.1. A composição das dietas geral e especiais destinadas aos pacientes da Unidade Hospitalar deve seguir o padrão do Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do HMMC e atualizações, do presente Termo de Referência e/ou adequações conforme tipo de serviço e demanda;

7.2. PRINCIPAIS TIPOS DE DIETAS MODIFICADAS QUANTO A CONSISTÊNCIA E QUANTO A PROPRIEDADE

7.2.1. DIETA GERAL: destinada aos pacientes que não apresentam nenhum tipo de restrição ou alterações/dificuldades de mastigação e deglutição.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Quadro 4. Exemplo de cardápio da Dieta Geral.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

Café da manhã	<ul style="list-style-type: none"> - Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) - Pão francês (1 und. - 50g) com margarina (10g) - Fruta da época (1 porção - aprox. 90g)
Colação	<ul style="list-style-type: none"> - Suco natural (200ml) adoçado (6g) – Fruta
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (190g) - Feijão (80g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 75g): à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada (aprox. 40g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus ou cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 100g) ou doce em geral (1 und.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	<p>Com chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (10g)</p> <p>Leite integral (200ml) com achocolatado em pó (10g) para pacientes da pediatria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pães variados (1 und. - 50g), bolo em embalagem individual (40g), biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal ou torrada em sachê (2 sachês de 2 und.) com margarina (1 sachê), requeijão (1 sachê) ou geléia (1 sachê)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (190g) - Feijão (80g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (75g): a base de legumes, vegetais, folhosos ou massas- -Salada (aprox. 40g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus ou cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 100g) ou doce em geral (1 und.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Preparações à base de leite (ex.: leite integral (200ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) ou achocolatado em pó (10g) ou iogurte em embalagem individual (150ml)) <p>Chá para dietas restritas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal ou torrada em sachê (2 sachês com 2 und.) ou torta salgada

7.2.2. DIETA BRANDA: destinada aos pacientes com dificuldades na mastigação, deglutição e/ou digestão, onde há a necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação, e em alguns pós-operatórios. Usada também como dieta de transição para a dieta geral.

Consistência: alimentos macios picados ou moídos, devendo a celulose e os tecidos conectivos (fibras da carne) ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.

Restrições: Restringir alimentos que possam provocar distensão abdominal, alimentos crus (exceto aqueles com textura macia), grãos de consistência dura, preparações à base de frituras, doces concentrados, conservas, embutidos, especiarias e condimentos fortes.

Quadro 5. Exemplo de cardápio da Dieta Branda.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	<ul style="list-style-type: none"> - Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) - Pão de leite (1 unid. - 50g) com margarina (10g) - Fruta macia (1 porção – aprox. 90g)
Colação	<ul style="list-style-type: none"> - Suco natural (200ml) adoçado (6g) Fruta macia
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz “papa” (150g) - Feijão (80g) caldo - Prato principal cozido macio, moído ou desfiado (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 30g): purê de legume ou legume cozido, verduras cozidas ou refogadas - Sobremesa: fruta cozida ou macia (1 porção – aprox. 90g) ou doce macio (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Preparações à base de leite (ex.: leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) ou achocolatado em pó (10g) ou iogurte em embalagem individual (150ml)) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês com 2 unid.) ou torta salgada
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz “papa” (150g) - Feijão (80g) - Prato principal cozido macio, moído ou desfiado (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (70g): sopa idem almoço - Sobremesa: fruta cozida ou macia (1 porção – aprox. 90g) ou doce macio (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
merenda	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g)- Pães macios variados (1 unid. – 50g), bolo em embalagem individual (40g), ou biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês de 2 unid.) com margarina (1 sachê), requeijão (1 sachê) ou geleia (1 sachê)

7.2.3. DIETA PASTOSA: destinada aos pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, alterações gastrointestinais, em alguns pós-operatórios e para casos neurológicos.

Consistência: alimentos abrandados por cocção, apresentando grau máximo de subdivisão e cocção, em consistência pastosa.

Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.

Quadro 6. Exemplo de cardápio da Dieta Pastosa.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) - Mingau (200ml) adoçado (6g)- Fruta macia (1 porção – aprox. 90g) papa fruta
Colação	- Suco natural (200ml) adoçado (6g) ou papa de fruta
Almoço E jantar	- Sopa batida com prato principal (90g) – (40g) carne bovina ou carne de frango preparados sem óleo - Caldo de feijão (80g) - Guarnição 1 (aprox. 90g): purê de legumes - Sobremesa: fruta cozida ou - (1 porção – aprox. 90g) ou pudim (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	- Preparações à base de leite (ex.: mingau , leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) ou achocolatado em pó (10g) ou iogurte em embalagem individual (150ml)) (na ceia) - Pães macios variados (1 unid. – 50g), bolo em embalagem individual (40g) ou biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês com 2 unid.) com margarina (1 sachê), requeijão (1 sachê) ou geléia (1 sachê)
Merenda	- Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) (Na merenda) - Leite integral (200ml) com achocolatado em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês com 2 unid.)

7.2.4. DIETA LEVE: destinada aos pacientes com dificuldades parciais na mastigação e deglutição, doenças da cavidade oral, faringe, esôfago e trato gastrointestinal (TGI), em alguns pré e pós-operatório, preparo de alguns exames, infecções e doenças febris. Tem por finalidade o repouso do TGI. Dieta de transição para a dieta branda e geral.

Consistência: alimentos na forma líquida, semi-líquida e pastosa, de fácil mastigação, deglutição e digestão. Fibras alimentares e tecidos conectivos são abrandados por cocção e subdivisão.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

Restrições: preparações à base de frituras, cascas, alimentos duros e ricos em celulose, conservas, embutidos, especiarias e condimentos fortes.

Quadro 7. Exemplo de cardápio da Dieta Leve.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

Café da manhã	- Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) - Pão de leite (1 unid. – 50g) com margarina (10g) + mingau 180ml adoçado 6g - Papa de fruta (1 porção – aprox. 90g)
Colação	Papa Fruta
Almoço/ Jantar	- Sopa em pedaço (500ml): contendo 3 tipos de legumes, 1 folhosa e 1 alimento protéico, enriquecida com cereal/tubérculo ou leguminosa - Sobremesa: PAPA DE FRUTA (1 porção – aprox. 90g), gelatina (90g) ou doce cremoso tipo pudim/flan (90g) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	- Preparações à base de leite (ex.: leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) ou achocolatado em pó (15g) ou iogurte em embalagem individual (150ml)ceia - Pães macios variados (1 unid. – 50g), bolo em embalagem individual (40g) ou biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês de 2 unid.) com margarina (1 sachê), requeijão (1 sachê) ou geléia (1 sachê)
Merenda	- Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g)merenda - Leite integral (200ml) com achocolatado em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês com 2 unid.)

Observações:

- Sopa em pedaços deve conter: carne ou frango, três tipos de legumes, um tipo de verdura, um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.) ou um tipo de leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.). Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

7.2.5. DIETA LÍQUIDA: utilizada para pacientes que requerem uma restrição severa de material não digerível pelo trato gastrointestinal, por uma diminuição temporária de sua função. Usada para pacientes com obstrução de trato gastrointestinal (TGI), na primeira fase do pós e pré-operatório das cirurgias de cólon e estômago e em determinados preparos de exames. Também utilizada para pacientes em pós-operatório de cirurgia de cabeça e pescoço. Esta dieta é preferencialmente de transição, não devendo ser usada por mais de três dias, devido ao baixo valor calórico e nutricional.

Consistência: alimentos na forma líquida ou que se liquefazem na boca e de fácil absorção, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados e coados para que apresentem consistência líquida.

Características: hipocalórica, normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

Restrições: alimentos sólidos, preparações à base de frituras, doces concentrados, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes.

Quadro 8. Exemplo de cardápio da Dieta Líquida.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g)

	- Gelatina (90g)
Colação	- Suco natural (200ml) adoçado (6g)
Almoço/ Jantar	- Sopa líquida coada (ex: caldos, <i>consumê</i>) (500ml): contendo 3 tipos de legumes, 1 folhosa e 1 alimento protéico, enriquecida com cereal ou leguminosa - Sobremesa: gelatina (90g) - Suco (200ml) adoçado (6g) - Módulo de carboidratos: 15g (*)
Merenda	- Leite integral (200ml) com suplemento protéico-calórico(*)
Ceia	- Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) ou achocolatado em pó (10g) - Leite integral (200ml) com achocolatado em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Suplemento protéico-calórico pronto para beber (*)

Observações:

- Sopa líquida coada deve conter: carne ou frango, três tipos de legumes, um tipo de verdura, um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.) ou um tipo de leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), liquidificada e coada para obter consistência líquida. Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;
- (*) Itens fornecidos pela CONTRATANTE.

7.2.6. DIETA SEM RESÍDUOS/OBSTIPANTE: destinada aos pacientes com diarreias agudas ou crônicas, alterações no trato gastrointestinal (TGI), que diminuam ou interfiram na absorção normal dos nutrientes. Indicada também em preparo de determinados tipos de exames e em alguns pré e pós-cirúrgicos. É administrada a curtos intervalos e tem a finalidade de hidratação e repouso do TGI.

Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina excluindo alimentos ricos em resíduos, fibras solúveis e insolúveis, gorduras, lactose e sacarose.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

Restrições: leite e derivados, verduras cruas e cozidas, alimentos flatulentos, cascas, sementes e bagaços, preparações à base de frituras, doces concentrados, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes.

Quadro 9. Exemplo de cardápio da Dieta Sem Resíduos/Obstipante.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Chá de ervas (200ml) com adoçante - Suco natural S/R (200ml) com adoçante (somente para pacientes da Pediatria) - Pão francês (1 und. – 50g) com geleia dietética (1 sachê) - Fruta obstipante sem casca e sem semente, podendo ser cozida (1 porção – aprox. 90g)
Colação	- Suco natural S/R (200ml)

Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (150g) - Caldo de feijão (80g) - Prato principal da Dieta Branda (aprox. 85g) - Guarnição (aprox. 80g): legumes bem cozidos sem casca e sem sementes ou purê de legumes sem leite e margarina - Salada (aprox. 100g): composta de 2 tipos de legumes bem cozidos sem casca e sem sementes, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta obstipante sem casca e sem sementes (pode ser cozida) (1 porção – aprox. 90g) ou gelatina dietética (90g) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> - Chá de ervas (200ml) com adoçante - Suco natural S/R (200ml) com adoçante (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê de água e sal (2 sachês com 2 und.) com geléia dietética (1 sachê)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (150g) - Caldo de feijão (80g) - Prato principal da Dieta Branda (aprox. 85g) - Guarnição (70g): sopa - Salada (aprox. 100g): composta de 2 tipos de legumes bem cozidos sem casca e sem sementes, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta obstipante sem casca e sem sementes (pode ser cozida) (1 porção – aprox. 90g) ou gelatina dietética (90g) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Chá de ervas (200ml) com adoçante - Suco natural S/R (200ml) com adoçante (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê de água e sal (2 sachês com 2 und.)

Observações:

- Suco sem resíduo (S/R): limonada, suco de maçã, suco de goiaba, maracujá, melão, caju e outras frutas obstipantes, SEMPRE COADOS e SEM AÇÚCAR (com adoçante, se houver necessidade).

7.2.7. DIETA LAXATIVA: destinada aos pacientes com obstipação intestinal, com o objetivo de acelerar o trânsito intestinal e aumentar o bolo fecal. Estimula-se a ingestão hídrica. A obstipação intestinal é uma doença caracterizada por frequência das evacuações menor que três vezes na semana e fezes de consistência ressecada e de difícil passagem.

Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina, acrescida de alimentos ricos em fibras e líquidos em geral.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

Moderação: batata, cenoura, mandioquinha, mandioca e inhame; alimentos à base de farinha de mandioca, fubá, farinha de rosca e maisena; frutas como maçã ou pêra sem casca, goiaba ou fruta cozida.

Restrições: preparações à base de frituras, doces concentrados, conservas, embutidos, especiarias e condimentos fortes.

Quadro 10. Exemplo de cardápio da Dieta Laxativa.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (10g) - Pão francês (opção: integral) (1 unid. – 50g) com margarina (10g) - Fruta laxativa (1 porção – aprox. 90g)
Colação	- Suco natural laxativo (200ml) adoçado (6g) – (ameixa, mamão e laranja)
Almoço	- Arroz (120g) - Feijão (120g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 100g): à base de legumes e vegetais folhosos - Salada (aprox. 80g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta laxativa (1 porção – aprox. 120g) ou doce (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	- Leite integral (150ml) com aveia (22g) adoçado (6g) ou iogurte com ameixa - Pão (opção: integral) (1 unid. – 50g), biscoito em sachê de água e sal (3 sachês com 2 unid.) com margarina (1 sachê), requeijão (1 sachê) ou geleia (1 sachê)
Jantar	- Arroz (120g) - Feijão (120g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (70g): sopa - Salada (aprox. 80g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta laxativa (1 porção – aprox. 120g) ou doce (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	- Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (10g) ou mingau - Leite integral (200ml) com achocolatado em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê de água e sal (2 sachês de 2 unid.)

Observações:

- Suco natural laxativo: alternar sabores, não coar, a menos que seja por tolerância ou preferência do paciente.

7.2.8. DIETA PARA DIABETES MELLITUS: destinada aos pacientes com Diabetes Mellitus tipo 1 e 2. Visa o controle e a manutenção da glicemia.

Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina, acrescida de alimentos ricos em fibras.

Características: levemente hipoglicídica, hiperproteica e normolipídica.

O cardápio de dietas para diabéticos deverá ser o mesmo da dieta geral, de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e forma de preparo, havendo apenas restrições ao açúcar das preparações líquidas que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachê e das sobremesas doces que deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações doces com adoçante para uso culinário.

Atenção às quantidades das porções. Evitar excesso de tubérculos (ex.: batata, mandioca etc.) ou legumes de alto índice glicêmico (ex.: beterraba, cenoura etc.).

Para as gestantes e crianças diabéticas disponibilizar adoçante natural à base de *sucralose* ou *stevia* sem onerar custos ao CONTRATANTE.

Restrições: preparações à base de frituras, açúcares, doces, conservas, embutidos especiarias e condimentos fortes.

Quadro 11. Exemplo de cardápio da Dieta para Diabetes Mellitus.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Leite desnatado (150ml) com café infusão (25ml) com adoçante - Pão francês (opção: integral) (1 und. – 50g) com margarina (10g) - Fruta da época (1 porção – aprox. 90g)
Colação	Fruta
Almoço	- Arroz (opção: integral) (80g) - Feijão (45g) - Prato principal (aprox. 80g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 80g): à base de legumes ou vegetais folhosos - Salada (aprox. 100g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 70g) ou doce diet (1 und.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	- Preparações à base de leite (ex.: leite desnatado (150ml) com café infusão (25ml) com adoçante ou achocolatado dietético em pó (15g) ou iogurte dietético em embalagem individual (150ml)) - Pão francês (opção: integral) (1 und. – 50g) ou biscoito integral em sachê (3 sachês de 2 und.) com margarina (1 sachê), OU requeijão (1 sachê) ou geléia dietética (1 sachê)

Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (opção: integral) (80g) - Feijão (45g) - Prato principal (aprox. 80g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (70g): sopa substituir por: - Guarnição (aprox. 80g): à base de legumes ou vegetais folhosos - Salada (aprox. 100g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 70g) ou doce diet (1 und.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Leite desnatado (200ml) com café infusão (25ml) com adoçante - Leite desnatado (200ml) com achocolatado dietético em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito integral em sachê (2 sachês com 2 und.)

7.2.9. DIETA HIPOSSÓDICA: destinada aos pacientes com necessidade de controle do sódio, devido à hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, renal ou hepática e tratamento com cortisona. São prescritas também para prevenção e controle de edema, ascite e na restrição hídrica.

Consistência: segue o padrão das dietas de rotina, com isenção/redução do sal e alimentos industrializados nas preparações.

Características: Normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

Restrições: preparações à base de frituras, doces concentrados, especiarias e condimentos fortes, carnes vermelhas com gordura aparente e vísceras, alimentos processados e industrializados (embutidos, conservas, enlatados, defumados e salgados de pacote).

Quadro 12 . Exemplo de cardápio da Dieta Hipossódica.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	<ul style="list-style-type: none"> - Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) - Pão de leite (1 und. – 50g) com margarina sem sal (10g) - Fruta da época (1 porção – aprox. 90g)
Colação	- Fruta
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz sem sal (190g) - Feijão sem sal (80g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 40g): à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada + ½ limão + 1 sachê de 1g de sal (aprox. 40g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (vinagre e azeite) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 90g) ou doce em geral (1 und.)

	- Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	- Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) - Pão de leite (1 und. – 50g), bolo em embalagem individual (40g) ou biscoito em sachê tipo maisena ou água (2 sachês de 2 und.) com margarina sem sal (1 sachê) ou geleia (1 sachê)
Jantar	- Arroz sem sal (190g) - Feijão sem sal (80g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (70g): sopa substituir por: - Guarnição (aprox. 80g): à base de legumes ou vegetais folhosos - Salada + ½ limão + 1 sachê de 1g de sal (aprox. 40g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (vinagre e azeite) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 90g) ou doce em geral (1 und.)
Ceia	- Preparações à base de leite (ex.: leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) ou achocolatado em pó (15g) ou iogurte em embalagem individual (150ml)) - Leite integral (200ml) com achocolatado em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água (2 sachês com 2 und.)

Observações:

- Fornecer ½ limão no almoço e no jantar para ajudar na aceitação da refeição;
- **Quantidade de sódio diária permitida:** 35mEq, distribuídos em 02g de sal (1 sachê de 1 grama no almoço + 1 sachê de 1 grama no jantar).

7.2.10. DIETA HIPOGORDUROSA: destinada aos pacientes com distúrbios pancreáticos, biliares, hepáticos, com diagnóstico de quilotórax; que apresentam dislipidemias ou com perfil lipídico alterado devido ao uso de medicamentos, como antirretrovirais.

Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina.

Características: hiperglicídica, hiperproteica e hipolipídica.

Restrições: preparações à base de frituras, conservas, embutidas especiarias e condimentos fortes, leite e derivados integrais, margarina e carnes gordas.

Substituições permitidas: leite integral por desnatado ou derivados de leite com baixo teor de gordura (iogurtes, queijos, etc.).

Quadro 13. Exemplo de cardápio da Dieta Hipogordurosa.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Leite desnatado (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) - Pão de leite (1 unid. – 50g) com geleia (1 sachê) - Fruta da época (1 porção – aprox. 90g)

Colação	Fruta
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (190g) - Feijão (80g) - Prato principal (aprox. 80g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 75g): à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada (aprox. 80g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (vinagre e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 90g), gelatina (90g) ou doce em geral (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) (Merenda) - Pão de leite (1 unid. – 50g) ou biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês de 2 unid.) com geleia (1 sachê)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (190g) - Feijão (80g) - Prato principal (aprox. 80g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (70g): sopa substituir por: - Guarnição (aprox. 80g): à base de legumes ou vegetais folhosos - Salada (aprox. 80g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (vinagre e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 90g), gelatina (90g) ou doce em geral (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Preparações à base de leite (ex.: leite desnatado (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) ou achocolatado light em pó (15g) ou iogurte light em embalagem individual (150ml)) (Ceia) - Leite desnatado (200ml) com achocolatado light em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês com 2 unid.)

7.2.11. DIETA HIPOPROTEICA: destinada aos pacientes com distúrbios renais e hepáticos ou que se faça necessário um controle mais rígido de proteínas.

Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina.

Características: hiperglicídica, hipoproteica e normolipídica.

Restrições: preparações à base de frituras, doces concentrados, conservas, embutidos, especiarias e condimentos fortes, quantidades de leite e derivados, carnes e leguminosas de acordo com a gramatura de proteína prescrita.

Quadro 14. Exemplo de cardápio da Dieta Hipoproteica.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) - Suco natural (200ml) adoçado (6g) (somente para pacientes da Pediatria) - Pão de leite (1 unid. – 50g) com margarina sem sal (10g) - Fruta da época (1 porção – aprox. 90g)
Colação	<ul style="list-style-type: none"> - Suco natural (200ml) com módulo de carboidratos (*)
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (60g) - Caldo de feijão (conforme solicitação) - Prato principal (aprox. 40g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 40g) sem leite: à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada (aprox. 50g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 90g) ou doce sem leite (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) - Suco natural (200ml) adoçado (6g) (somente para pacientes da Pediatria) - Pão de leite (1 unid. – 50g) ou biscoito em sachê tipo maisena ou água (2 sachês de 2 unid.) com margarina sem sal (1 sachê) ou geleia (1 sachê) - Suplemento calórico-hipoproteico pronto para beber (*)
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz (60g) - Caldo de feijão (conforme solicitação) - Prato principal (aprox. 40g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 40g) sem leite: à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada (aprox. 50g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 90g) ou doce sem leite (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) (Merenda) - Suco natural (200ml) adoçado (6g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água (2 sachês com 2 unid.)

Observações:

- (*) Itens fornecidos pela CONTRATANTE.

7.2.12. DIETA HIPOCALÊMICA (Baixo potássio): destinada aos pacientes com alterações nos níveis plasmáticos de potássio, decorrente de alterações renais e/ou uso de medicamentos.

Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina, restringindo alimentos ricos em potássio.

Características: normoglicídica, normoproteica e normolipídica.

Restrições: leite, frutas secas, tomate seco, extrato de tomate, caldo de cana, oleaginosas (como amendoim, castanhas), chocolate, compotas de frutas e suco de frutas concentrados etc., preparações à base de frituras, conservas, embutidas especiarias e condimentos fortes.

As frutas, legumes, verduras, grão de feijão (leguminosas) devem ser cozidos e a água do seu cozimento desprezada antes da finalização do preparo - *cozida em uma água* -, diminuindo assim o teor de potássio.

Quadro 15. Exemplo de cardápio da Dieta Hipocalêmica.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) - Pão de leite (1 unid. – 50g) com margarina sem sal (10g) - Fruta cozida (1 porção – aprox. 90g) ou suco de soja
Colação	- Suplemento calórico-hipoproteico pronto para beber (*)
Almoço	- Arroz (90g) - Prato principal sem molho de tomate (aprox. 40g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 70g) cozida em água: à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada sempre cozida em uma água (desprezada) (aprox. 50g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso,, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta cozida em uma água (desprezada) (1 porção – aprox. 75g), gelatina (90g) ou doce em geral (1 unid.)
Merenda	- Suplemento calórico-hipoproteico pronto para beber (*) (Ceia) - Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) - Pão de leite (1 unid. – 50g), bolo em embalagem individual (40g) ou biscoito em sachê tipo maisena ou água (2 sachês de 2 unid.) com margarina sem sal (1 sachê) ou geleia (1 sachê)
Jantar	- Arroz (90g) - Prato principal sem molho de tomate (aprox. 40g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 70g) cozida em água: à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada sempre cozida em uma água (desprezada) (aprox. 50g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso,

	acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta cozida em uma água (desprezada) (1 porção – aprox. 75g), gelatina (90g) ou doce em geral (1 unid.)
Ceia	- Chá mate ou de ervas (200ml) adoçado (6g) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água (2 sachês com 2 unid.)

Observações:

- (*) Itens fornecidos pela CONTRATANTE.

7.2.13. DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA (HIPER HIPER): destinada aos pacientes adultos e idosos com necessidades proteicas e calóricas aumentadas em decorrência de perdas ponderais e musculares, com o objetivo de minimizar a resposta catabólica, intensificarem a recuperação da desnutrição, cicatrização e combate à infecção, promovendo a restauração das reservas corporais e que tenham função renal normal.

Consistência: segue o padrão estabelecido nas dietas de rotina, acrescida de alimentos calóricos e proteicos, módulos ou suplementos, de acordo com a necessidade e aceitação do paciente.

Características: hiperglicídica, hiperproteica e normolipídica.

Restrições: preparações à base de frituras, conservas, embutidos, especiarias e condimentos fortes.

Quadro 16. Exemplo de cardápio da Dieta Hiperproteica e Hipercalórica.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Leite integral (150ml) com café infusão (25ml) adoçado (6g) - Pão francês (1 unid. – 50g) com margarina (10g) - Fruta da época (1 porção – 90g)
Colação	Fruta
Almoço	- Arroz (190g) - Feijão (80g) - Prato principal (aprox. 180g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 90g): à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada (aprox. 30g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, cru e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 100g) ou doce em geral (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Merenda	- Leite integral (200ml) com suplemento calórico-protéico (*) - Pão de leite (1 unid. – 50g) com margarina (1 sachê), requeijão (1 sachê) ou geléia (1 sachê) ou bolo em embalagem individual (40g)
Jantar	- Arroz (190g) - Feijão (80g)

	<ul style="list-style-type: none"> - Prato principal (aprox. 180g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (100ml): sopa - Salada (aprox. 30g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, cru e cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 100g) ou doce em geral (1 unid.) - Suco (200ml) adoçado (6g)
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Leite integral (150ml) com café (25ml) adoçado (6g) - Leite integral (200ml) com achocolatado em pó (10g) (somente para pacientes da Pediatria) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês com 2 unid.)

Observações:

- (*) Itens fornecidos pela CONTRATANTE.

7.3. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS poderão ser demandadas e deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE (Manual de Dieta e suas atualizações ou conforme necessidade).

7.3.1. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional a mesma;

7.3.2. Pacientes em restrição hídrica deverão receber água mineral de acordo com a conduta da nutricionista clínica do CONTRATANTE, que definirá a distribuição de todos os líquidos entre as refeições, sempre baseada na prescrição médica.

7.4. DIETA PARA PEDIATRIA

7.4.1 Crianças até 06 meses de vida: Leite materno exclusivo, ou na impossibilidade, fórmula láctea infantil de partida (para primeiro semestre) ou fórmulas especiais para a idade (conforme patologia), sendo fracionada de 8 a 12 vezes/dia. Os volumes serão de acordo com a prescrição médica;

7.4.2. Dieta Pediatria (Crianças de 06 a 12 meses de vida)

Quadro 17. Exemplo de cardápio da Dieta para Pediatria (Crianças de 06 a 12 meses).

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã / Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Leite materno - Na impossibilidade, fórmula infantil de seguimento ou fórmula especial para a idade (*), conforme patologia, com volume de acordo com a prescrição médica
Colação / Merenda	<ul style="list-style-type: none"> - Leite materno

	- Na impossibilidade, fórmula infantil de seguimento ou fórmula especial para a idade (*), conforme patologia, com volume de acordo com a prescrição médica - Papa de fruta em consistência de purê (100g)
Almoço / Jantar	- Sopa pastosa liquidificada (350 ml) - Papa de fruta em consistência de purê (100g) - Suco de fruta pasteurizado (embalagem 200ml)

Observações:

- Logo que inicia a alimentação complementar (fase de adaptação), poderá ser oferecido em substituição ao jantar, o Leite Materno ou fórmula infantil de seguimento ou fórmulas especiais para idade (conforme patologia), com volume de acordo com a prescrição médica;
- (*) Itens fornecidos pela CONTRATANTE.

7.4.3. Dieta Pediatria (Crianças a partir de 12 meses)

Quadro 18. Exemplo de cardápio da Dieta para Pediatria (Crianças a partir de 12 meses).

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Café da manhã	- Leite integral (200ml) puro ou com achocolatado em pó (10g) - Pão francês (1 unid. - 50g) com margarina (10g) - Fruta da época (1 porção - aprox. 40g)
Colação	- Suco natural (200ml) adoçado (6g) - Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês com 2 unid.)
Almoço	- Arroz (190g) - Feijão (80g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 75g): à base de legumes, vegetais folhosos ou massas - Salada (aprox. 40g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus ou cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal) - Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 100g) ou doce em geral (1 unid.) - Suco de fruta pasteurizado (embalagem 200ml)
Merenda	- Preparações à base de leite (ex.: leite integral (200ml) puro ou com achocolatado em pó (10g) ou iogurte em embalagem individual (150ml)) - Pães variados (1 unid. - 50g), bolo em embalagem individual (40g) ou biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal (2 sachês de 2 unid.) com margarina (1 sachê), requeijão (1 sachê) ou geléia (1 sachê)
Jantar	- Arroz (190g) - Feijão (80g) - Prato principal (aprox. 90g): carne bovina, carne de frango, peixe (sem espinho) ou ovo preparados sem óleo - Guarnição (aprox. 75g): à base de legumes, vegetais folhosos ou massas

	<ul style="list-style-type: none">- Salada (aprox. 40g): composta de 1 opção de legume e 1 opção de vegetal folhoso, crus ou cozidos, acompanhada de tempero individual em sachê (molho italiano, vinagre, azeite e sal)- Sobremesa: fruta da época (1 porção – aprox. 100g) ou doce em geral (1 unid.)- Suco de fruta pasteurizado (embalagem 200ml)
Ceia	<ul style="list-style-type: none">- Leite integral (200ml) puro ou com achocolatado em pó (10g)- Biscoito em sachê tipo maisena ou água e sal em sachê (2 sachês com 2 unid.)

Observações:

- O leite integral será fornecido pela CONTRATADA somente para as crianças que não estão em aleitamento materno ou em uso de fórmulas infantis de rotina ou especiais, ou conforme solicitação do CONTRATANTE.

7.4.4. A partir de 12 meses de idade: A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, e devem seguir as especificações das dietas já descritas, mas reservam algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

IMPORTANTE:

a) O suco de frutas natural para lactentes deverá obedecer às técnicas apropriadas para alimentação infantil, utilizando as frutas, individualmente ou combinadas. A adição de adoçantes naturais somente ocorrerá mediante prescrição dietética e autorização do CONTRATANTE. A porção a ser servida deverá ser de no máximo 200 ml;

7.5. CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES A GRANEL (REFEITÓRIO DO HMMC)

7.5.1. O cardápio das refeições a granel, servidas nas Unidade Hospitalar aos acompanhantes e servidores autorizados, deverá seguir o padrão descrito abaixo:

a) O desjejum será composto de 1 porção de fruta higienizada por pessoa e dos seguintes itens em sistema *self-service*: pão francês (50g) cortado longitudinalmente (até 2 unidades por pessoa), margarina com sal, leite pasteurizado tipo C, café com e sem açúcar

b) O almoço e jantar serão compostos de:

b.1) Salada (sistema *self-service*): Deverão ser servidos 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas (hortaliças, legumes, leguminosas) e os respectivos acompanhamentos como: vinagrete ou outro molho (elaborado à base de cebola, cenoura, mostarda, repolho, pepino ervas, molho rose, entre outros), além de vinagre, azeite e sal. Sempre haverá uma folha crua e outro tipo: legumes, leguminosas, frutos, tubérculos (cru ou cozido). Os molhos elaborados para as saladas deverão ser servidos diariamente;

b.2) Arroz branco (sistema *self-service*): Será servido diariamente. Quando for servido arroz elaborado ou enriquecido como: risoto, à grega, verde, etc., deverá ser servido também o arroz branco como opção;

b.3) Feijão carioca (sistema *self-service*): Deverá ser servido todos os dias. Quando houver feijão preto em substituição ao feijão carioca, deverá também ser mantido o carioca para os usuários que não apreciam esta variedade, inclusive nos dias que for servido feijoada;

b.4) Prato principal protéico (porcionado): Será servido 01 (um) tipo de prato principal proteico composto por carne bovina, aves, carne suína, peixes, embutidos e pratos de composição mista como feijoada, *puchero*, *cassoulet*, picado misto, etc. Durante o período de Quaresma, a incidência de peixe como opção será de duas vezes por semana;

b.5) Opção (porcionada): sempre haverá uma opção ao prato principal composta por carne bovina, suína, aves, peixes, ovos ou embutidos, etc.

b.6) Guarnição (porcionado) (sistema *self-service*): Será servido 01 (um) tipo de guarnição composta por hortaliças (legumes, folhosos, frutos, tubérculos - cozidos), massa seca, massa fresca, farofas, tortas, entre outras. A mesma hortaliça servida na salada nunca poderá ser servida, também como guarnição, inclusive na dieta. A guarnição poderá ser porcionada pela CONTRATADA quando houver preparações como batata frita, abacaxi grelhado, cebola tirolesa, *moussaka* e massas frescas, entre outras previamente acordadas entre as partes;

b.7) Sobremesa (porcionada): Deverá ser servida uma porção de sobremesa porcionada. A opção doce deverá ser ofertada no máximo duas vezes por semana, considerando escala de plantão. Aos finais de semana poderá ser servido doce ou fruta, alternando as opções;

b.8) Refresco de fruta (sistema *self-service*) servido em refresqueira refrigerada para manutenção da temperatura de água);

b.9) Pão francês (sistema *self-service*, em quantidade limitada com peso médio de 50g, dispostos em recipientes devidamente higienizados e protegidos, com pegador específico, sendo permitida 01 (uma) unidade por usuário;

b.10) Café doce e amargo à vontade;

b.11) Farinha de mandioca torrada e molho de pimenta “in natura”, devidamente preparado e acondicionado em embalagem atóxica, sendo de fácil manuseio; ambos distribuídos nos sistemas *self-service*;

b.12) Sopas (sistema *self-service*): no cardápio de inverno (1º dia do mês de junho até o último dia do mês de agosto), será servida sopa. Durante esse período, haverá apenas 01 (uma) opção de salada, que deverá revezar entre todos os tipos estipulados;

b.13) Para aqueles que necessitam de dieta, a mesma deverá apresentar a seguinte composição: arroz, feijão (quando a dieta permitir), a mesma salada do cardápio já programado (todos estes itens no sistema *self-service*), 01 (uma) porção de carne cozida, assada ou grelhada, 02 (dois) tipos de legumes diferentes (porcionados), 01 (uma) porção de fruta como sobremesa, de acordo com a especificidade da patologia e suco natural sem açúcar, com disponibilização de adoçante líquido à vontade. Poderá ser servido doce duas vezes por semana e, nesses dias, deverá haver a fruta como opção de escolha. A dieta deverá ser preparada sem sal, sem óleo e as hortaliças devem ser cozidas no vapor. Devem ser utilizadas ervas como tempero para favorecer o sabor;

b.14) No caso de usuários vegetarianos, deverão ser atendidos com cardápio específico, inclusive com preparação proteica, mediante informação antecipada do interessado ao Serviço de Alimentação.

c) Utensílios: deverão ser disponibilizados os seguintes utensílios durante o horário de funcionamento do refeitório: bandejas lisas, pratos de louça brancos (porcelana) para refeição e outro para salada, pratos ou travessas de inox para sobremesa (quando se fizer necessário, para evitar o contato direto do alimento com a bandeja lisa (exemplo: fruta fatiada como melancia, melão, abacaxi, etc.)), cumbuca para sopa (cardápio de inverno – Junho a Agosto) e talheres em aço inox (garfo, faca, colher), em quantidades suficientes para atender a todos os usuários.

7.6. DESCARTÁVEIS

Todas as dietas das refeições porcionadas deverão estar compostas segundo o descritivo de descartáveis abaixo:

Quadro 19. Relação de descartáveis necessários para as refeições porcionadas.

REFEIÇÃO	COMPONENTES
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> - Copo descartável com tampa e capacidade de 200 ml, - Embalagem para pão/biscoito em sachê - Guardanapo em papel branco não reciclado - Colher de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher - Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras - Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante - Embalagem descartável com tampa transparente de aproximadamente 200ml para mingau
Colação	<ul style="list-style-type: none"> - Copo descartável com tampa e capacidade de 200ml - Colher de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher - Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras - Guardanapo em papel branco não reciclado - Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante
Almoço /Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Copo descartável com tampa e capacidade de 200ml - Guardanapo em papel branco não reciclado - Garfo, faca e colher de sobremesa descartável embalados em saco plástico para talher - Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 350ml para salada - Embalagem descartável e isotérmica com três divisórias, tampa transparente e capacidade aproximada de 1.200ml (nas situações em que sejam indicadas apenas o uso de descartáveis) ou refil descartável interno para as bandejas

	<p>isotérmicas com tampa, para os pacientes da Unidade Hospitalar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 110ml para sobremesa (quando porcionadas) ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras - Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante <p>* Quando servido sopa: enviar embalagem descartável com tampa transparente e capacidade de 500ml, colher de sopa descartável embalada em saco plástico para talher</p>
Merenda/Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Copo descartável com tampa e capacidade de 200ml - Embalagem para pão/biscoito em sachê - Guardanapo em papel branco não reciclado - Colher de sobremesa descartável e faca descartável embalada em saco plástico para talher - Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante - Embalagem descartável com tampa transparente de aproximadamente 200ml para mingau

Observações: A CONTRATADA deverá garantir que:

- a) Todas as embalagens descartáveis sejam analisadas previamente e aprovadas pelo CONTRATANTE;
- b) As dietas venham acompanhadas de canudos retráteis sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, sem onerar os custos;
- c) As refeições devem ser distribuídas em bandejas de material resistente a altas temperaturas e produtos químicos (para evitar torções e deformações), separadas por cor, conforme descrito pelo CONTRATANTE e forradas com fundo de bandeja;
- d) As refeições dos pacientes da Unidade Hospitalar sejam porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais e descartáveis de boa qualidade (refis descartáveis compatíveis a serem providenciados pela CONTRATADA), devidamente apoiados em bandejas isotérmicas (tipo *Alban*) "OU OUTRO SIMILAR" fornecidas pelo CONTRATANTE, visando a manipulação segura e confortável ao paciente;
- e) Serão utilizadas somente bandejas descartáveis nas seguintes enfermarias ou situações da Unidade Hospitalar: Pronto-Socorro (PS), Psiquiatria (internação), em casos de moléstia infecto-contagiosas (pacientes e acompanhantes), em casos de "isolamento respiratório" ou outras situações a critério do CONTRATANTE;
- f) Para as sopas e dietas líquidas, embalagem descartável com tampa transparente, com capacidade aproximada de 500ml;

- g)** Sejam providenciados guardanapos descartáveis absorventes, tipo 24x24cm, embalados individualmente em embalagem plástica atóxica, acompanhando cada refeição porcionada;
- h)** Copos plásticos descartáveis tenham capacidade para 200ml com tampa, que atendam às características mínimas definidas na NBR 14.865 para líquidos frios ou refrigerados, sucos, vitaminas, iogurte etc., sendo facultado o uso de produtos industrializados em porções individuais de 200ml, *tetra pack* com canudo, acompanhados de copos descartáveis, desde que compatíveis com as dietas e previamente aprovados pelo SND. Para líquidos quentes, dependendo da qualidade do copo plástico descartável ou quando a equipe técnica do CONTRATANTE julgar necessário, poderá ser utilizado duas unidades sem onerar custos;
- i)** Todos os demais recipientes, utensílios e descartáveis necessários ao serviço (a granel ou porcionados) sejam providenciados;
- j)** Sejam disponibilizados talheres descartáveis de boa qualidade, tipo exportação, resistente e que não quebre durante sua utilização ou ofereçam riscos aos pacientes, conforme aprovação do CONTRATANTE;
- k)** Os pães, bolos, doces de confeitaria e outros itens estejam devidamente acondicionados em embalagens individuais próprias para alimentos, devidamente rotulados e selados de acordo com a legislação vigente;
- l)** A fruta seja higienizada e devidamente embalada em fita filme ou em embalagem plástica selada. Gelatinas, pudins e outros doces cremosos deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade mínima de 110ml. Todos os itens devem estar etiquetados de acordo com legislação vigente;
- n)** As saladas sejam acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 350ml. Em nenhuma hipótese as preparações serão porcionadas diretamente nas bandejas isotérmicas;
- m)** Sejam providenciados mexedores descartáveis de boa qualidade para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante;
- n)** O abastecimento de insumos das Unidades de Alimentação e Nutrição ocorram regularmente, de acordo com cronograma pré-estabelecido, para que não haja falta de materiais entre uma entrega e outra;
- o)** Sejam disponibilizados no refeitório da Unidade Hospitalar, descartáveis como guardanapos de papel tipo TV e palitos embalados individualmente que deverão estar dispostos nas mesas do refeitório, e copo descartável com capacidade de 200ml (água) e de 50ml (café);
- p)** Sejam disponibilizados descartáveis em quantidade suficiente para atender a todos os usuários durante todo o horário de funcionamento.

8. OUTROS SERVIÇOS

8.1. CAFÉ LITRO E CHÁ LITRO (somente para áreas autorizadas pela diretoria do HMMC)

8.1.1. Para o serviço de café litro e chá litro, deverá ser previsto pela CONTRATADA o fornecimento dos descartáveis necessários (palhetas e copos descartáveis de 50ml e 200ml) e demais insumos (açúcar e adoçante, se necessário), bem como as garrafas térmicas. As garrafas serão recebidas vazias pelos funcionários da CONTRATADA e retiradas cheias pelos funcionários do CONTRATANTE no refeitório da Unidade Hospitalar. A troca ocorrerá três vezes ao dia, durante os períodos de distribuição do desjejum, almoço e jantar. A CONTRATADA será responsável pela higienização, sanitização e controle das garrafas térmicas diariamente, bem como por sua substituição sempre que não estiverem em condições de uso;

8.2. ÁGUA MINERAL 1,5 LITRO (somente pacientes)

8.2.1. Deverá ser fornecida garrafa de água mineral de 1,5 litro para garantir a hidratação dos pacientes assistidos, conforme solicitação e fluxos definidos pelo CONTRATANTE;

8.2.2. Para o consumo da água, deverá ser fornecido ao paciente, copo descartável de 200ml.

9. DA FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E ESPECIFICIDADES DO PREPARO

9.1. Todas as dietas deverão seguir a composição estabelecida, o cardápio planejado e o Manual de Dietas do CONTRATANTE, bem como seguir a frequência semanal ou mensal estabelecida abaixo, atendendo a todas as refeições de pacientes e colaboradores, inclusive considerando as escalas de plantões dos colaboradores;

9.1.1. Refeições porcionadas

Quadro 20. Incidência mensal de preparações referentes às refeições intermediárias (Desjejum, Colação, Merenda e Ceia).

ALIMENTO	INCIDÊNCIA MENSAL			
	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
Leite com café	30	-	30	30 (apenas para diabéticos)
Leite puro	De acordo com preferência do paciente	-	De acordo com preferência do paciente	De acordo com preferência do paciente (apenas para diabéticos)
Leite com achocolatado	30	-	12	30 (apenas para pediatria)
Leite com farináceos ou mingau	De acordo com prescrição da nutricionista ou médico			
logurte ou bebida láctea	-	-	4	-
Chá	30	-	30	30
Fruta ou Suco de fruta	De acordo com prescrição da	30	De acordo com prescrição da	De acordo com prescrição da

	nutricionista ou médico		nutricionista ou médico	nutricionista ou médico
Pão francês com margarina	30	-	-	-
Pão francês com requeijão	-	-	12	-
Pão hot-dog com geleia embalado	-	-	4	-
Pão integral com margarina	30 (opção para diabéticos)	-	4	30 (opção para diabéticos)
Pão hot-dog com margarina	30	-	5	-
Mini bolo	-	-	4	-
Biscoito doce sem recheio	30 (como opção)	-	3	30
Biscoito água	30 (como opção)	-	3	30
Biscoito <i>cream- cracker</i>	30 (como opção)	-	3	30
Gelatina	30 (dietas líquidas)	-	-	-

Observação: Porções de acordo com o Manual Padrão de Dietas do HMMC.

Quadro 21. Incidência mensal de frutas no Desjejum.

INCIDÊNCIA MENSAL DE FRUTAS – DESJEJUM		
FRUTAS	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
	22	8
Banana Prata/ Maçã – (Tipo: 12 dúzias/caixa)	3	1
Tangerina Ponkan/ Murcote – (Tipo: 48)	2 (safra)	1 (safra)
Abacaxi Pérola/ Havaí – (120g/fatia)	2	1
Caqui Rama forte/ Fuyu/ Giombo – (Tipo: 48)	2 (safra)	1 (safra)
Melancia – (10kg/unidade)	1 (safra)	0
Melão – (Tipo: 8)	1	0
Mamão Formosa (Tipo: 8) / Papaia (1/2 de um Mamão)	Diariamente p/ algumas dietas	Diariamente p/ algumas dietas
Salada de frutas	2	0
Outras (uva Itália, uva rubi, nectarina, pêssego, pêra, figo, manga, ameixa, kiwi etc.) - em datas comemorativas	1	1

As frutas deverão ser oferecidas priorizando o período correspondente à safra de cada tipo. A banana não poderá ser oferecida mais que 1x na mesma semana (exceto se solicitado pela nutricionista de clínica). As frutas de safra, se necessário, deverão ser substituídas por outra fruta de safra, exceto por banana. Se por alguma interferência (climática, por exemplo) não houver oferta de frutas de safra em determinado mês/período, deverá ser substituída por outras, exceto banana. A fruta do desjejum não deverá coincidir com a fruta servida na sobremesa do mesmo dia, ou serem servidas a mesma fruta em dias consecutivos (desjejum e sobremesa).

Quadro 22. Incidência mensal de preparações referentes ao Almoço e Jantar.

INCIDÊNCIA MENSAL DE SALADAS – ALMOÇO E JANTAR		
SALADAS	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
Folhas (almeirão, escarola, agrião, catalonha, rúcula etc.)	12	4
Alface (crespa, americana, lisa, mimosa etc.)	8	4
Leguminosas (soja, lentilha, grão de bico, feijão branco, feijão fradinho etc.)	2 (1x quinzena)	0
Legumes crus	2 (1x quinzena)	0
Legumes cozidos	8	2
Elaboradas (brócolis, ovos, macarrão, tabule, couve flor, <i>moyashi</i> etc.)	4 (semanal)	2
Tomate (como salada principal)	8	4
Molhos para saladas em sachês: tipos italiano e azeite e vinagre (sem sal)	22	8
INCIDÊNCIA MENSAL DE PRATO PRINCIPAL – ALMOÇO E JANTAR		
PRATO PRINCIPAL	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
Aves	8	2
Carne bovina	8	3
Peixes - acompanha limão	4 (semanal)	2
Assados (quibes, torta Helena, torta Madalena, panqueca de frango ou carne, escondidinho de carne magra etc.)	1	1 (quinzenal)
Picado misto e almôndegas	1 (bimestral)	1 (quinzenal)
Omelete (forno, legumes, frios, queijo, tomate com cebola e salsa etc.)	De acordo com solicitação da nutricionista ou médico (excepcionalmente)	
INCIDÊNCIA MENSAL DE ARROZ E FEIJÃO – ALMOÇO E JANTAR		
ARROZ / FEIJÃO	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
Arroz branco	20	6
Arroz à grega, arroz verde (brócolis com espinafre), risoto de frango, arroz de forno, arroz colorido (cenoura, milho, vagem, cebola, tomate, salsa)	2	2
Feijão carioca	22	8
INCIDÊNCIA MENSAL DE GUARNIÇÃO – ALMOÇO E JANTAR		

GUARNIÇÃO	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
Hortaliças cozidas (legumes, folhosos, frutos)	11	2
Crucíferas (couve flor e brócolis)	2	2
Batata <i>sautté</i> , portuguesa, gratinada etc.	3	1
Tortas	1	1
Farofas	1	0
Banana ou abacaxi grelhado	1	0
Cremes (milho, espinafre etc.) - (no mês que não servir, substituir por massa seca)	1	0
Virado de hortaliças (couve, vagem, escarola, abobrinha entre outras)	1	1
Massa seca (penne, parafuso, espaguete, rigatoni, caracolino, gravatinha etc.)	1	1
Massa Fresca (nhoque, conchilione, rondelle, lasanha, canelone etc.)	Em datas comemorativas	Em datas comemorativas
INCIDÊNCIA MENSAL DE SOBREMESA – ALMOÇO E JANTAR		
SOBREMESAS	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
	22	4
Banana Nanica/ Prata – (Tipo: 12 dúzias/caixa)	2	1
Laranja Pêra/ Bahia/ Lima/ Seleta) – (Tipo: 120)	2	1
Maçã Gala/ Fuji – (tipo 135)	2	1
Caqui Rama forte/ Fuyu/ Giombo – (Tipo: 48)	2 (safra)	1 (safra)
Goiaba – (Tipo: 15)	2 (safra)	1 (safra)
Manga – (Tipo: 15)	1 (safra)	1 (safra)
Melancia – (10kg/unidade)	1 (safra)	1 (safra)
Abacate (120g)	1 (safra)	0 (safra)
Abacaxi Pérola/ Havaí – (120g/fatia)	2	1
Tangerina Ponkan/ Carioquinha/ Murcote – (Tipo: 48)	2 (safra)	1 (safra)
Melão – (Tipo: 8)	1	1
Mamão formosa (Tipo: 8 – 290g)/ Papaia (1/2 mamão)	2	1
Salada de fruta	2	1
Outras (uva Itália, uva rubi, nectarina, pêssego, pêra, figo, manga, ameixa, kiwi etc.) - em datas comemorativas	1	1
DOCES	8	4
Barra de frutas - pesando em média 22g	1	1
Gelatinas - em embalagem descartável de 100ml com tampa	2	1
Compotas (doce de abóbora com coco, mamão, goiaba, pêssego, banana caramelada) - em embalagem descartável de 100ml com tampa	1	1
Pudim com leite na composição (coco, chocolate, morango, baunilha, flan) sempre com caldas, pavê - em embalagem descartável de 100ml com tampa	1	0

Pão de mel/ tablete chocolate (embalados individualmente) - pesando em média 30g	1	1
Bolos (chocolate, laranja, cenoura, limão, maracujá, maçã, fubá entre outros) embalados individualmente - pesando em média de 40 a 50g	1	1

9.1.2. Refeições servidas a granel

Quadro 23. Incidência mensal de frutas no Desjejum.

INCIDÊNCIA MENSAL DE FRUTAS – DESJEJUM		
DESJEJUM	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
FRUTAS	22	8
Banana Nanica/ Prata (Tipo: 12 dúzias/caixa)	8	2
Laranja Pêra/ Bahia/ Lima/ Seleta) – (Tipo: 120)	4	2
Maçã Fuji/ Gala – (Tipo: 135)	9 (safra)	4 (safra)
Tangerina Ponkan/ Murcote – (Tipo: 48)		
Abacaxi Pérola/ Havaí – (150 a 180g/fatia)		
Caqui Rama forte/ Fuyu/ Giombo – (Tipo: 48)		
Goiaba – (Tipo: 15)		
Melancia – (350 a 400g/fatia – com casca)		
Melão – (200 a 250g/fatia – com casca)		
Mamão Formosa (200 a 250g/fatia)/ Papaia (1/2 de um Mamão)		
Salada de frutas	1	0
As frutas deverão ser oferecidas priorizando o período correspondente à safra de cada tipo. A fruta laranja não poderá ser oferecida mais que 1x na mesma semana. As frutas de safra, se necessário, deverão ser substituídas por outra fruta de safra, exceto por banana e laranja. Se por alguma interferência (climático, por exemplo), não houver oferta de frutas de safra em determinado mês/período, deverá ser substituída por outras, exceto banana e laranja. A fruta do desjejum não deverá coincidir com a fruta servida na sobremesa do mesmo dia (desjejum e sobremesa).		

Quadro 24. Incidência mensal de preparações referentes ao Almoço e Jantar.

ALIMENTO	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO/ DOMINGO
INCIDÊNCIA MENSAL DE SALADAS – ALMOÇO E JANTAR (Dois tipos servidos de 2ª a domingo)		
Folhas (almeirão, escarola, agrião, catalonha, rúcula etc.)	12	4
Alface (crespa, americana, lisa, mimosa etc.)	8	4
Leguminosas (soja, lentilha, grão de bico, feijão branco, feijão fradinho etc.)	2 (1x quinzena)	0
Legumes crus	4	1
Legumes cozidos	6	2
Elaboradas (maionese, salpicão, brócolis, ovos, macarrão, tabule, couve flor, <i>moyashi</i> etc.)	4 (semanal)	1

Tomate (como salada principal)	8	2
Molhos de saladas: vinagrete (tomate, cebola, salsa)	8	4
Molhos de saladas: à base de cebola, de ervas aromáticas, molho francês (azeite, vinagre, sal e pimenta), molho oriental azeite, suco de limão, shoyu, alho) tártaro etc.	14	6
INCIDÊNCIA MENSAL DE PRATO PRINCIPAL – ALMOÇO E JANTAR		
Aves	8	3
Carne bovina	8	4
Carne suína	2 (quinzenal)	1
Peixes - acompanha limão	2 (quinzenal)	0
Linguiça toscana	1	1 (bimestral)
Feijoada	1 (bimestral)	1 (bimestral)
Pratos mistos (<i>puchero, cassoulet, picado misto</i> etc.)	1 (bimestral)	1 (bimestral)
INCIDÊNCIA MENSAL DE OPÇÃO II – ALMOÇO E JANTAR		
Ovos fritos	12	4
Omelete (forno, legumes, frios, queijo, tomate com cebola e salsa etc.)	8	3
Ovo americano (quinzenal, substituindo ovo frito)	2	1
ARROZ		
Arroz branco e integral (integral somente 2ª a 6ª feira)	22	8
Arroz à grega	1	0
Arroz verde (brócolis com espinafre)		
Arroz à primavera (presunto, salsa e ovo mexido)		
<i>Chop-suey</i> (presunto, ovos e cebolinha)		
Arroz de forno		
Biro-biro (batata palha, presunto, bacon e ovos mexidos)		
INCIDÊNCIA MENSAL DE FEIJÃO – ALMOÇO E JANTAR		
Feijão carioca	22	8
Feijão Preto	1	1
Tutu de Feijão		
INCIDÊNCIA MENSAL DE GUARNIÇÃO – ALMOÇO E JANTAR		
Hortalças cozidas (legumes, folhosos, frutos)	11	3
Crucíferas (couve flor e brócolis)	1	1
Batata (frita palha/ chips/ palito), <i>sautté</i> , portuguesa, gratinada etc.	4	1
Farofas	1	0
Banana à milanesa/ abacaxi grelhado	1	0
Crems (milho, espinafre etc.) - no mês que não servir substituir por polenta/torta	1 (bimestral)	0
Virado de hortalças (couve, vagem, escarola, abobrinha, entre outras)	1	1
Massa seca (penne, parafuso, espaguete, rigatoni, caracolino, gravatinha etc.)	2	2
Massa fresca (nhoque, conchilione, rondele, lasanha, canelone etc.) – Dia do servidor, Natal e Ano Novo etc.	Em datas comemorativas	Em datas comemorativas

INCIDÊNCIA MENSAL DE SOBREMESA – ALMOÇO E JANTAR		
FRUTAS	22	4
Banana Nanica/Prata – (Tipo: 12 dúzias/caixa)	2	1
Laranja Pêra/ Bahia/ Lima/ Seleta – (Tipo: 120)	2	
Maçã Gala/ Fuji – (tipo 135)	2	
Caqui Rama forte/ Fuyu/ Giombo – (Tipo: 48)	2 (safra)	2 (safra)
Goiaba – (Tipo: 15)	2 (safra)	
Manga – (Tipo: 15)	1 (safra)	
Melancia – (350 a 400g/fatia – com casca)	1 (safra)	
Abacaxi Pérola/ Havaí – (150 a 180g/fatia)	2	
Tangerina Ponkan/ Carioquinha/ Murcote – (Tipo: 48)	2 (safra)	
Melão – (200 a 250g/fatia – com casca)	1	
Mamão formosa (200 a 250g/fatia) / Papaia (1/2 mamão)	2	
Abacate (100 g)	1 (safra)	0
Salada de fruta	2	0
Outras (uva Itália, uva rubi, nectarina, pêssego, pêra, figo, manga, ameixa, kiwi etc.) - em datas comemorativas	1	1
DOCES	10	4
Gelatinas - em embalagem descartável de 100ml com tampa	3	1
Compotas (doce de abóbora com coco, mamão, goiaba, pêssego, banana caramelada) - em embalagem descartável de 100ml com tampa	2	
Pudim com leite na composição (coco, chocolate, morango, baunilha, flan etc.) sempre com caldas - em embalagem descartável de 100ml com tampa	3	1
Bolos (chocolate, laranja, cenoura, limão, maracujá, maçã, fubá, entre outros) embalados individualmente - pesando em média de 40 a 50g	1	1
Doces elaborados tipo confeitaria: bolo confeitado recheado (40 a 60g), torteleta de limão/ goiaba/ chocolate etc. (peso aproximado 50g), Carolina de doce de leite (peso aproximado 50g), canudinho de doce de leite (peso aproximado 45g), mousses (peso aproximado 40g), bombocado (peso aproximado 30g), entre outros.	1 (bimestral)	0
Pão de mel/ tablete de chocolate embalado individualmente - pesando em média 30g	1	1
Sorvete (massa em copinho com tampa – 100ml/ picolé 55g) - nos meses que servir sorvete, alternar com o doce elaborado	Em datas comemorativas	0
Observação: As frutas deverão ser oferecidas priorizando o período correspondente à safra de cada tipo. As frutas: banana, laranja e maçã não poderão ser oferecidas mais que 1x na mesma semana, cada tipo. As frutas de safra, caso não estejam disponíveis por alguma interferência (climática, por exemplo), deverão ser substituídas por outra.		

10. DO PESO MÍNIMO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS REFEIÇÕES

10.1. Porcionamento dos alimentos para adultos:

10.1. As refeições dos pacientes deverão ser porcionadas de acordo com a padronização definida no Item 8 do presente Termo de Referência, embasada pelo Manual de Dietas Padrão do CONTRATANTE, que poderá ser revista e atualizada conforme demanda do serviço;

10.1.2. Os acompanhantes que recebem suas refeições nas enfermarias da Unidade Hospitalar terão suas refeições porcionadas nas mesmas quantidades da Dieta Geral dos pacientes;

10.1.3. O alimento pronto para o consumo servido no refeitório da Unidade Hospitalar deverá respeitar as porções (*per capita*) das tabelas abaixo:

Quadro 25. *Per capita* dos itens das refeições servidas no refeitório da Unidade Hospitalar.

TIPO	ALIMENTO	PER CAPTA IN NATURA (Gramas Peso Líquido Cru)
Arroz	Arroz branco	110 - 130
	Arroz elaborado	100 - 120
Feijão	Feijão carioca	45 - 50
	Feijão diferenciado	60 - 70
Saladas	Folhas	40
	Alface	60
	Leguminosas	40
	Legumes crus	100
	Legumes cozidos	130
	Elaboradas	180
	Tomate	160
Legumes (Guarnição)	Abóbora seca / moranga	120
	Abobrinha	110
	Batata	130
	Batata doce	130
	Cenoura	130
	Vagem	110
	Mandioquinha	130
	Cebola (preparação tirolesa)	100
	Quiabo	140
	Chuchu	120
	Berinjela	120
	Mandioca	130
Folhosos (Guarnição)	Couve flor	140
	Brócolos	140
	Escarola	130
	Acelga	120
	Espinafre	130
	Tomate (recheado)	150
	Repolho	110
	Couve manteiga	90

Frutas	Abacaxi (grelhado)	120
	Banana (milanesa)	140
Massas	Seca	50
	Fresca sem recheio*	120
	Fresca recheada*	160
Farinhas	Farofas	50
	Virados	50
Cremes	Creme de milho, espinafre etc.	120

*Em datas comemorativas

Quadro 26. *Per capita* dos pratos principais e opções das refeições servidas no refeitório da Unidade Hospitalar.

TIPO	ALIMENTO	PREPARAÇÕES	PER CAPTA IN NATURA (Gramas Peso Líquido Cru)
Carne Bovina	Coxão mole	Bife grelhado	140
		Iscas	130
		Espeto de carne	140
		Strogonoff	120
		Bife à milanesa/ parmegiana	100
	Coxão duro	Bife a role	150
		Bife de panela	150
	Miolo de acém	Carne em cubos	160
	Charque	Charque	200
	Fígado	Bife	120
		Iscas	120
Aves	Peito de frango sem osso	Cubos grelhado	140
		Iscas	140
		Filé grelhado	140
		Medalhão	150
		Espeto de frango	140
		Strogonoff	120
		Filé à milanesa/ parmegiana	110
		Cubos à milanesa	110
	Coxa e sobrecoxa	Coxa e sobrecoxa	280 - 300
	Drumet	Drumet	120
Carne Suína	Copa lombo	Copa lombo grelhado	180
		Copa lombo em cubos	180
	Pernil	Pernil em cubos	160
		Pernil assado	160
		Pernil em cubos fritos	180
	Bisteca	Bisteca	170
Peixes	Merluza/ Pescada	Filé (porção congelada)	200

	Cação	Postas (porção congelada)	200
		Cubos (porção congelada)	200
Embutidos	Linguiça	Linguiça toscana	180
	Almondegas	Almôndegas	120
	Salsicha	Salsicha (2x1)	120
	Hambúrguer	Hambúrguer (2x1)	120
Ovos/ Omelete	Ovos Fritos	Ovos	100
	Ovo Americano	Ovo	100
		Presunto (01 fatia)	20
		Queijo (01 fatia)	20
	Omelete de frios	Ovo	100
		Frios (presunto/queijo)	40 (20/20)
Diversos	Picado misto	Charque	60
		Miolo de acém	40
		Costela/ Paleta suína salgada	60
		Linguiça calabresa	40
	<i>Puchero</i> (grão de bico)	Charque	60
		Linguiça calabresa	40
		Costela salgada	60
		Miolo de acém	40
	<i>Cassoulet</i> (feijão branco)	Peito de frango	40
		Charque	60
		Paleta/ Costela suína salgada	60
		Linguiça calabresa	40
	Feijoada	Charque	60
		Miolo de acém	50
		Costela suína salgada	70
		Bacon	10
		Paleta suína salgada	60
		Paio	15
		Linguiça calabresa	15

10.2. Observações:

- a) As porções acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo;
- b) Cada porção é correspondente a um tipo de salada ou guarnição que compõe o cardápio das refeições/dietas;
- c) Os bifes, os pedaços de carne assada e os filés deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o *per capita* estabelecido. Não será admitido servir retalhos de

carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, filé etc. Coxas e sobrecoxas de frangos, linguças e salsichas não poderão ser subdivididas mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido;

d) Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente;

e) Para preparações que compõem o prato principal e/ou opção servida ao molho (ex.: picadinho de carne, carne de panela ao molho, *goulash*, *stroganoff*, etc.), na composição do peso da porção pronta ao consumo, a CONTRATADA deverá garantir que no mínimo 90% seja de carne e 10% seja de molho. Ex.: Porção a ser servida = 150g, das quais 135g seja de carne e 15g seja de molho;

f) Para preparações que compõem o prato principal e/ou opção servidos com legumes (carne com batatas, cenoura, vagem etc.), na composição do peso da porção pronta ao consumo, a CONTRATADA deverá garantir que no mínimo 80% seja de carne e 20 % seja de legumes. Ex.: porção a ser servida = 150g, das quais 120g sejam de carne e 30g seja de legumes/molho;

g) Nos dias de massas, fornecer queijo tipo parmesão ralado sem onerar custos;

h) Os pães do tipo francês deverão ser frescos, reservando-se ao CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos e de solicitar imediata substituição dos mesmos;

i) Os pacientes que possuem indicação para receber adoçante (artificial ou natural), deverão receber 02 sachês por porção de bebida. A CONTRATADA deverá prever o fornecimento de sachê de açúcar para o atendimento das condutas nutricionais (casos em que a diluição padrão diminui a aceitação alimentar do paciente ou outras situações),

ii) Conforme solicitação do CONTRATANTE;

j) As bebidas fornecidas a funcionários e acompanhantes devem vir adoçadas com açúcar refinado conforme definição de diluição do CONTRATANTE. No refeitório da Unidade Hospitalar, deve haver opção de bebidas sem adoçar acompanhada de adoçante para os diabéticos e usuários em dieta, de acordo com prescrição médica;

k) O paciente internado deve receber, obrigatoriamente, todas as frutas descascadas, exceto se sua característica não permitir, prejudicando sua integridade ao servir, exemplo: maçã, banana, pêra, uva etc. Frutas maiores devem ser subdivididas de acordo com o *per capita* definido pelo CONTRATANTE. Para todos os casos devem ser embaladas individualmente e identificadas conforme a legislação vigente;

l) A CONTRATADA deverá disponibilizar uma balança calibrada com intervalos de 5g para aferição da porção servida em todas as unidades, conforme solicitação do CONTRATANTE;

m) Todas as preparações do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades suficientes e adequadas para servir todos os usuários até o final do horário estipulado para o término da distribuição das refeições, de acordo com o *per capita* e porcionamentos determinados pela equipe técnica do CONTRATANTE;

n) As refeições deverão ser preparadas de acordo com cada período (almoço ou jantar), não sendo permitido reaproveitar sobras de alimentos de um período para outro. A CONTRATADA deverá preparar apenas a quantidade necessária ao consumo no referido período, de acordo com a quantidade de usuários atendidos, evitando-se falta ou desperdício de alimentos;

o) Deverá ser prevista a produção de quantitativo referente a coleta de amostra, sem onerar custos ao CONTRATANTE, conforme legislação em vigência

11. DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

11.1. Elaborar, implementar e atualizar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos de cada Unidade, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde ou legislação vigente e adotada pela Vigilância Sanitária do Município de Mogi das Cruzes e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE.

11.2. A CONTRATADA terá 90 dias após a assinatura do CONTRATO para a entrega do Manual de Boas Práticas para aprovação pela equipe técnica do CONTRATANTE. Esta, por sua vez, terá 30 dias para manifestação. Após aprovação, a CONTRATADA terá prazo de 15 dias para reprodução e encaminhamento às unidades atendidas. Os comprovantes de recebimento do manual de cada unidade deverão ser encaminhados à equipe técnica do CONTRATANTE, com respectiva identificação do responsável pelo recebimento;

11.3. Devem existir Procedimentos Padrão Operacionais (POP's) para todas as unidades, escritos para todas as etapas dos processos, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APPCC, 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;

11.4. O Manual de Boas Práticas de Manipulação deverá ser atualizado, sempre que necessário, conforme solicitação do CONTRATANTE, necessidade da CONTRATADA ou de acordo com atualizações da legislação vigente;

11.5. A CONTRATADA deverá realizar treinamento com os funcionários operacionais para que os mesmos tenham conhecimento e saibam utilizar os manuais e diferentes tipos de dietas hospitalar. Esse treinamento deverá ser formalizado através de comprovação de participação dos participantes ao CONTRATANTE, e reciclado sempre que necessário;

11.6. A CONTRATADA deverá desenvolver Receituário Padrão, reproduzi-lo e entregá-lo em todas as Unidades de Alimentação onde houver execução de serviços, sob supervisão da CONTRATANTE;

11.7. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas e refeições dos pacientes deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, caso se faça necessário, se executem alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório, segundo a legislação vigente e os padrões estabelecidos.

11.2. REGRAS GERAIS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS, INSUMOS E EQUIPAMENTOS.

11.2.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e fornecimento de todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, bem como a compra de produtos não alimentares em geral: materiais descartáveis, impressos, uniformes, materiais de expediente, limpeza e outros necessários aos fornecimentos aqui contratados;

11.2.2. É de responsabilidade da CONTRATADA, o fornecimento de toucas, aventais, luvas e máscaras descartáveis a todos os visitantes e profissionais envolvidos nas atividades relacionadas, em quantidades suficientes e adequados a prestação dos serviços;

11.2.3. No planejamento de compras, a CONTRATADA deverá adotar fator de correção e índice de conversão para cálculo das porções dos alimentos prontos para o consumo, conforme estabelecido no Item 12 deste CONTRATO (“DO PESO MÍNIMO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS REFEIÇÕES”), a fim de garantir fornecimento das refeições dentro do cardápio programado para todos os comensais;

11.2.4. Para as unidades com espaço físico restrito nas áreas de recebimento e/ou armazenamento, sugere-se que a CONTRATADA considere a utilização de produtos pré-processados (verduras, legumes e carnes);

11.2.5. Quanto aos níveis de qualidade dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, seguem as Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios a serem seguidas pela CONTRATADA:

11.2.5.1. CARNE BOVINA

Os fornecedores de produtos críticos (Carnes, horti pré-processados e pães) deverão passar por visitar técnica da RT da contratada e seu relatório deverá ser entregue ao SCIH anualmente.

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser entregues resfriadas ou refrigeradas. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e eliminados de aponeuroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura. As carnes bovinas deverão ser entregues resfriadas ou congeladas;

Características organolépticas:

- Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa;
- Odor: característico;
- Cor: característica (vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpuro a marrom, sem escurecimento e manchas esverdeadas).

Quadro 27. Tipos de cortes utilizados para cada preparação a base de carne.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Bife de panela	Coxão duro, coxão mole, patinho

Bife grelhado	Coxão mole
Carne assada	Coxão duro, coxão mole, lagarto
Carne desfiada	Coxão duro, coxão mole, patinho
Carne em cubos	Patinho, coxão mole
Carnes cozido-ensopadas	Coxão duro, patinho
Carne moída	Patinho
Espetos, iscas grelhadas, <i>stroganoff</i>	Coxão mole
Carnes empanadas/ à milanesa	Coxão mole

11.2.5.2. FRANGO

Características gerais: A carne de frango deve ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem.

Características organolépticas:

- Aspecto: ossos resistentes, consistência firme, não amolecida e pegajosa;
- Odor: característico;
- Cor: característica (amarelo-rosada, sem escurecimentos, sem manchas esverdeadas).

Quadro 28. Tipos de cortes utilizados para cada preparação a base de frango.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Frango assado	Coxa e sobrecoxa, filé de coxa com sobrecoxa
Frango cozido	Coxa e sobrecoxa
Frango desfiado	Peito sem osso inteiro
Frango grelhado	Filé de peito
Isclas de frango	Filé de peito
Frango empanado/ à milanesa	Filé de peito

11.2.5.3. PEIXE

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os filés devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido.

Características organolépticas:

- Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras;
- Odor: característico;
- Cor: geralmente branca ou ligeiramente rósea.

Quadro 29. Tipos de cortes utilizados para cada preparação a base de peixe.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Peixe assado	Filé de pescada branca
Peixe cozido	Posta de cação
Peixe grelhado	Filé de pescada branca, filé de merluza e posta de cação

11.2.5.4. CARNE SUÍNA

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e sem quantidade excessiva de gordura aparente. As carnes suínas deverão ser entregues resfriadas ou congeladas.

Características organolépticas:

- Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa;
- Odor: característico;
- Cor: característica (rosada a avermelhada, sem escurecimento e manchas esverdeadas).

Quadro 30. Tipos de cortes utilizados para cada preparação a base de carne suína.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Assados, cozidos e grelhados.	Pernil, lombo

11.2.5.5. ALMÔNDEGA BOVINA OU DE FRANGO

Características gerais: Produto elaborado com carne bovina ou de ave moídas e agentes de liga. As carnes utilizadas devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponervoses, cartilagem e sem quantidade excessiva de gordura.

O produto deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo e água dentro da embalagem.

Características organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: própria.

Quadro 31. Tipos de cortes utilizados para preparo de almôndega.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Almôndega bovina	Carne bovina
Almôndega de frango	Carne de frango

11.2.5.6. CARNE SECA

Características gerais: Carne bovina salgada, curada e seca preferencialmente corte traseiro. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser embaladas a vácuo, de modo que preserve a qualidade do produto.

Características organolépticas:

- Aspecto: característico;
- Odor: característico;
- Cor: característica;
- Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Carne bovina e sal.

11.2.5.7. HAMBURGUER BOVINO OU DE FRANGO

Características gerais: As carnes utilizadas devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Características organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: próprio.

11.2.5.8. LINGUIÇA (Toscana e Calabresa)

Características gerais:

- Linguíça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes;
- Linguíça Calabresa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

Devem apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não deve apresentar sinais de bolor, mofo, estufamento.

Características organolépticas:

- Aspecto: firme não pegajoso;
- Odor: próprio;
- Cor: própria (não deve apresentar coloração pardo-esverdeado);
- Sabor: próprio.

11.2.5.9. “STEAK” DE FRANGO

Características gerais: Produto elaborado com carne de peito de frango sem pele excessiva, empanada e congelada. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Características organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: própria.

11.2.5.10. SALSICHA

Características gerais: Produto constituído por carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutidos em envoltório natural ou artificial por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Deve apresentar carimbo SIF ou é obrigatório que o produto apresente registro do rótulo e do estabelecimento do produtor.

Características organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: próprio.

Observação: As carnes, embutidos e pescados deverão ser de procedência idônea, inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) e/ou Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) e deverão estar de acordo com:

a) Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Ministério da Agricultura – RIISPOA;

b) Práticas de higiene para a elaboração do produto de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Carne Fresca {(CAC/RCP11-1976 – (Rev. 1, 1993)}, do “Código Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos” {(Ref.: CAC/RCP 1 – 1969 - (Rev. 2 – 1985)) – Ref.: *Codex Alimentarius*, Vol. 10, 1994;

c) Portaria nº 368, de 04/09/97 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil;

d) Padrão da Resolução - RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001- Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e anexos da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

e) NTA 3 - Item 7 do Código Sanitário do Estado de São Paulo e Portaria RDC nº 12 de 02/01/2001 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

f) Decreto Estadual nº 12.486/78 NTA nº 3 e portaria da SUNAB nº 35 de 30/09/82 art. 2º;

g) Instrução Normativa nº 4, 31/03/2000, do Ministério da Agricultura;

h) Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, (aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29/03/52), alterado pelos Decretos n.º 1.255 de 25/06/62, nº 1.236 de 02/09/94, nº 1.812 de 08/02/96 e nº 2.244 de 04/06/97, ou regulamento do SISP – Decreto

nº 36964 de 23/06/93 que regulamenta a Lei nº 8.208 de 30/12/92 e demais legislações vigentes do Ministério da Agricultura para Pescados;

i) Demais legislações pertinentes.

11.2.5.11. FRIOS

Bases cárneas ou lácteas de boa qualidade e obrigatoriamente devem conter o carimbo SIF ou DIPOA.

11.2.5.12. QUEIJO PARMESÃO RALADO

Características gerais: Entende-se por queijo parmesão, os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas.

Observação: Os frios e laticínios deverão estar de acordo com:

a) As práticas de higiene para elaboração do produto de acordo com o estabelecido no “Código Internacional Recomendado de Práticas Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/VOL. A.1985);

b) O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos e submetidos à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa (A O A C 15º Ed. 1990. 979. 13, p. 823) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto;

c) Portaria nº 358, de 04 de setembro de 1.997 – Ministério da Agricultura e do Abastecimento – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Prato;

d) Os queijos deverão obedecer ao padrão da Legislação Vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e outras existentes;

e) Toda a carne usada para elaboração de presunto cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952;

f) As práticas de higiene para elaboração do produto de acordo com o estabelecido no “Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárneos Elaborados” {(Ref. CAC/RCP 13 – 1976 (rev. 1, 1985))} do “Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca” {(CAC/RCP 11 – 1976 (rev. 1,1993))}, do “Código Internacional Recomendado de Práticas – Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos” {Ref.: CAC/RCP 1- 1969 (Rev. 2 – 1985)} – Ref. *Codex Alimentarius*, vol. 10, 1994;

g) Portaria nº 368, de 04/09/97 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

11.2.5.13. ARROZ - LONGO - TIPO 1

Características gerais: Grãos de arroz "*in natura*" provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, longo fino ("agulhinha"), tipo 1, de procedência nacional. Deve ser de safra corrente. Livre de grãos quebrados e/ou misturados. Livre de sujidades, de substâncias físicas, químicas e biológicas. Sem presença de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Obedecer à Legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Características organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Odor: própria;
- Cor: própria;
- Sabor: próprio.

11.2.5.14. MACARRÃO

Características gerais: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

Características organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.

Observação: Os produtos deverão estar de acordo com:

a) Legislação vigente, RDC nº 263/05;

b) A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do macarrão deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC nº 344/02;

c) RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos;

d) Possuir umidade máxima de 13% e colesterol (em base seca): mínimo de 0,45 g/kg.

11.2.5.15. LEGUMINOSA: Lentilha, ervilha seca, grão de bico, soja, feijão preto, feijão branco

Características gerais: Deve ser safra corrente. Constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas.

Características organolépticas:

- Aspecto: característico;
- Odor: característico;
- Cor: característica;

- Sabor: característico.

11.2.5.15.1. Feijão carioquinha, tipo 1

Características gerais: Feijão carioquinha, tipo 1, "*in natura*" é o grão comestível do "*Phaseolus vulgaris*". Deve ser safra corrente. Constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas:

- Aspecto: próprio;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: próprio.

Observação: FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 E FEIJÃO PRETO TIPO 1 definidos conforme Instrução Normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou a que vier a substituí-la.

11.2.5.16. LEITE

Características gerais: Deve ser de procedência nacional. Poderá ser utilizado produto líquido ou em pó. Se o produto for em pó, quando reconstituído conforme modo de preparo da embalagem, deverá atingir os padrões de leite líquido. A elaboração do produto deverá estar dentro do Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação, Fabricação para Industrializadores de alimentos. É recomendado que a indústria tenha a implantação do APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle instituído pela Portaria nº 46 de 10/02/98. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas - Leite em pó:

- Aspecto: pó uniforme, sem grumos;
- Odor: característico;
- Cor: branca amarelada;
- Sabor: agradável, não rançoso, característico.

Características organolépticas - Leite líquido:

- Aspecto: líquido;
- Odor: característico;
- Cor: branca amarelada;
- Sabor: agradável, não rançoso, característico.

Composição obrigatória: Leite de vaca.

Composição opcional: Aditivos permitidos pela legislação, minerais e vitaminas.

Observação: LEITE PASTEURIZADO TIPO C / UHT INTEGRAL deverão estar de acordo com a Instituição Normativa nº 51 de 18 de setembro de 2002 e Portaria nº 146 de 07 de março de 1996 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal Aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, alterado

pelo Decreto nº 1.255, de 25/06/1962 e Portaria nº 370, 04/09/1997). As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com Código Internacional Recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A 1985).

11.2.5.17. IOGURTE

Características gerais: Leite fermentado natural ou artificialmente. O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas:

- Aspecto: líquido ou semilíquido;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: próprio.

11.2.5.18. ÓLEO VEGETAL REFINADO, TIPO 1

Características gerais: Produto alimentício constituído, principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado mediante o emprego dos processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deve ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas. Poderão ser utilizados óleos de soja, milho, girassol, canola de boa qualidade e ricos em poliinsaturados. Embalagem que preserve a integridade do produto.

Características organolépticas:

- Aspecto a 25° C: límpido e isento de impurezas;
- Odor e sabor: característico do produto, isento de ranço e outras peculiaridades indesejáveis;

11.2.5.19. OVOS

Características gerais: Proveniente de ave galinácea e de avicultor com inspeção oficial.

Características organolépticas:

- Aspecto: fresco com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos;
- Cor: branco ou vermelho;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

Observação: Os produtos deverão estar de acordo:

- a) RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA;
- b) Resolução nº 35 de 17/06/2009 da ANVISA, que dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos.

11.2.5.20. PÃES

Características organolépticas:

- Pães de boa qualidade, em embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto;
- Aspecto: próprio;
- Odor: próprio;
- Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo de pão;
- Sabor: próprio.

Observação: Os produtos deverão estar de acordo com:

- a) NTA nº 47 do Decreto Lei Estadual nº 12.486 de 20 de Outubro de 1978 e sua comercialização deve respeitar a Portaria do Inmetro nº 146 de 20.06.2006;
- b) O produto, bem como o estabelecimento, devem estar de acordo com as RDC/ANVISA nº 275 de 21 de Outubro de 2002, nº 263 de 22 de Setembro de 2005, nº 12 de 02 de Janeiro de 2001;
- c) Resolução – RDC nº 12 de 02/01/2001 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

11.2.5.21. BISCOITOS

Características gerais: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Serão adquiridos em sachês e fornecidos no *per capita* estabelecido pelo CONTRATANTE;

Características organolépticas:

- Aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento;
- Odor: próprio;
- Cor: própria;
- Sabor: próprio;
- Textura: crocante.

11.2.5.22. FRUTAS DIVERSAS, LEGUMES, VERDURAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, BATATA, CEBOLA E ALHO

Características gerais: Deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e estarem de acordo com as normas do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura – Normas e Classificação, Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP e com a legislação vigente, entre elas:

- Lei nº 9.972, de 25.05.00 do Ministério da Agricultura.
- Decreto nº 6.268, de 22.11.07 do Ministério da Agricultura.
- Resolução nº 12/78 da CNNPA/MS
- Resolução RDC nº 12, de 02.01.01 - ANVISA/MS.
- Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12.11.02
- Resolução RDC nº 259/02 - ANVISA/MS

E satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a)** Serem frescas;
- b)** Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo;
- c)** Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais;
- d)** Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- e)** Apresentar padrões microbiológicos e microscópicos de acordo com a legislação vigente;
- f)** Estarem isentas de:
 - substâncias terrosas;
 - sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - parasitas, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens)
 - umidade externa anormal;
 - resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas;
 - odores e sabores estranhos e
 - enfermidades.

Quadro 32. Classificação de acordo com Boletim CEAGESP de frutas diversas.

Produtos	Classificação de acordo com Boletim CEAGESP e Características do produto
Abacate	Tipo A (todas as variedades)
Abacaxi Pérola/Havaí	Tipo A Graúdo Teor de sólido solúvel (Brix) no mínimo 12º
Goiaba Branca/ Vermelha	9 a 18 frutos
Mamão Havaí	12 a 15 Frutos
Mamão Formosa	Tipo A
Melão Amarelo	08/11 Frutos Teor de sólido solúvel (Brix) no mínimo 12º
Pêra Nacional/ Estrangeira	120 a 150 frutos/caixa
Melancia Redonda/ Comprida	Graúda (8 a 12 kg) Teor de sólido solúvel (Brix) no mínimo 12º
Pêssego (todas as variedades)	Categoria 1, Calibre 4/5 (Embalagem com 40 a 50 Frutos)
Manga Tommy Atkins/ Haden/ Palmer	15 Frutos
Maracujá azedo	Tipo A
Caqui Fuyu/ Rama forte/ Taubaté/ Giombo	-
Figo	-
Kiwi	-
Morango	-
Uva Niágara/ Itália/ Rubi/ Benitaka	-
Ameixa/ Nectarina	-
Laranja Pêra	Tipo A (09/12 DZ)
Laranja Baía	Tipo A (07/10 DZ)
Laranja Lima	Tipo A (09/12 DZ)
Laranja Seleta	Tipo A (08/10 DZ)

Limão Taiti	Tipo A (21/27 DZ)
Tangerina Ponkan	Tipo A (08/10 DZ)
Tangerina Cravo	Tipo A (10/12 DZ)
Tangerina Murcote	Tipo A (08/10 DZ)
Banana Nanica/ Prata	Climatizada, Nanica tamanho 12 dúzias/caixa, Prata 14 dúzias/caixa

11.2.5.23. LEGUMES, RAÍZES E TUBÉRCULOS – TIPO EXTRA AA

Características gerais: Os legumes, raízes e tubérculos deverão ser equivalentes à classificação **extra AA** do Boletim Informativo Diário da CEAGESP, e irão variar de acordo com a safra anual, entre: abóbora seca, abóbora paulista, abóbora japonesa, abobrinha brasileira ou italiana, berinjela, chuchu, pepino, quiabo liso, jiló redondo, milho verde, vagem, tomate, pimentão verde, pimentão vermelho, pimentão amarelo, pimenta vermelha, batata doce rosada ou amarela, beterraba, cará, cenoura, inhame, mandioquinha, gengibre e mandioca.

11.2.5.24. VERDURAS – TIPO EXTRA

Características gerais: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento, no seu estado natural, classificadas como “extra” no Boletim Informativo Diário da CEAGESP e que se constituem de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerem, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que alterem a sua conformação e a sua aparência. As verduras **tipo extra:** acelga, agrião, alecrim, alface americana, alface crespa, alface romana, alface lisa, alho porro, almeirão, almeirão pão de açúcar, brócolis nas variedades comuns e ninja, catalonha, cebolinha, chicória, coentro, couve manteiga, couve flor, erva doce, escarola, espinafre, hortelã, louro, manjerição, manjerona, *moyashi*, mostarda, nabo, orégano, rabanete, repolho liso, repolho roxo, rúcula, salsa, salsão, sálvia.

11.2.5.25. BATATA

Características gerais: Batata beneficiada comum especial, de acordo com a legislação vigente.

11.2.5.26. CEBOLA / ALHO

Características gerais: Cebola / Alho nacional ou estrangeiro de acordo com a legislação vigente.

11.2.5.27. MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

Características gerais: O produto deverá estar de acordo com o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina do Ministério da Agricultura – DIPOA.

Características físico-químicas: Lipídios Totais: Mínimo de 50% / Isento de gorduras trans.

11.2.5.28. FARINÁCEOS: FARINHA DE TRIGO TIPO 1, FARINHA DE MANDIOCA CRUA / TORRADA, FARINHA DE MILHO E FARINHA DE ROSCA

Observação: Os produtos deverão estar de acordo com:

- a) Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Ministério da Agricultura e Resoluções da ANVISA - RDC nº 263 de 22/09/2005 e RDC nº 344/02 de 13/12/2002;
- b) RDC nº 175 de 08/07/03 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e RDC nº 12 de 02/01/2001 – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos;
- c) N.T.A. – 47 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

11.2.5.29. AÇÚCAR REFINADO

Características gerais: O produto deverá ser fabricado com açúcar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos de animais ou vegetais, de acordo com Resolução – CNNPA nº 12 de 1978 da ANVISA.

11.2.5.30. CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Características gerais: O produto deverá ser da categoria tradicional com qualidade global, com nota entre 4,5 a 6 pontos e atender a Resolução nº 277 de 22/09/05 da ANVISA e Resolução SAA – 19 de 05/04/2010 (Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo), que define Normas de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado e Moído – Café Tradicional.

Características físico-químicas:

- Umidade: máximo 5% p/p
- Resíduo mineral fixo: máximo 5% p/p
- Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: máximo 1% p/p
- Extrato aquoso: mínimo 25% p/p
- Extrato etéreo: mínimo 8% p/p
- Cafeína: mínimo 0,7% p/p
- Impurezas (cascas e paus), em g/100g – máximo 1%

11.2.5.31. CHOCOLATE EM PÓ

Características gerais: O produto deve conter, no mínimo, 32% (g/100g) de sólidos totais de cacau.

Observação: O produto deverá estar de acordo com:

- a) Legislação Vigente de Boas Práticas de Fabricação e Resolução – RDC nº 264, de 22/09/05, Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau);
- b) RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

11.2.5.32. ÁGUA MINERAL

Características gerais: O produto deve estar de acordo com a legislação vigente RDC nº 173 de 13/09/2006 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e de acordo com a Portaria nº 128 de 25 de março de 2.011 do Departamento Nacional de Produção Mineral.

11.2.5.33. SUCO NATURAL OU NÉCTAR DE FRUTAS

Características gerais: Pronto para consumo, pasteurizado, sem conservantes e corantes artificiais em sua composição. O suco poderá ser preparado na própria unidade com utilização de frutas *in natura*.

Observação: O produto deverá estar de acordo com:

- a) Instrução Normativa nº 12 de 04/09/2003- Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Suco Tropical e Néctar de Frutas do Ministério da Agricultura;
- b) A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 DE 07/01/2000 – Anexo 1: Padrões de Identidade e Qualidade para Suco de Laranja do Ministério da Agricultura.

11.3. Regras gerais para o recebimento de gêneros alimentícios, alimentos prontos para o consumo, materiais e outros.

11.3.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA e supervisionados pelo CONTRATANTE:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que deverão ser renovados periodicamente;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem do produto recebido;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos/alimentos (características organolépticas, cor, aroma, odor, gosto, aparência, textura, cinestesia), de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto deverão seguir os padrões estabelecidos no item de Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios, constante neste CONTRATO, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS nº 5 de 09/04/13;
- h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, informação nutricional e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e

respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização, inclusive para o recebimento de alimentos pré-processados;

i) Programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. 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;

j) O controle das temperaturas frigoríficas e de geladeiras, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições;

k) Toda embalagem deve ser previamente higienizada antes do armazenamento, seja para preparo ou distribuição direta aos pacientes;

l) A CONTRATADA deverá manter registro formal de todos os produtos/ alimentos recebidos, considerando: nome do fornecedor, data de recebimento, lote, data de fabricação, data de validade, temperatura de recebimento (para aqueles produtos/ alimentos que necessitam deste registro) e demais informações necessárias para permitir a rastreabilidade. Estes registros deverão ser apresentados ao CONTRATANTE sempre que solicitado.

11.4. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE CARNES E DERIVADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS ETC.)

11.4.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF/MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, isotérmicos e com geração de frio, 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. Quando o fornecedor transportar o produto em caixas de papelão, essas devem ser descartadas no recebimento para o correto armazenamento em caixas plásticas ou monoblocos apropriados;

11.4.2. As temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes são:

a) Pescados refrigerados: de 2°C a 3°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;

b) Carnes refrigeradas (aves, bovinas, suínas etc.): de 4°C a 7°C ou conforme recomendações do frigorífico produtor;

c) Carnes e pescados congelados: -12°C ou temperatura menor ou de acordo com as especificações do fabricante;

d) Demais produtos refrigerados: de 4°C a 10°C ou de acordo com as especificações do fabricante;

e) Produtos salgados, curados ou defumados: temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

11.5. QUANTO AO RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

11.5.1. 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;

11.5.2. Os alimentos pré-processados deverão ter a embalagem íntegra, sem furos, garantindo as características organolépticas e com as datas de processamento e validade no rótulo;

11.5.3. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos. Durante o recebimento, deverão ser retirados das caixas de transporte, transferidos para embalagens limpas, inodoras e com tampas e acondicionados em geladeira;

11.5.4. As temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros são:

- a) Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados: -12°C ou menos ou conforme recomendação do fabricante;
- b) Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- c) Hortifrutigranjeiros pré-processados “*in natura*”: temperatura ambiente.

11.6. QUANTO AO RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

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

11.6.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

- a) 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;
- b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- c) Embalagens do tipo longa vida (UHT): temperatura ambiente.

11.7. QUANTO AO RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

11.7.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo de produto, dentro do prazo de validade e com identificações adequadas no rótulo:

- a) Os cereais, farináceas e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;

b) 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;

c) Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis: temperatura ambiente (fresco e seco).

11.8. QUANTO AO RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

11.8.1. 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;

11.8.2. - As temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados são:

a) Concentrados (xaropes) congelados: -12°C ou de acordo com a recomendação do fabricante;

b) Concentrados (xaropes) resfriados: até 10° ou de acordo com o fabricante;

c) Concentrados (xaropes) estabilizados: temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante;

d) Polpa de frutas (congeladas): -12°C ou de acordo com as recomendações do fabricante;

e) Produtos industrializados: de acordo com as especificações do fabricante.

11.9. QUANTO AO RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA.

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

11.9.2. Somente poderão ser utilizados produtos com registro na ANVISA e Ministério da Saúde;

11.9.3. Deverão ser analisados data de fabricação e validade e o planejamento de consumo;

11.9.4. A CONTRATADA deverá manter arquivadas cópias atualizadas das fichas técnicas, bem como das FISPQ's (Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos) de todos os produtos químicos utilizados e apresentá-los ao CONTRATANTE sempre que solicitado e entregar cópia ao SCIH para validação, antes da utilização do produto

11.9.5. Garantir EPI's adequados para o manuseio de produtos químicos.

11.10. REGRAS GERAIS PARA O ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS.

11.10.1. Devido ao restrito espaço físico nas áreas de recebimento e/ou armazenamento de algumas unidades do CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá planejar as entregas de gêneros, junto aos fornecedores, de forma fracionada a fim de não sobrecarregar as áreas de estoque e para que sejam seguidas as recomendações previstas no **item 13.10.2**, seguinte;

11.10.2. Deverão ser observados:

- a)** Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da unidade;
- b)** Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c)** 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 25cm do piso;
- d)** Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e)** Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- f)** Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a frente para serem utilizados em primeiro lugar;
- g)** Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h)** Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i)** 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;
- j)** Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k)** 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 (CVS nº 5 de 09/04/2013);
- l)** Depois de abertos, os alimentos devem ser devidamente armazenados e identificados de acordo com as especificações da portaria CVS nº 05 de 09/04/2013 e orientações do fabricante;
- m)** Os alimentos que sobram em latas devem ser transferidos para recipientes de material liso, inodoro, atóxico e com fechamento hermético, identificados através de etiquetas, de acordo com a legislação sanitária vigente. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6°C;
- n)** Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

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

- I. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- II. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- III. Restantes como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Todos separados entre si e dos demais produtos.

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

q) 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;

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

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

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

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

v) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente;

w) Programar o uso das carnes congeladas nas seguintes condições: após o seu descongelamento, as carnes somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por 72 horas para bovinos e aves e para os pescados por até 24 horas;

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

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

11.11. QUANTO AO PRÉ-PREPARO E PREPARO

11.11.1. Higienização dos alimentos.

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, de forma a garantir a limpeza e desinfecção dos mesmos;

- b)** Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com utensílios limpos, exclusivos de cada gênero, e com as mãos também devidamente higienizadas;
- c)** Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e na distribuição;
- d)** Utilizar água potável;
- e)** Os funcionários não devem falar tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- f)** Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos que não poderão voltar a tocar os alimentos;
- g)** Para os hortifrutigranjeiros: 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 200ppm, no mínimo por 15 minutos. Deverá haver instruções visíveis e facilmente compreensíveis sobre a higienização dos hortifrutícolas no local desta operação. A manipulação após a desinfecção deverá ser feita com as mãos devidamente higienizadas. O corte deverá ser feito com EPI adequado. O acondicionamento para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C. Os ovos deverão ser lavados em água corrente somente antes da sua utilização;
- h)** Para os cereais e leguminosas: escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros) e lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

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

- a)** 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, o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5 de 09/04/13 ou outro Decreto ou Portaria que esteja vigorando no momento. Os parâmetros de tempo e temperatura deverão estar de acordo com a legislação vigente;
- b)** 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;
- c)** A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado;
- d)** O CONTRATANTE poderá solicitar a ficha técnica de todos os gêneros alimentícios e preparações e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtor e marca comercial e/ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;
- e)** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação do pré-preparo e preparo final;

- f)** Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas;
- g)** 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;
- h)** 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;
- i)** Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, separados por cor de acordo com o tipo de carne, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas a fim de evitar a contaminação cruzada;
- j)** As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias ou geladeiras;
- k)** Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 74°C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto etc.);
- l)** O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito em câmara fria ou geladeira, podendo ser usados outros métodos previstos na Portaria CVS nº 5 de 09/04/2013, desde que corretamente monitorados;
- m)** Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em remolho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção;
- n)** 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 para outros tipos de preparações;
- o)** Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com fita filme, em temperaturas adequadas (acima de 65°C ou abaixo de 4°C), os quais não poderão ser reaproveitados;
- p)** Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas e embaladas previamente. As frutas servidas em pedaços deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas de acordo com as necessidades da unidade. Todas as sobremesas devem ser mantidas sob adequada refrigeração até serem servidas, devidamente identificadas, conforme a legislação;

- q) Entregar amostras de cada preparação das refeições de pacientes e funcionários para degustação do CONTRATANTE com antecedência suficiente para realizar alterações, retirada e/ou substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo;
- r) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- s) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas e confirmadas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
- t) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos, molhos e alimentos, atinjam 74°C no seu interior;
- u) Utilizar somente maionese industrializada;
- v) NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- w) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- x) Os alimentos preparados e não consumidos deverão ser desprezados;
- y) Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição dos refeitórios.

11.11.3. Importante: Estudos demonstraram que os principais fatores que contribuem para que surtos alimentares ocorram são: refrigeração inadequada dos alimentos *in natura* ou preparados, preparo muito antecipado dos mesmos antes de servi-los, o uso do tempo e temperatura incorretos no processamento, reaquecimento incorreto de alimentos previamente cozidos, entre outros (OMS, 1990). Portanto, tais práticas não devem ser adotadas pela CONTRATADA.

12. DAS REGRAS GERAIS DE ACONDICIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E CONTROLES

12.1. Condições básicas para o acondicionamento e distribuição

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura até o momento final da distribuição, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- b) A CONTRATADA deverá considerar o tempo de exposição e a temperatura de todos os alimentos prontos para o consumo servidos, adequando o seu período de produção e transporte com o tempo total de distribuição nas unidades, seguindo os critérios de tempo x temperatura estabelecidos na Portaria CVS 5/13 ou outra legislação sanitária que esteja em vigor.

- c) Para a distribuição dos alimentos quentes, devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60°C ou mais por no máximo 6 horas; ou abaixo de 60°C, por até 1 hora.
- d) 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 poderão permanecer na distribuição somente por até 2 horas.
- e) A cada refeição principal (almoço e jantar) distribuída, deverá haver uma embalagem com refeição-controle, para cada unidade atendida, que será utilizada como padrão para aferição da temperatura na expedição até o recebimento pelo paciente e/ou funcionário e guarda da amostra.
- f) Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.
- g) Utilizar utensílios em aço inox apropriados e exclusivos para cada tipo de preparação.
- h) Os utensílios e recipientes a serem utilizados no pré-preparo, preparo e distribuição deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.
- i) Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.
- j) Caso seja necessário transportar internamente a alimentação a ser distribuída (entre as áreas da própria unidade), deverá estar disposta sob condições adequadas de higienização, conservação e temperatura;
- k) Os funcionários/acompanhantes que necessitem de dieta especial, devem apresentar prescrição médica para solicitação com a devida antecedência, sendo que o cardápio seguirá o mesmo padrão da dieta do paciente ou do refeitório da Unidade Hospitalar (conforme o caso), adequando-se ao padrão estabelecido na dieta prescrita.

12.1.1. Refeições porcionadas

- a) As refeições deverão ser servidas com utensílios descartáveis individuais, conforme descritivo deste CONTRATO, devidamente apoiadas em bandejas (material resistente a altas temperaturas), forradas com fundo de bandeja, visando a manipulação segura e confortável ao paciente;
- b) Porcionar uniformemente as refeições, utilizando paramentação adequada (rede ou touca com cobertura total dos cabelos) seguindo as porções estabelecidas pelo Manual de Dietas e Termo de Referência, de acordo com disposto neste CONTRATO;
- c) Para os pacientes e demais refeições porcionadas, disponibilizar azeite extra virgem, vinagre e sal, em sachês individuais e, quando solicitado, meio (1/2) limão devidamente acondicionado;

- d) As refeições dos pacientes da Unidade Hospitalar serão servidas em bandejas descartáveis.
- e) Os mingaus dos pacientes da Unidade Hospitalar deverão ser servidos em recipientes isotérmicos para mingaus ou cumbucas em polipropileno, devidamente cobertos, com capacidade para 250ml.

12.1.2. Refeições a granel

a) As refeições prontas deverão ser distribuídas aos usuários de acordo com os horários estabelecidos, utilizando-se o sistema *self-service* para saladas, arroz, feijão e guarnição, e porcionamento individual do prato principal/opção e sobremesa (realizado pelos funcionários da CONTRATADA), de acordo com orientação e *per capita* determinado pela equipe técnica do CONTRATANTE;

b) No refeitório da Unidade Hospitalar, as refeições deverão estar dispostas em balcão térmico quente e frio;

c) A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C a 90°C para as preparações quentes. Esta temperatura deve ser aferida e registrada em impresso próprio durante o tempo de distribuição, conforme legislação;

d) A CONTRATADA deverá fornecer bandeja em material resistente a altas temperaturas, forrada com fundo de bandeja, pratos de louça branca, talheres de aço inox (garfos, facas, colheres) embalados em saco plástico para talher, em números suficientes para atendimento dos comensais, bem como todos os insumos descartáveis necessários (copos, guardanapos, palito de dente, entre outros);

Observação: as bandejas utilizadas no refeitório devem apresentar cor diferente das bandejas utilizadas para servir as dietas dos pacientes, permitindo sua diferenciação não somente na sua utilização, como na higienização e armazenamento, que devem ocorrer de modo separado.

e) Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA, os seguintes temperos: azeite extra virgem, vinagre, sal, pimenta, óleo composto em embalagens a granel com a identificação de data de abertura e validade;

f) Para o HMMC: deverão ser colocados à disposição dos comensais, copos descartáveis para consumo de água mineral no refeitório;

g) É responsabilidade da CONTRATADA acompanhar e supervisionar o atendimento durante todo o período de distribuição da alimentação no refeitório da Unidade Hospitalar;

h) A CONTRATADA responsabilizar-se-á, durante a distribuição da alimentação na Unidade Hospitalar, em manter a ordem e organização adequada do refeitório: manutenção da limpeza do balcão térmico, da refresqueira, das mesas; reposição adequada dos alimentos, café e água; organização na devolução e recolhimento dos utensílios utilizados, dentre outras atividades inerentes ao serviço.

12.1.3. Distribuição das refeições

- a) A distribuição de garrafas de água mineral (1,5 litro) para pacientes será feita conforme determinação do CONTRATANTE. As embalagens devem estar devidamente lacradas, higienizadas uma a uma com álcool 70%, acompanhada de copos descartáveis de 200ml e canudos dobráveis para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição;
- b) As solicitações de alimentação suplementar devem seguir o intervalo de horário para cada refeição, acordado com o CONTRATANTE, para garantia da segurança alimentar;
- c) As bandejas serão recolhidas dos quartos depois de uma (01) hora da entrega da refeição dos pacientes;
- d) O transporte das dietas de pacientes deve ser efetuado em carros disponibilizados pelo CONTRATANTE, cuja manutenção, conserto e reposição será de responsabilidade da CONTRATADA.

12.2. Identificação

12.2.1. Paciente

- a) A CONTRATADA deve se responsabilizar em atender às exigências de Identificação Correta do Paciente, conforme determinação das Normas Institucionais de Segurança do Paciente do CONTRATANTE e do Protocolo nº 1 do Programa Nacional de Segurança do Paciente (CIPNSP), Portarias GM/MS nº 529/13 e 941/13;
- b) Todas as dietas deverão estar identificadas com etiqueta, onde conste o nome completo do paciente, data de nascimento, tipo de dieta/alimento, nº do leito, data do porcionamento e informação de consumo imediato para todos os itens que compõem a refeição;
- c) Toda nutrição enteral preparada deve apresentar rótulo com as seguintes informações: nome completo do paciente, data de nascimento, nº do leito, registro hospitalar, composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial de controle e condições de temperatura para conservação, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico do processo, ou conforme legislação vigente;
- d) Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará em realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

12.2.2. Funcionário e Acompanhante

- a) No caso das refeições porcionadas, todas deverão estar identificadas com etiqueta, onde conste o nome da preparação/alimento, data da produção/porcionamento e informação de validade/consumo imediato para todos os itens que compõem a refeição;
- b) Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará em realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE;

c) As refeições dispostas em balcão térmico no refeitório devem ser identificadas com o nome da refeição servida e respectivo teor calórico.

12.3. Higienização

A CONTRATADA deverá apresentar manual de POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) e um cronograma mensal de higienização de todas as áreas do SND e equipamentos e disponibilizá-lo em local visível. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios deverá ser executada observando-se as normas da Portaria CVS nº 05/2013 e demais legislações sanitárias vigentes, devendo a CONTRATADA fornecer todos os produtos e materiais necessários e em quantidades suficientes para a higienização adequada.

12.3.1. Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Usar o uniforme exclusivamente durante a execução de suas atribuições;
- c) Fazer a barba diariamente e não usar bigodes;
- d) Não aplicar maquiagem em excesso;
- e) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- f) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- g) Manter os sapatos e botas limpos;
- h) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- i) Manter a higiene adequada das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 2616 de 12/05/1998 – Ministério da Saúde. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos nos lavatórios exclusivos para este fim, na linha de produção e também nos lavatórios dos banheiros e vestiários;
- j) Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços/adornos;
- k) Não portar objetos pessoais, como celular, nécessaire, carteiras, entre outros;
- l) Expressamente proibido fumar nas áreas internas e externas ao prédio do CONTRATANTE, inclusive nas calçadas defronte ao prédio;
- m) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA.

12.3.2. Higienização das Instalações

- a) Os produtos utilizados na higienização das diversas áreas e superfícies deverão ser registrados no Ministério da Saúde, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, e não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;
- b) A CONTRATANTE deve proceder à periódica higienização e desinfecção das dependências utilizadas na prestação dos serviços, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), observando as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- e) Deverão ser higienizadas, periodicamente, as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- f) A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATANTE, inclusive a manutenção durante todos os horários de refeições, em horários previamente acordado entre as partes; ;
- g) É de responsabilidade da CONTRATANTE o fornecimento e instalação *dispenser* para álcool gel em sachê, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND – juntamente com as pias de higienização das mãos e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos, sempre que necessário;
- h) A CONTRATADA deve recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, o resíduo comum e resíduo reciclável dos vários setores do refeitório, copas, e Unidades de Internação até o local do expurgo. Caso for distante o expurgo, fazer o transporte em carro próprio e exclusivo ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) das unidades;
- i) Os resíduos devem ser acondicionados em sacos plásticos resistentes de cor apropriada a cada tipo de resíduo (comum e reciclável), conforme Programa de Gerenciamento de Resíduos das Unidades atendidas, sendo de responsabilidade da CONTRATANTE sua aquisição/fornecimento;
- j) 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 do CONTRATANTE:

Quadro 33 .Procedimentos de Boas Práticas de Hifenização das Áreas realizada pela CONTRATANT diluição e produtos em conformidade com a SCIH

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo

Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Antes e após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo

12.3.3. Higienização dos Equipamentos e Utensílios

Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados. Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos, a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos. Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

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:

Quadro 34. Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Higienização de Equipamentos e Utensílios.

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas e baixelas	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL
Placas, formas, assadeiras etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70°GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo

Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carros de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal, ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colméias, coifas), telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000ppm

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

b) 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;

c) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “*cross-hatch*”, que deverá ser desprezado após sua utilização;

IMPORTANTE: A CONTRATADA deverá elaborar e cumprir um cronograma mensal de limpeza DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS de todas as áreas pertinentes ao serviço de alimentação, equipamentos e estruturas físicas, sendo de responsabilidade da CONTRATANTE dispor de equipamentos para higienização: enceradeira industrial, máquina lava-jato e outros necessários à completa higienização das Unidades de Alimentação.

12.4. Controle Integrado de Pragas Será de responsabilidade da CONTRATANTE, para tanto a CONTRATADA:

- a) Deverá apresentar mensalmente um cronograma referente à programação dos referidos serviços;
- b) A CONTRATADA deverá estabelecer conduta apropriada para que haja a continuidade dos atendimentos nos dias em que houver desinsetização/desratização, sem comprometer a qualidade das refeições servidas, atendendo adequadamente aos horários padronizados.

12.4.1 O atestado ou certificado com a descrição dos serviços executados deverá ser afixado em local visível, e uma cópia do mesmo entregue ao CONTRATADA (CVS nº 9 de 16/11/2000);

12.5. Controle Microbiológico

- a) É de responsabilidade da CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle);
- b) A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todas as preparações fornecidas. Os alimentos devem ser colhidos 2 (duas) horas após o início da distribuição e deverão ser devidamente identificados e armazenados em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras, de acordo com a legislação sanitária vigente. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de embalagens adequadas para o armazenamento das amostras;
 - b.1) No caso das refeições transportadas, a CONTRATADA deverá prever o envio de quantidade suficiente de todos os alimentos/preparações, além da quantidade solicitada pelo CONTRATANTE, para que as amostras sejam devidamente coletadas e armazenadas no ponto de distribuição;
 - b.2) Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas de todos os itens que compõem o cardápio das refeições acondicionadas em embalagem descartável individual, referente a um dia do consumo, para análise laboratorial;
 - b.3) No caso das refeições servidas nos refeitórios, a amostra será analisada trimestralmente, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, sendo elas escolhidas a critério do CONTRATANTE: 100g preparação de paciente e 100g preparação para funcionário, e 1 análise de avaliação da higiene do manipulador/equipamento/utensílio;
 - b.4) A CONTRATANTE poderá a qualquer tempo encaminhar amostra de água potável dos pontos utilizados para preparo de refeições e fórmulas infantis/nutrição enteral, conforme legislações vigentes, em laboratório oficial ou credenciado.
- c) Nos casos de suspeita de alimento deteriorado ou toxinfecções, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser armazenadas na unidade até que a Vigilância Sanitária do Município retire-

as para análise microbiológica ou de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, conforme legislação sanitária vigente;

c.1) Poderá, a critério do CONTRATANTE e/ou para identificar o diagnóstico de possíveis surtos de toxinfecção alimentar, bem como para monitoramento de medidas corretivas em pontos críticos de controle, serem solicitados à CONTRATADA, laudo bromatológico constando: análises microbiológicas, físico-químicas, sensoriais, macroscópicas e microscópicas dos alimentos prontos e/ou matérias primas. Para tanto, deve ser coletada amostra de todos os alimentos servidos, cujos quantitativos e técnica de coleta devem atender a legislação vigente;

c.2) Poderá ainda ser solicitada análise microbiológica de equipamentos, utensílios e/ou manipuladores. As análises deverão ser realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA. Os resultados deverão ser encaminhados à equipe técnica do CONTRATANTE, responsável pela gestão do CONTRATO.

d) A emissão do laudo analítico das análises microbiológicas deverá atender a legislação vigente. No caso de abreviaturas, deverão apresentar os respectivos significados no laudo e serem apresentados em papel timbrado do laboratório e assinado pelo Responsável Técnico com a indicação do número do Registro no Conselho responsável.

13. DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS

13.1. IMPORTANTE: Todas as especificações DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS contemplam todas as áreas instaladas a serviço da CONTRATANTE.

13.2 IMPORTANTE: O HMMC não possui em suas instalações unidade de Lactário, portanto as FORMULAS INFANTIS (MAMADEIRAS) serão fornecidas e transportadas pela CONTRATADA.

13.3. Regras Gerais

13.3.1. A prestação dos serviços objeto desse item deverá ser atendida a partir da seguinte estrutura e serviço contratado:

a) O CONTRATADA será responsável pelo planejamento, aquisição e recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e armazenamento, assim como pela distribuição nas dependências da Unidade Hospitalar;

a.1) Fica sob responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros alimentícios para complementar as dietas especiais ou melhorar sua palatabilidade (leite de vaca integral e desnatado, açúcar, achocolatado em pó com no mínimo 32% de sólidos totais de cacau, xarope de groselha, entre outros), mediante solicitação do CONTRATANTE;

b) A CONTRATADA será responsável pelo transporte das dietas especializadas para atender as solicitações do HMMC.

b.1) A CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para o transporte das dietas especializadas;

b.2) O processo de transporte e distribuição será realizado pela CONTRATADA, de acordo com os horários previamente estabelecidos, seguindo todos os preceitos estabelecidos nas legislações vigentes;

13.3.2. A CONTRATADA deverá cumprir prescrição e solicitação de dieta especializada (fórmulas infantis, suplementos e módulos) para distribuição, seguindo mapa de dietas conforme descrito abaixo:

a) O Mapa de Dietas deverá ser elaborado e preenchido - por nutricionista da CONTRATANTE. ;

b) Nos mapas deverão constar as seguintes informações: enfermaria, quarto, leito, nome e sobrenome dos pacientes, idade dos pacientes, dieta prescrita (de acordo com o padrão da instituição), indicação no mapa dos casos cirúrgicos ou exames (mencionando tipo e horário, período necessário ao jejum ou preparo dietético) e condutas dietéticas individualizadas definidas pelas nutricionistas clínicas do CONTRATANTE;

c) O nutricionista da CONTRATANTE terá até as 7:30h para entregar os mapas de coleta de prescrições à equipe técnica da CONTRATADA, diariamente, para que seja feita a dispensação diária das dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos e módulos nutricionais.

d) As atualizações das prescrições de dietas nos demais horários, deverão ser imediatamente registradas por nutricionista da CONTRATANTE em livro próprio do setor, para que sejam providenciadas o mais rápido possível;

e) O nutricionista da CONTRATANTE é responsável pela coleta das prescrições o fará integralmente, independentemente do tipo de dieta prescrita (via oral, via enteral ou via parenteral).

13.4. Nutrição Enteral

13.4.1. A Terapia de Nutrição Enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada;

13.4.2 A nutrição enteral (NE) industrializada pode ser administrada por sonda, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

13.4.3 A nutrição enteral pode ser:

a) Normal ou Padrão: Fórmula enteral para uso geral, adulto ou pediátrico, líquido ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;

b) Específica: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes adultos e pediátricos em condições metabólicas especiais tais como: nefropatas, hepatopatas, imunodeprimidos, diabéticos, pneumopatas, oncológicos etc.;

c) Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE que requer manipulação prévia a sua administração, para uso imediato ou atendendo a orientação do fabricante;

d) Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração;

e) Suplemento Nutricional: Alimento líquido ou em pó administrado via oral ou enteral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser adicionados a outras preparações para melhorar sua palatabilidade, desde que solicitados pelo CONTRATANTE;

f) Módulos nutricionais (fibra, glutamina, albumina, triglicérides de cadeia média - TCM, caseinato, espessante e/ou maltodextrina, entre outros): Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

13.5. Fórmulas Infantis

13.5.1. Fórmulas infantis, convencionais e especiais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente, ao longo do 1º ano de vida, manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

a) Alimentação de lactentes a termo – fórmulas de partida (0 a 6 meses de idade) e de seguimento (6 a 12 meses de idade);

b) Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso – fórmula infantil para lactentes pré-termo;

c) Alimentação de lactentes com intolerância a lactose – fórmula infantil isenta de lactose;

d) Alimentação de lactentes com alergia ao leite de vaca – fórmula infantil a base de proteína isolada de soja;

e) Alimentação de lactentes com distúrbios de digestão e/ou absorção – fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja ou fórmula elementar com aminoácidos livres;

f) Alimentação de lactentes com refluxo gastroesofágicos – fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade).

13.6. Alimentação infantil

13.6.1 A partir dos seis meses de vida, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas e legumes);

13.6.2. A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e, gradativamente, deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal;

13.6.3. Podem ser utilizados produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros, para espessar ou enriquecer os alimentos devendo a CONTRATADA prever o fornecimento quando solicitado e a critério do CONTRATANTE;

13.6.4. Os adoçantes poderão ser: xarope de groselha, açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais ou naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista, devendo a CONTRATADA prever o fornecimento quando solicitado e a critério do CONTRATANTE.

13.7. Aquisição dos Produtos

13.7.1. A aquisição e o fornecimento de dieta enteral em sistema fechado ou aberto, os módulos nutricionais, suplementos alimentares, fórmulas infantis e água por via enteral serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como frascos, equipos e demais insumos necessários a administração da dieta enteral;

13.7.2. O fornecimento de produtos de limpeza, etiqueta de identificação e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição/transporte é de responsabilidade da CONTRATADA;

13.7.3. A aquisição dos insumos necessários para a produção de suco de fruta natural, sopa e mingau, bem como das papas de fruta industrializada, é de responsabilidade da CONTRATADA;

13.7.4. A aquisição de frascos de mamadeiras e seus acessórios, e copos é de responsabilidade do CONTRATADA;

13.7.5. A CONTRATADA deverá manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao CONTRATANTE.

13.8. Armazenamento, Pré-preparo e Preparo Porcionamento, Acondicionamento e Higienização: devem seguir os critérios estabelecidos anteriormente nos itens DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS; DAS REGRAS GERAIS DE ACONDICIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E CONTROLES; das legislações vigentes (CVS nº 5/13, RDC nº 216/04 e RDC nº 63/00); e, dos Manuais de Boas Práticas.

13.9. Transporte

13.9.1. O transporte das dietas especializadas deve obedecer a critérios estabelecidos nas normas de boas práticas, de forma a garantir a sua qualidade higiênico-sanitária. A CONTRATADA deve garantir que as caixas térmicas permaneçam invioladas até sua unidade de destino;

13.9.2. O nutricionista da CONTRATADA será responsável pela manutenção da qualidade das dietas especializadas até a sua entrega e deve orientar e treinar os funcionários que realizam o seu transporte;

13.9.3. A temperatura do transporte deve ser avaliada e registrada em formulário próprio e conferida diariamente com o CONTRATANTE.

14. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAS – REGRAS ESPECÍFICAS

14.1. Na execução dos serviços, a CONTRATADA deverá observar as boas práticas ambientais e de eficiência energética, nos termos da legislação vigente e de acordo com as normas, programas e campanhas das unidades atendidas, observando:

14.1.1. Uso Racional da Água

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA. Os funcionários deverão ser orientados, treinados, conscientizados e monitorados quanto a atitudes preventivas contra hábitos e vícios de desperdícios;

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:

c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;

c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma; Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso; Executar operações como lavar e descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar); Interromper atividade realizada, mantendo a torneira aberta; Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;

c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos para adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados utilizando água sem desperdício. *Lavagem de folhas e legumes:* Separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado; Lavar em água corrente escorrendo os resíduos. *Outras práticas:* Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%; Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos

legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício; Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
d) Não utilizar água para descongelar alimentos;

e) Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; Jogar os restos ao lixo;

f) Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual nº 48.138, de 07.10.03, em especial no tocante a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

14.1.2. Eficiência Energética

a) Aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, NRs e demais legislações vigentes. Os equipamentos novos deverão ser instalados de acordo com a NR-12 – Segurança do Trabalho em máquinas e equipamentos;

c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do CONTRATANTE, deve seguir as normas INMETRO, NR-10, NBR 5410, NR-13 e demais legislações vigentes e recolhimento das devidas ART's (Anotação de Responsabilidade Técnica - CREA), assim como os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

i) Comunicar ao controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

j) Sugerir ao CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores etc.

14.1.3. Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

a) Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios, a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos e custos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares. Os produtos e os procedimentos para esse fim devem ser aprovados pelo CONTRATANTE;

b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

c) Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

d) A CONTRATADA deverá diariamente pesar, separadamente, os resíduos alimentares que restarem do fornecimento (sobra limpa e restos) para avaliar o desperdício/aceitação;

e) A CONTRATADA deverá pesar diariamente os resíduos de lixo comum e de lixo recicláveis separados;

f) A planilha com os registros deve ser fornecida mensalmente ao CONTRATANTE para controle junto ao setor responsável pela coleta seletiva de resíduo.

14.1.4. Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

a) Observar as disposições de sua competência estabelecidas na legislação vigente quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos;

b) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já estejam implantados nas áreas do CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

c) É responsabilidade da CONTRATADA a remoção de resíduos comuns e recicláveis para local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE;

d) É responsabilidade do CONTRATANTE a remoção do abrigo externo e destinação final de resíduos comuns e recicláveis, por empresa especializada;

e) É responsabilidade da CONTRATADA a remoção de resíduos do Grupo B que apresentam risco à saúde e ao meio ambiente, para local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE.

e.1) A remoção do abrigo externo e destinação final será responsabilidade do CONTRATANTE,

f) A CONTRATADA é responsável pela coleta e descarte adequado dos óleos de cozinha usados nas dependências do CONTRATANTE;

g) A CONTRATADA é responsável por fornecer as lixeiras das áreas do Serviço de Nutrição de todas as unidades atendidas devidamente identificadas de acordo com a coleta seletiva;

h) A CONTRATANTE é responsável por fornecer os sacos de lixo nas áreas do Serviço de Nutrição, adequando sua disponibilização quanto à necessidade, capacidade e cores do Programa de Gerenciamento de Resíduos, objetivando a redução da destinação dos mesmos. Devem ser de alta durabilidade e resistência, sempre observando: adequação das dimensões, da capacidade volumétrica, da resistência ao levantamento e/ou à queda livre, verificação da estanqueidade, resistência à perfuração estática e verificação da transparência

i) Quando implantado o Programa de Gerenciamento de Resíduos pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá observar as seguintes regras:

i.1) Materiais Não Recicláveis: São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: papel carbono e fotografias; celofane, papel vegetal, papéis metalizados, encerados ou plastificados; lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel, guardanapo; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; tomadas; cabo de panela; isopor; adesivos; espuma; acrílico; embalagens plásticas metalizadas; teclado de computador; espelhos, cristais, vidros planos; cerâmicas, porcelanas; cliques, grampos, esponjas de aço, tachinhas, pregos, canos, aerossóis, latas; trapos e roupas sujas; teco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; lâmpadas; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; pilhas - são acondicionadas em separado;

i.2) Materiais Recicláveis: Para os materiais secos recicláveis deverão ser seguidos a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores ou Programa de Gerenciamento de Resíduos instituído nas unidades do CONTRATANTE.

j) A CONTRATADA deve otimizar a utilização das embalagens destinadas ao acondicionamento de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, possibilitando o esgotamento dentro do bom senso e da razoabilidade do seu volume útil de acondicionamento, reduzindo a destinação de resíduos sólidos;

k) Enquanto os resíduos estiverem nas dependências do CONTRATANTE, a CONTRATADA deve mantê-los em perfeitas condições de acondicionamento e higiene, com respeito à legislação.

14.1.5. Produtos Biodegradáveis

a) Adquirir e usar produtos biodegradáveis de acordo com os critérios das regulamentações vigentes;

b) Utilizar racionalmente os saneantes cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato;

d) Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

14.1.6. Controle de Poluição Sonora

a) Para seus equipamentos que gerem ruído, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - DB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, devido ao risco de causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

14.1.7. Situações de emergência

a) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente CONTRATO;

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

14.1.8. Suplementares

a) Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a álcool ou gás natural veicular (GNV).

15. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a) Cumprir as posturas do Município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto do CONTRATO;

b) A CONTRATADA é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas deste CONTRATO, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção de fornecedores, aquisição e escolha dos insumos e gêneros alimentícios até o preparo, porcionamento, transporte das refeições e distribuição das refeições aos pacientes, funcionários e acompanhantes, durante todo o tempo de distribuição, inclusive nos locais que recebem a refeição transportada;

c) Manter, durante toda a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da habilitação;

d) Entregar ao CONTRATANTE, de acordo com a periodicidade de cada documento, cópias e atualizações do Certificado de Licenciamento Integrado, documentos de cunho trabalhista e perante Conselho Regional de nutricionistas, Laudo das Análises Microbiológicas, dentre outros documentos pertinentes à execução deste CONTRATO;

e) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos das Unidades, conforme Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

F) Além do Manual de Segurança e Saúde Ocupacional e Manual de Gestão do Meio Ambiente, condizentes com as diretrizes do CONTRATANTE, RDC ANVISA nº 306/04 e CONAMA nº 358/05;

g) Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados ao SND do CONTRATANTE de cada unidade, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos;

h) Seguir o Manual de Dietas do CONTRATANTE, contendo dietas gerais e especiais e especificações contidas neste Termo de Referência;

i) A CONTRATADA deverá apresentar:

i.1) Organograma da empresa, quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho, com cargos e funções da estrutura organizacional;

i.2) Descrição dos uniformes de seus funcionários com a identificação das cores para as atividades (branca para manipuladores de alimentos e cor clara para atividades de higienização). Deverão ser compostos por: calça comprida, blusa/camiseta/camisa (manga curta e comprida) com a logomarca da empresa, avental (tecido e PVC), rede de malha fina para proteção dos cabelos (mesmo que inclua touca ou similar), aventais de frente, meias, calçados fechados antiderrapantes e em boas condições de higiene e conservação, botas de borracha para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário;

i.3) Os visitantes que, no exercício de suas funções, necessitarem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentados com touca e avental descartáveis a serem fornecidos pela CONTRATADA;

i.4) Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;

i.5) Indicação do Responsável Técnico, acompanhado do correspondente registro no Conselho Regional de Nutrição, com experiência mínima de 5 anos atuando em Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como comprovação de que o mesmo integra o quadro permanente da CONTRATADA, devendo o mesmo exercer suas atividades no HMMC;

i.6) Procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários como programa médico de prevenção, vacinação, orientação e tratamentos, entre outros.

j) A CONTRATADA deverá manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR 7, que compõe Portaria nº 3.214 de 08/06/1978 e suas alterações;

k) A CONTRATADA deverá estabelecer Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, conforme preconiza a NR 9, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/1978 e suas alterações;

l) A CONTRATADA deverá manter registro de segurança e saúde ocupacional, conforme preconiza a NR 32 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/1978 e suas alterações;

m) A CONTRATADA deverá manter registros e aprovações nos órgãos competentes - ANVISA, Prefeitura, Meio Ambiente, Corpo de Bombeiros, e Defesa Civil, entre outros, pertinentes a sua atividade;

n) A CONTRATADA deverá apresentar alvará sanitário/licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, vigente na data da apresentação da apresentação da proposta, na data da assinatura do CONTRATO, e ainda durante toda a vigência contratual.

15.1. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios das áreas do SND

15.1.1. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do CONTRATO, estejam em conformidade com a legislação vigente durante a execução do mesmo (Portaria CVS nº 5/13, Resolução RDC nº 50/2002);

15.1.2. Efetuar reparos, adaptações e alterações estruturais que se façam necessários tanto nas dependências dos Serviços de Nutrição do CONTRATANTE, quanto da cozinha própria da CONTRATADA, quando se identificar qualquer irregularidade, defeito, deterioração ou fluxo incorreto de processos e apresentar cronograma de execução destes para avaliação e aprovação prévia do CONTRATANTE;

a) Devem ser disponibilizados todos os recursos necessários à execução dos serviços: mão de obra especializada, devidamente treinada em suas especialidades conforme normas vigentes, em número de profissionais adequados para atendimento de toda a demanda, utilizando-se de materiais, produtos, ferramentas, insumos, equipamentos de apoio e acessórios necessários à perfeita execução dos serviços;

15.1.3. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do CONTRATO. Ao CONTRATANTE, reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA;

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

15.1.5. Garantir a instalação de equipamentos e utensílios necessários à prestação de serviços e execução do escopo contratado, os quais poderão ser retirados no término deste CONTRATO, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE;

15.1.6. Manter todas as dependências, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos nutricionistas do CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

15.1.7. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio. Fica proibida a retirada, destinação ou qualquer movimentação de bens patrimoniais pertencentes ao CONTRATANTE sem sua expressa autorização devidamente formalizada em documento próprio;

15.1.8. 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. A reposição deverá ser feita por equipamento semelhante, de mesma qualidade, potência e de igual capacidade de produção;

15.1.9. Executar a manutenção preventiva e corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados, no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários. Caso não seja possível a resolução do problema no prazo estabelecido, a empresa deverá providenciar a substituição temporária do equipamento no mesmo prazo, deixando-o à disposição do serviço até que o problema seja solucionado;

15.1.10. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada instalação e equipamento;

15.1.11. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;

15.1.12. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, das áreas e de pessoal) necessários à execução dos serviços;

15.1.13. A CONTRATADA deverá, as suas expensas, providenciar a instalação e o aparelhamento de todas as áreas do SND que atenderão o presente CONTRATO, bem como sistemas de informatização, acesso à Internet, telefonia e materiais administrativos necessários para o pleno cumprimento do objeto do CONTRATO;

15.1.14. Responder pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus funcionários, sejam eles bens patrimoniais, móveis ou componentes estruturais do prédio público, responsabilizando-se integralmente pelos atos e omissões praticados por seus subempreitados, mesmo na condição de autorizados pelo CONTRATANTE;

15.1.15. A CONTRATADA deverá empregar nos equipamentos sob sua responsabilidade, peças e componentes novos, originais de fabricação ou equivalentes, obedecendo as Normas da ABNT, de segurança e do fabricante, sendo expressamente vedada a utilização de peças usadas ou recondiçionadas. Qualquer alteração na originalidade do equipamento deverá ser previamente autorizada pelo responsável indicado pelo CONTRATANTE;

15.1.16. Poderá ser solicitado a critério do CONTRATANTE, levantamento patrimonial dos equipamentos que serão disponibilizados, durante o período de vigência contratual;

15.1.17. A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE. A identificação deverá ser acompanhada por funcionário do CONTRATANTE devidamente autorizado.

15.2. Quanto à Equipe de Trabalho

15.2.1. 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;

15.2.2. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços, com experiência comprovada em Dietoterapia/Nutrição Clínica, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05. O quadro técnico deve ser dimensionado segundo exigências e Resolução CFN nº 380/2005, considerando as características do serviço. É responsabilidade técnica da CONTRATADA monitorar e supervisionar todas as etapas do processo de produção concernentes à cozinha cedida pelo CONTRATANTE e à cozinha própria da CONTRATADA, desde a elaboração de cardápios, recebimento de mercadorias, armazenamento, acondicionamento dos produtos, pré-preparo, preparo, montagem das refeições acondicionadas em embalagem descartável individual, transporte, distribuição das refeições e higienização em todas as Unidades de Alimentação e Nutrição atendidas por esta contratação;

15.2.3. Comprovar o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região;

15.2.4. A operacionalização e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para garantia do cumprimento das prescrições dietéticas e, caso seja necessário, realizar alterações ou adaptações que se façam necessárias, visando o atendimento adequado e satisfatório, em comum acordo com o CONTRATANTE;

15.2.5. Na admissão ou substituição do responsável técnico da CONTRATADA, proceder à prévia verificação de documento de inscrição junto ao CRN 3ª região e a concordância do CONTRATANTE;

15.2.6. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;

15.2.7. Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 nº 06/2001;

15.2.8. Manter mão de obra especializada e treinada de acordo com a função exercida;

15.2.9. Fornecer a sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente (mínimo de 3 trocas por funcionário) para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição semestralmente ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade, incluindo funcionários em período de teste ou experiência;

15.2.10. Disponibilizar uniformes diferenciados em cor ou modelo para seus funcionários

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

15.2.12. Providenciar a imediata reposição de funcionários da área técnica, operacional e/ou administrativa para cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade) ou qualquer afastamento, mantendo o quadro de funcionários completo necessário à execução do presente CONTRATO;

15.2.13. Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante do CONTRATANTE e de terceiros, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus que porventura possa gerar;

15.2.14. Afastar ou substituir, quando solicitado pelo CONTRATANTE, qualquer um dos seus funcionários que se tornem indesejáveis por incompetência, má conduta ou desrespeito, desde que devidamente apurado por ambas as partes;

15.2.15. Manter os seus empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, adotando processos de educação e orientação de postura adequados às funções exercidas;

15.2.16. Promover capacitação teórica e prática periódica a toda equipe de trabalho específica para cada tema, abordando os aspectos de higiene pessoal e ambiental, manipulação adequada dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e biossegurança. Deverá entregar mensalmente ao CONTRATANTE, o cronograma dos treinamentos, bem como cópia da pauta administrada e lista de presença assinada pelos funcionários nos treinamentos realizados. Reserva-se ao CONTRATANTE, o direito de sugerir temas para o cronograma de acordo com as necessidades da unidade e exigir a participação dos funcionários da CONTRATADA nos programas de capacitação e de educação continuada realizados pelo CONTRATANTE;

15.2.17 Garantir que os funcionários tenham, no mínimo, 60 horas de treinamento por ano, apresentando ao CONTRATANTE, ao final de cada treinamento, os resultados das avaliações;

15.2.18. Manter a regularidade na qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e dos serviços, independentemente das escalas de serviço adotadas em suas equipes, do tipo de refeição fornecida e/ou dos horários e datas, inclusive finais de semana e feriados;

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

15.2.20. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI's) aos funcionários e sua substituição conforme legislação própria (NR 6 e 32), sendo que a relação deverá conter nome e função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

15.2.21. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando as suas expensas exames periódicos de saúde, de acordo com a legislação vigente. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais é anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável do CONTRATANTE, desde que devidamente justificado. Dependendo das ocorrências endêmicas de determinadas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica;

15.2.22. Apresentar, sempre que solicitado pelo CONTRATANTE ou autoridade sanitária, relatórios com cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR 7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

15.2.23. Apresentar ao CONTRATANTE, comprovantes 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 (Lei Federal nº 8212/91), sem ônus para o CONTRATANTE. Encaminhar ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da fatura;

15.2.24. Estar cadastrado como fornecedor no PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador);

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

15.2.26. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do CONTRATANTE e acompanhadas por responsável da sua equipe;

15.2.27. Encaminhar ao CONTRATANTE, no prazo de até 30 dias após a assinatura do CONTRATO, ou conforme escopo do Plano de Trabalho, relação de todos os funcionários operacionais e suas respectivas lotações. A referida relação deve ser mantida, constantemente, atualizada e qualquer alteração deverá ser comunicada ao CONTRATANTE;

15.2.28. Submeter-se às normas de segurança do CONTRATANTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

15.2.29. Não será permitido à CONTRATADA manter na equipe funcionários que tenham familiares na mesma Unidade de Alimentação onde os serviços são prestados. Consideram-se familiares os vínculos de parentescos até o segundo grau;

15.2.30. As visitas de supervisão pela CONTRATADA deverão ser realizadas de acordo com o roteiro proposto e devidamente aprovado pelo CONTRATANTE. Ao final de cada supervisão, deverá ser elaborado um Relatório de Visita Técnica, que deverá ser apresentado à gestão da equipe técnica responsável do CONTRATANTE para ciência e assinatura. A equipe de supervisão da CONTRATADA deverá trabalhar em parceria com a equipe técnica do CONTRATANTE, de modo a obter o melhor desempenho na execução das atividades.

15.3. Quanto ao fornecimento da alimentação

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

15.3.1. Qualificação de fornecedores de matéria-prima

- a) Apresentar amostras dos produtos utilizados, quando solicitado pelo CONTRATANTE, para análise técnica e sensorial;
- b) Utilizar apenas matéria-prima e produtos provenientes de fornecedores homologados previamente e que atendam às exigências de órgãos oficiais como: Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e outros.

15.3.2. Recebimento, armazenamento e controle de estoque

- a) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, quantidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observando as exigências vigentes (CVS nº 5/13);
- b) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- c) Utilizar, na realização dos serviços, somente produtos de primeira linha, com os respectivos selos de controle de qualidade e registros nos órgãos competentes;
- d) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*" estabelecidas no presente CONTRATO e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e se comprometendo a não utilizar alimentos fora do prazo de validade ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- e) Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;
- f) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, indicado pelo CONTRATANTE;
- g) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/13, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;

- h) Estabelecer controle de quantidade de gêneros alimentícios *in natura* e industrializados, materiais descartáveis e produtos de limpeza, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- i) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- j) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

15.3.3. Preparo e distribuição

- a) Observar os horários estabelecidos neste CONTRATO para fornecimento de refeições, fórmulas e complementos aos pacientes;
- b) Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS nº 5/13;
- c) Controlar a saída do refeitório, impedindo a saída de qualquer item concernente ao refeitório, tais como bebidas, alimentos preparados ou não, talheres etc.;
- d) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso a qualquer tempo pelo CONTRATANTE;
- e) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente CONTRATO, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

15.3.4. Higienização

- a) Atender o que dispõe a Portaria CVS nº 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- b) Supervisionar, diariamente, a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;
- c) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- d) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para este fim;
- e) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

15.3.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- a) Submeter-se e obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e 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;

b) Entregar periodicamente cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo os itens das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977. Para tanto, deverá dispor de um profissional técnico de Segurança do Trabalho em visitas periódicas nas unidades de produção e distribuição de refeições;

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

d) A empresa CONTRATADA deverá atender às normas e Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) através do atendimento dos seguintes requisitos legais:

d.1) Integração aos recém contratados: o registro deverá ser detalhado por função, abrangendo os riscos peculiares e os riscos gerais (NR 01);

d.2) CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes de acordo com as Normas Regulamentadora (NR 05) e considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

d.3) Brigada de Incêndio;

d.4) PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (NR 09);

d.5) PCSMO - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (NR 07);

d.6) Manual de EPI (NR 06);

d.7) Equipamentos (NR 12);

d.8) Análise ergonômica (NR 17);

d.9) Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho – LTCAT.

e) Com relação ao acidente de trabalho, quando e caso ocorrer, deverá investigar as possíveis causas e falhas e registrar a CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho) junto ao INSS.

15.3.6. Suplementares

a) Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos,

demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE;

b) Garantir a qualquer momento, o acesso livre do CONTRATANTE devidamente paramentado às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros e produção de refeições;

c) Realizar, para fins de pagamento, o controle dos serviços efetivamente consumidos. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número do CONTRATANTE;

d) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE;

e) Re-executar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos, ou quando não atenderem ao padrão de qualidade exigido;

f) Com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do CONTRATO, fazer a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do CONTRATO;

g) Somente será permitido o atendimento no refeitório de pessoas autorizadas pelo CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários. O CONTRATANTE manterá funcionários próprios nas catracas eletrônicas de acesso ao refeitório, para realizar os controles de acesso, dados esses que serão utilizados para pagamento dos serviços prestados;

h) Comunicar ao CONTRATANTE sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste CONTRATO, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

i) Demais obrigações inerentes à gestão da cozinha e às obrigações citadas neste escopo técnico, administração, lucro, impostos ISS, PIS-COFINS-IRRF, ICMS, que fazem parte dos tributos a serem pagos e recolhidos pela CONTRATADA, deverão ser entregues junto com a nota fiscal referente ao mês anterior do fornecimento, ficando ciente desde já que, caso não sejam entregues, o faturamento será suspenso até que ocorra o envio das guias referidas acima.

15.3.7. Responsabilidade Civil

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

b) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento,

condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente CONTRATO.

16. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

16.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

16.2. Disponibilizar à CONTRATADA, as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições relativas ao HMMC;

16.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborado pela CONTRATADA, assim como avaliar as eventuais alterações que se façam necessárias;

16.4. Proceder à 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 às normas sanitárias vigentes e boas práticas

16.5. Proceder à higienização dos refeitórios (inclusive mesas e cadeiras), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada e os encaminhando ao local determinado pelo CONTRATANTE;

16.6. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessários, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente, observada a legislação ambiental;

16.7. Remover para locais apropriados e/ou indicados, os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes;

16.8. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;

16.9. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS nº 9/2000, Controle Integrado de Pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

16.10. Responsabilizar-se pela manutenção predial preventiva e corretiva das dependências do serviço do SND, objeto do CONTRATO;

16.11. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;

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

16.13. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

16.14. Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas;

16.15. Encaminhar para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

16.16. Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste a descrição e estado de conservação da área (para as instalações internas das Unidades de Alimentação atendidas);

16.17. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA (para as instalações internas dos hospitais);

16.18. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;

16.19. Avaliar e fiscalizar a prestação de serviço do escopo deste CONTRATO;

16.20. Comunicar por escrito a CONTRATADA sobre qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

17. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

Quadro 38. Obrigações e Responsabilidades.

DESCRIÇÃO	CONTRATANTE	CONTRATADA
Instalação dos serviços objeto desta contratação nas instalações do HMMC no prazo máximo de 05(cinco) dias após a assinatura do CONTRATO		X
Análise de potabilidade da água (sistema de abastecimento).	X	
Análise de potabilidade da água (preparo de alimentos/ fórmulas infantis/ nutrição enteral/ suplementos alimentares).		X
Coleta e análise de amostra para controle microbiológico das refeições da unidade hospitalar e porcionadas.		X
Coleta e análise de amostra de fórmulas infantis/ nutrição enteral/ suplementos alimentares distribuídos no HMMC		X
Laudo microbiológico de fórmulas infantis/ nutrição enteral/ suplementos alimentares transportados e das refeições da unidade hospitalar e porcionadas.		X
Controle de refeições eletrônica (software, hardware e insumos).	X	
Controle de refeições por catraca eletrônica (recursos humanos).	X	
Descartáveis para distribuição de refeições para pacientes, funcionários e acompanhantes e demais serviços contratados, quando for o caso;		X

Descarte de óleos e gorduras.		X
Desinsetização e desratização área externa SND.	X	
Desinsetização e desratização áreas internas SND.	X	
Despesas com água e energia elétrica.	X	
Despesas com gás	X	
EPI's / Uniformes / Calçados.		X
Equipamentos e utensílios novos (investimento).		X
Equipamentos e utensílios: reposição quantitativa e após vida útil.		X
Filtros de água presentes no SND da Unidade Hospitalar, instalação e substituição de refis conforme a data de validade.		X
Informática (software, hardware e insumos).		X
Limpeza de caixas de gordura.	X	
Limpeza do ambiente (piso, paredes, vidros, entre outros).	X	
Limpeza do ambiente (coifas, sistema de exaustão).		X
Limpeza do ambiente (caixa d'água).	X	
Limpeza dos equipamentos e utensílios.		X
Limpeza dos vestiários/ banheiros internos ao SND.	X	
Fornecimento de materiais e produtos de limpeza, desinfecção e higienização.		X
Linha telefônica (ramal interno).	X	
Linha telefônica (com uso de fax e fotocópias) e acesso à Internet.		X
Manual de Boas Práticas (elaboração/atualização).		X
Manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura etc.).	X	
Manutenção corretiva e preventiva de equipamentos.		X
Mão de obra: salários diretos, benefícios, adicional noturno, insalubridade e encargos sociais/ PPRA/PCMSO e ações trabalhistas.		X
Materiais e equipamentos de escritório.		X
Material de higiene pessoal para cozinha e refeitório (papel toalha, sabonete para lavagem de mãos e álcool gel).		X
Material de limpeza para todas as áreas do SND.	X	
Mobiliário de escritório (reposição/substituição).		X
Nutricionista Clínica para visita, internação de pacientes e coleta de mapas.	X	
PPRA/ LTCAT/ Análise Ergonômica.		X
PCMSO.		X
Refeições dos colaboradores da CONTRATADA.		X
Remoção de lixo/resíduos para fora das instalações do CONTRATANTE por empresa especializada.	X	
Anteriormente fala ao contrário Remoção de lixo/resíduos para local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE.	X	

Transporte dos colaboradores da CONTRATADA.		X
Treinamento dos funcionários.		X
Visitas periódicas às Unidades de Alimentação e Nutrição atendidas.	X	X

18. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

a) Ao CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços, de forma a acompanhar e garantir o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo:

a.1) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

a.2) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

a.3) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetuando avaliações periódicas através do monitoramento da execução do CONTRATO; do instrumento de avaliação constante do **Apêndice A**; ou outros instrumentos elaborados durante a execução do CONTRATO; e

a.4) 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.

b) A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

b.1) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

b.2) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros; e

c) Acompanhar a execução dos serviços com o objetivo de garantir o fiel cumprimento do contrato;

d) Realizar reunião com a CONTRATADA e os demais intervenientes por ele identificados, sempre que houver necessidade;

e) Atestar as Notas Fiscais como condição para o pagamento;

f) Quando existirem irregularidades na execução do contrato, o Fiscal atuará junto ao Preposto da CONTRATADA para solucionar as pendências verificadas.

- f.1) A notificação ao Preposto quanto à existência de irregularidades na execução do contrato deverá ser verbal ou por escrito, a depender da gravidade da situação ou da reincidência do fato;
- f.2) Constatando irregularidade passível de notificação por escrito, o Fiscal do Contrato preencherá Termo de Ocorrência, conforme modelo constante no anexo II deste documento, que relatara a ocorrência, o dia e a hora do acontecido, em duas vias;
- f.3) O Termo de Ocorrência, conforme modelo constante no anexo II deste documento, será apresentado ao Preposto, o qual, constatando o fato, deverá atestar de pronto seu “visto” na via que ficara sob a guarda do Fiscal;
- f.4) Havendo divergências quanto à veracidade dos fatos, deverá o Preposto registrar suas razões no próprio Termo de Ocorrência;
- f.5) Caso o Preposto da empresa CONTRATADA se negue a atestar as ocorrências verificadas, essas poderão ser atestadas por duas testemunhas e/ou através de foto/filmagem.
- g) Os Termos de Ocorrência, cientificados pelo Preposto, deverão ser repassados a Diretoria Administrativa para adoção das medidas cabíveis junto à empresa, anexado ao modelo constante no anexo III do deste documento;
- h) A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos, salvo se, quando destes for apurado ação ou omissão funcional, na forma e para os efeitos legais.

19. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

19.1. A contratação será pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, prorrogáveis por mais 04 (quatro) períodos iguais e sucessivos, de acordo com o Regulamento de Compras da Fundação do ABC.

19.2. No caso de não interesse da renovação pela CONTRATADA, será observado o prazo de 90 (noventa) dias para a realização de novo ato Coleta de Preços, visando a não interrupção das atividades em andamento e prejuízos à população. Se, neste prazo, a CONTRATADA negligenciar a prestação dos serviços ora contratados, a multa cabível poderá ser aplicada em dobro.

20. DAS FATURAS E FLUXO PARA PAGAMENTO

20.1. 20.1. As faturas deverão ser entregues ao Preposto/ Fiscal do Contrato para a devida conferência e ateste:

20.2. A(s) Nota(s) Fiscal (is) ou Fatura(s) deverão ser entregues mensalmente **somente da efetiva prestação de serviços.**

20.2.1. O pagamento corresponderá à quantidade de refeição efetivamente servida.

20.3. As faturas deverão ser acompanhadas de relatório contendo o total de refeições servidas, por tipo, acompanhado do respectivo detalhamento diário dos serviços prestados, devendo ser fornecida em arquivo eletrônico;

20.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

20.5. Transcorrido o devido processo referente a multas contratuais os valores delas poderão ser glosados em faturas com vencimento vindouro.

20.6. Antecederá os pagamentos à CONTRATADA, a prévia apresentação de regularidade dos documentos:

- a) Nota fiscal constando discriminação detalhada do serviço prestado;
- b) CND válida, provando regularidade do prestador de serviço contínuo de contrato formal, junto à Previdência Social e Receita Federal;
- c) Prova de regularidade perante o FGTS;
- d) Relação de procedimentos efetivamente realizados contendo a escala médica com o nome e CRM do profissional devidamente assinados, carimbados e datados pelo responsável técnico da empresa.

20.7. Se constatada a situação de irregularidade da CONTRATADA, ela será advertida por escrito, para que no prazo de 02 (dois) dias úteis regularize sua, ou no mesmo prazo, apresente sua defesa, sob pena de rescisão contratual, podendo este prazo ser prorrogado a critério da Administração.

21. DO REAJUSTE

21.1. Decorridos 12 (doze) meses da data da assinatura do CONTRATO, e demonstrada, analiticamente, a variação dos componentes dos custos do CONTRATO, devidamente justificada pela CONTRATADA, apresentando inclusive a Memória de Cálculo e Planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação do CONTRATANTE, o valor do CONTRATO **poderá** ser reajustado até o limite do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, acumulado no período;

21.1.1. O pedido de reajuste deverá ser apresentado até prorrogação do CONTRATO, sob pena de ocorrer preclusão do direito;

21.2. O primeiro reajuste será contado da data da apresentação da proposta e os demais, da data do último reajuste;

21.3. Para fins do cálculo do reajuste anual, será sempre utilizado o índice IPCA do mês anterior ao dos marcos inicial e final;

21.4. O marco inicial será o mês da apresentação da proposta e o marco final será o mês do reajuste;

21.5. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;

21.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento do preço do valor remanescente;

21.7. Os novos valores contratuais decorrentes dos reajustes terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

- a) Da data a partir da qual a CONTRATADA faz jus ao reajuste;
- b) Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão dos próximos reajustes futuros.

21.8. O CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa;

21.9. Na hipótese do item anterior, o período que a proposta permaneceu sob análise do CONTRATANTE, será contado como tempo decorrido para fins de contagem da anualidade do próximo reajuste.

22. DA VISTORIA

22.1. É facultativa aos fornecedores a realização de vistoria in loco.

22.1.1. As vistorias deverão ser agendadas com antecedência, no horário das 09h às 11:30h e das 14h às 17h, nos telefones (11) 4791-7781, no Departamento Administrativo, com a Senhora Sonia.

22.1.2. A vistoria deverá ser realizada no Hospital Municipal de Mogi das Cruzes, no seguinte endereço: Rua Guttermann, 577 - Bairro Brás Cubas - Mogi das Cruzes - SP - CEP: 08740-320.

22.2. No ato das vistorias, serão fornecidos à Proponente, os respectivos atestados, em impresso próprio, devidamente rubricados pelos funcionários do Hospital Municipal de Mogi das Cruzes com o "DE ACORDO" do representante da Proponente que procedeu às vistorias.

23. CONSIDERAÇÕES GERAIS

23.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços;

23.2. A CONTRATADA obriga-se, em face do risco jurídico de seu negócio, a reembolsar a CONTRATANTE por todas as despesas decorrentes de eventual reconhecimento judicial de subsidiariedade cível, trabalhista ou previdenciária imposta à CONTRATANTE, em decorrência de

descumprimento ou infração praticada pela CONTRATADA, relativas às obrigações de tal natureza.

23.3 - No caso de não interesse de renovação do contrato por parte da CONTRATADA, a mesma deverá comunicar à CONTRATANTE, em um prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, ou manter o serviço contratado em funcionamento por igual período, após o vencimento do mesmo, a fim de que não haja interrupção dos serviços em andamento e prejuízos à população. Se neste prazo a CONTRATADA negligenciar a prestação dos serviços ora contratados serão aplicadas as penalidades previstas no contrato.

23.4 Realizada ou não a vistoria, em nenhuma hipótese a CONTRATANTE aceitará posteriores alegações com base em desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimento de quaisquer detalhes da vistoria, devendo a CONTRATADA assumir os ônus decorrentes.

23.2. É vedada a veiculação de publicidade pela CONTRATADA, sob todas as formas e meios, afeta ao serviço objeto do contrato decorrente da presente Coleta de Preços;

24.3. A CONTRATADA obriga-se, em face do risco jurídico de seu negócio, a reembolsar a CONTRATANTE por todas as despesas decorrentes de eventual reconhecimento judicial de subsidiariedade trabalhista ou previdenciária da CONTRATANTE em face de descumprimento pela CONTRATADA de obrigações de tal natureza.

21. Integram este instrumento, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Apêndice A – Avaliação de Desempenho e Qualidade dos Serviços Prestados

Apêndice B – Consumo Estimado de Fornecimento Total

Apêndice C – Modelo das Bandejas Isotérmicas e Refis Descartáveis para a Refeição dos pacientes

Apêndice D – Listagem dos Equipamentos e Mão de Obra Disponibilizadas pelo CONTRATANTE

Apêndice E - Termo de Ocorrência

Apêndice F - Comunicado de Ocorrência

Anexo II – Modelo de Proposta

Anexo III - Modelos de Etiquetas para Capa dos Envelopes

APÊNDICE A do TERMO DE REFERENCIA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO E QUALIDADE DOS SERVIÇOS

1. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos Serviços de Nutrição e Dietética prestados pela CONTRATADA.

2. REGRAS GERAIS

2.1. O CONTRATANTE realizará ao final de cada mês, a Avaliação de Desempenho e Qualidade dos Serviços Prestados pela CONTRATADA, através do instrumento de avaliação denominado: **Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados.**

2.1.1. A utilização deste formulário mensal não isentará a CONTRATADA de outras avaliações de rotina que poderão ocorrer no decorrer da vigência do CONTRATO, inclusive, por itens que não constarem no referido instrumento de avaliação, porém que contemplem às exigências do CONTRATO e sejam fundamentais para sua perfeita execução;

2.1.2. A utilização deste formulário mensal não impede que outras ferramentas de avaliação sejam elaboradas, em conjunto ou não com a CONTRATADA, conforme necessidade do CONTRATANTE, inclusive com frequência maior de aplicação.

2.2. Para esta ferramenta, será considerada uma avaliação mensal para cada serviço;

2.3. Na execução dos serviços prestados, a CONTRATADA deverá atingir níveis de exigência baseados em indicadores de desempenho e métricas descritas abaixo:

2.4. METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO

ITEM I	Ocorrências quanto ao porcionamento das refeições que estejam em desacordo com os procedimentos internos, manuais de procedimentos e CONTRATO.
OBJETIVO	Garantir que as quantidades (<i>per capita</i>) do porcionamento previstas em CONTRATO sejam devidamente cumpridas.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada caso ocorra porcionamento incorreto das refeições distribuídas aos clientes. Será considerado porcionamento inadequado quando as preparações do prato principal, guarnição e sobremesa estiverem entre 10 e 15% e entre 16 e 20% abaixo das quantidades determinadas em CONTRATO. Não serão tolerados porcionamentos a partir de 21% menor que o padrão. A avaliação será realizada por amostragem.
PERIODICIDADE	Aleatoriamente, 3 vezes/semana, em qualquer refeição.
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM II	Intercorrências clínicas em virtude do fornecimento inadequado de alimentos/preparações, decorrente do desacordo com as condições higiênico-sanitárias preconizadas, bem como alterações organolépticas consideradas inadequadas.
OBJETIVO	Evitar consequências que afetem a saúde dos pacientes, acompanhantes ou funcionários decorrentes do fornecimento inadequado de alimentos/preparações em desacordo com as condições higiênico-sanitárias preconizadas.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada caso seja comprovado que o fornecimento de alimentos/preparações ocasionou qualquer intercorrência clínica aos pacientes, acompanhantes ou funcionários, ou quando constatado alguma inadequação que aponte o não cumprimento das condições higiênico-sanitárias preconizadas. Será solicitada análise microbiológica de amostras possivelmente contaminadas a critério do CONTRATANTE e a expensas da CONTRATADA.
PERIODICIDADE	Diária.
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM III	Ocorrências quanto à especificidade e tipos de dietas em desacordo com os manuais técnicos, prescrição médica/nutricional e CONTRATO, podendo ter impacto para o cliente com riscos à saúde.
OBJETIVO	Evitar consequências que afetem a saúde dos pacientes decorrentes do fornecimento de dietas com tipo/especificidade incorreta.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada caso seja comprovado que o fornecimento de dietas com tipo/especificidade incorretos ocasionou intercorrência clínica aos pacientes.
PERIODICIDADE	Diária.
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM IV	Ocorrências quanto à temperatura das refeições em desacordo com a legislação vigente.
OBJETIVO	Garantir que a temperatura dos alimentos na produção, transporte e distribuição esteja em acordo com a legislação vigente.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada caso haja ocorrência de temperatura inadequada durante a produção, transporte e distribuição dos alimentos. A avaliação será feita por medida direta (termômetro cedido pela CONTRATADA) e/ou serão avaliados os controles diários de temperatura feitos pela nutricionista da CONTRATADA.
PERIODICIDADE	Diária.
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM V	Ocorrências quanto aos atrasos ou adiantamento na entrega e distribuição de refeições/dietas, em desacordo com os procedimentos internos, manuais de procedimentos, CONTRATO e legislação vigente.
OBJETIVO	Garantir aos clientes que a distribuição de refeições/dietas ocorra dentro dos horários pré-estabelecidos.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada caso ocorra atraso ou adiantamento na entrega e distribuição das refeições e/ou dietas. Os horários para distribuição das refeições serão determinados pelo CONTRATANTE e os atrasos ou adiantamentos serão contabilizados a partir do horário de início da distribuição, conforme limite de tolerância estabelecido.
PERIODICIDADE	Diária.
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM VI	Ocorrências quanto à paramentação dos funcionários vinculados ao escopo da CONTRATADA, em desacordo com a legislação vigente e CONTRATO.
OBJETIVO	Garantir que os colaboradores estejam devidamente paramentados, de acordo com a legislação vigente
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada caso haja ocorrências de colaboradores com uso inadequado ou ausente de paramentação/uniforme/EPI.
PERIODICIDADE	Diária.
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM VII	Ocorrências quanto a atrasos na entrega do cardápio, em desacordo com procedimentos internos e CONTRATO.
OBJETIVO	Garantir que o prazo de entrega do cardápio mensal seja devidamente cumprido para que, caso haja necessidade de alteração, estas possam ser realizadas em tempo hábil.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada caso ocorram atrasos na entrega do cardápio ao CONTRATANTE. O cardápio deverá ser entregue, no mínimo, 60 dias antes do início da sua execução.
PERIODICIDADE	Mensal.
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM VIII	Ocorrências em desacordo com procedimentos internos e CONTRATO, quanto às alterações de cardápio e mudanças de preparações durante a distribuição.
OBJETIVO	Garantir que o cardápio validado seja respeitado, garantindo que as frequências contratadas sejam devidamente cumpridas e que todos os clientes recebam as mesmas preparações com o mesmo padrão de qualidade do início ao fim da distribuição.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será pontuada quando houver alteração do cardápio, formalmente, por escrito, no período inferior a 48h ao

	<p>horário de fornecimento e que não caracterize situações de contingência/emergência;</p> <p>A CONTRATADA será pontuada quando não houver comunicação formal por escrito da alteração do cardápio respeitando a antecedência mínima de 48h;</p> <p>A CONTRATADA será pontuada quando houver ocorrência de mudança de cardápio durante a distribuição e/ou não reposição do item, não atendendo assim, todos os clientes com a preparação programa.</p> <p>A avaliação será feita através da conferência com o cardápio programado para o dia e/ou quando for identificada mudança de preparação durante a distribuição.</p> <p>As situações de contingência serão avaliadas pelo CONTRATANTE de acordo com o impacto causado ao Serviço.</p>
PERIODICIDADE	Diária
AVALIADOR	Nutricionista ou responsável do CONTRATANTE.

2.5. CRITÉRIOS

2.5.1. Critérios da pontuação a serem utilizados em todos os itens avaliados dos módulos:

Quadro 01. Critérios da pontuação

ÓTIMO	BOM	REGULAR	RUIM
04 (quatro) pontos	03 (três) pontos	02 (dois) pontos	01 (um) ponto

2.5.2. A nota final será obtida mediante o resultado da somatória total dos pontos obtidos.

2.6. FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS – SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Mês referência:	Empresa:
Nº Contrato:	Serviço:

Legenda para pontuação: 4 = Ótimo; 3 = Bom; 2= Regular; 1 = Ruim

ITEM I - Ocorrências quanto ao porcionamento das refeições que estejam em desacordo com os procedimentos internos, manuais de procedimentos e CONTRATO.	Descrição	Nota Obtida
4	Não houve intercorrência em relação ao porcionamento incorreto das refeições.	
3	Até 6 ocorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão). Não houve nenhuma intercorrência de	

	porcionamento incorreto (a partir de 16% menor que o padrão).	
2	De 7 a 9 ocorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão) e/ou 1 a 2 ocorrências de porcionamento incorreto (16 a 20% menor que o padrão). Não houve intercorrência de porcionamento incorreto (a partir de 21% menor que o padrão).	
1	Mais de 10 ocorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão) e/ou 3 ou mais ocorrências de porcionamento incorreto (16 a 20% menor que o padrão) e/ou ocorrência de porcionamento incorreto (a partir de 21% menor que o padrão).	

ITEM II - Intercorrências clínicas em virtude do fornecimento inadequado de alimentos/preparações, decorrente do desacordo com as condições higiênico-sanitárias preconizadas, bem como alterações organolépticas consideradas inadequadas.		
	Descrição	Nota Obtida
4	Fornecimento adequado de alimentos/preparações em acordo com as condições higiênicas sanitárias preconizadas e características organolépticas.	
3	De 1 a 0 ocorrências de fornecimento inadequado de alimentos/preparações em desacordo com as condições higiênico-sanitárias preconizadas e características organolépticas.	
2	De 6 a 10 ocorrências de fornecimento inadequado de alimentos/preparações em desacordo com as condições higiênico-sanitárias preconizadas e características organolépticas.	
1	Mais de 10 ocorrências de fornecimento inadequado de alimentos/preparações em desacordo com as condições higiênico-sanitárias preconizadas e características organolépticas e/ou intercorrência(s) clínica(s) em virtude do fornecimento de	

	alimentos/preparações em desacordo com as condições higiênico-sanitárias preconizadas.	
--	--	--

ITEM III - Ocorrências quanto à especificidade e tipos de dietas em desacordo com os manuais técnicos, prescrição médica/nutricional e CONTRATO, podendo ter impacto para o cliente com riscos à saúde.		
	Descrição	Nota Obtida
4	Não houve erro na especificidade das dietas servidas aos pacientes e/ou erro no tipo de dieta.	
3	Até 6 ocorrências de erro na especificidade das dietas servidas aos pacientes.	
2	De 6 a 10 ocorrências de erro na especificidade das dietas servidas aos pacientes.	
1	Mais de 10 ocorrências de erro na especificidade das dietas e/ou 01 ocorrência de erro no tipo de dieta servida e/ou intercorrência(s) clínica(s) em virtude de erro na especificidade ou tipo de dieta servida aos pacientes.	

ITEM IV - Ocorrências quanto à temperatura das refeições em desacordo com a legislação vigente.		
	Descrição	Nota Obtida
4	Temperatura dos alimentos/preparações durante a produção, transporte e distribuição em conformidade com a legislação vigente.	
3	Até 1 ocorrência de não conformidade de temperatura dos alimentos/ preparações durante a produção, transporte e distribuição segundo a legislação vigente.	
2	De 2 a 3 ocorrências de não conformidade de temperatura dos alimentos/preparações durante a produção, transporte e distribuição segundo a legislação vigente.	
1	Mais de 3 ocorrências de não conformidade de temperatura dos alimentos/preparações durante a produção, transporte e distribuição segundo a legislação vigente.	

ITEM V - Ocorrências quanto aos atrasos ou adiantamento na entrega e distribuição de refeições/dietas, em desacordo com os procedimentos internos, manuais de procedimentos, CONTRATO e legislação vigente.	Descrição	Nota Obtida
4	Não houve atraso ou adiantamento na entrega e distribuição das refeições/dietas.	
3	De 1 a 3 ocorrências de atraso ou adiantamento na entrega e distribuição das refeições/dietas.	
2	De 3 a 6 ocorrências de atraso ou adiantamento na entrega e distribuição das refeições/dietas.	
1	Mais de 6 ocorrências de atraso ou adiantamento na entrega na distribuição das refeições/dietas.	

ITEM VI - Ocorrências quanto à paramentação dos funcionários vinculados ao escopo da CONTRATADA, em desacordo com a legislação vigente e CONTRATO.	Descrição	Nota Obtida
4	Não houve ocorrência quanto ao uso do uniforme/paramentação ou EPI.	
3	Até 1 ocorrência de uso indevido do uniforme/paramentação ou EPI.	
2	De 2 a 3 ocorrências de uso indevido do uniforme/paramentação ou EPI.	
1	Mais de 3 ocorrências de uso indevido do uniforme/paramentação ou EPI.	

ITEM VII - Ocorrências quanto a atrasos na entrega do cardápio, em desacordo com procedimentos internos e CONTRATO.	Descrição	Nota Obtida
4	Não houve atraso na entrega do cardápio.	
3	Entrega do cardápio com atraso de até 4 dias úteis.	
2	Entrega do cardápio com atraso de até 5 dias úteis.	
1	Entrega do cardápio com atraso superior a 5 dias úteis.	

ITEM VIII - Ocorrências em desacordo com procedimentos internos e CONTRATO, quanto às alterações de cardápio e mudanças de preparações durante a distribuição.		
	Descrição	Nota Obtida
4	Não houve alteração de cardápio e/ou mudança de preparação durante a distribuição das refeições.	
3	De 1 a 6 ocorrências de alterações de cardápios com aviso prévio inferior às 48h e não houve nenhuma ocorrência de alterações de cardápio sem aviso prévio, nem de qualquer mudança de preparação durante a distribuição.	
2	De 7 a 10 ocorrências de alterações de cardápio com aviso prévio inferior à 48h e/ou ocorrência de 1 alteração de cardápio sem aviso prévio e/ou 1 ocorrência de mudança de preparação durante a distribuição.	
1	Mais de 10 ocorrências de alterações de cardápios com aviso prévio inferiores à 48h e/ou ocorrência de 2 ou mais alterações de cardápio sem aviso prévio e/ou 2 ou mais mudanças de preparação durante a distribuição e/ou 01 ocorrência de não reposição do item.	

NOTA FINAL: _____

RESULTADO DA AVALIAÇÃO - SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

Resultado da avaliação	Ação
Nota maior ou igual a 25	Serviço considerado adequado. Manter acompanhamento de rotina
Nota entre 17 e 24	Serviço considerado adequado. Manter acompanhamento de rotina e monitorar os itens em desacordo
Nota entre 9 e 16	Serviço considerado adequado, porém necessária discussão imediata do processo de melhoria com a CONTRATADA (encaminhar Termo de Ocorrência – Apêndice B e solicitar Plano de Ação)

Nota igual ou menor que 8	Serviço considerado inadequado (encaminhar Registro de Ocorrência à GSS)
---------------------------	--

2.7. RESPONSABILIDADES

2.7.1. Equipe de Fiscalização:

- a) Os nutricionistas do CONTRATANTE, utilizando-se do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados e demais avaliações de rotina;
- b) Responsável pela consolidação da avaliação e pelo encaminhamento para assinatura do responsável da CONTRATADA.

2.8. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

2.8.1. Cabe ao CONTRATANTE, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação da CONTRATADA;

2.8.2. No final do mês de apuração, o CONTRATANTE deve encaminhar até o quinto dia útil do mês subsequente, o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados à CONTRATADA, referente ao período de prestação de serviços. A CONTRATADA deverá apresentar plano de ação com cronograma de execução factível em até cinco dias úteis, a contar do recebimento da avaliação e Termo de Ocorrência, **caso a pontuação obtida seja igual ou inferior a 16;**

2.8.3. Se no período de cada semestre, a contar do início da vigência do CONTRATO, ocorrer eventual descumprimento da entrega e execução do plano de ação solicitado ou recorrência de inadequação do serviço por 03 (três) meses consecutivos ou 04 (quatro) meses alternados a CONTRATADA ficará sujeita a penalidades previstas no CONTRATO, a qual será notificada através do Comunicado de Ocorrência.

2.8.4. Durante o período de execução do objeto deste CONTRATO, a CONTRATADA poderá ser notificada e/ou advertida sobre as não conformidades identificadas pelo CONTRATANTE, previstas ou não neste instrumento de avaliação e consideradas imprescindíveis para a perfeita execução do CONTRATO, conforme previsto no Art. 87º – inciso I da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

**APÊNDICE B do TERMO DE REFERENCIA
CONSUMO ESTIMADO DE FORNECIMENTO TOTAL**

LOTE 01 - HOSPITAL MUNICIPAL DE MOGI DAS CRUZES					
PLANILHA DE ESTIMATIVA DO FORNECIMENTO DE DIETAS					
DIETAS GERAL/BRANDA/PASTOSA - PACIENTES ADULTO + PEDIATRIA					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
1	Desjejum	Refeição	2.080	24.960	
2	Colação	Refeição	1.280	15.360	
3	Almoço	Refeição	2.120	25.440	
4	Merenda	Refeição	2.090	25.080	
5	Jantar	Refeição	2.100	25.200	
6	Ceia	Refeição	2.125	25.500	
TOTAL			11.795	141.540	
REFEIÇÃO DE ACOMPANHANTES					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
1	Desjejum	Refeição	870	10.440	
2	Almoço	Refeição	895	10.740	
3	Jantar	Refeição	740	8.880	
TOTAL			2.505	30.060	
REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
1	Desjejum	Refeição	3910	46.920	
2	Almoço	Refeição	3910	46.920	
3	Jantar	Refeição	1510	18.120	
4	Lanche noite	Refeição	1510	18.120	
TOTAL			10.840	130.080	
DIETAS ESPECIAIS LEVE/LÍQUIDA/PASTOSA LIQUIDIFICADA - PACIENTES ADULTO + PEDIATRIA					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
1	Desjejum	Refeição	890	10.680	
2	Colação	Refeição	300	3.600	
3	Almoço	Refeição	850	10.200	
4	Merenda	Refeição	880	10.560	
5	Jantar	Refeição	870	10.440	
6	Ceia	Refeição	845	10.140	

TOTAL			4.635	55.620	
OUTROS					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
1	Água 1,5 l (paciente)	Unidade	1.000	12.000	
4	Café litro	Litro	1.130	13.560	
5	Chá litro	Litro	1.000	12.000	
TOTAL			3.130	37.560	
MAMADEIRA					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
1	Até 50 ml	Unidade	20	240	
	51 a 100 ml	Unidade	540	6480	
	101 a 150 ml	Unidade	750	9000	
	151 a 200 ml	Unidade	1.130	13560	
	201 a 250 ml	Unidade	800	9600	
TOTAL			3.240	38.880	
AGUA PARA SONDA (ENTERAL)					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
2	Água até 300 ml	Unidade	150	1.800	
	Água 300 a 500 ml	Unidade	250	3.000	
	Caseinato	Gramas	5.350	64.200	
TOTAL			5.750	69.000	
SUPLEMENTOS, DIETAS ENTERAIS E PARENTERAIS					
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	
1	Espessante Alimentar	Pote	105	1.260	
2	Maltodextrina	KG	3,3 kg	39,6kg	
3	Dieta Enteral	Litro	450	5.400	
4	Dieta Parenteral	Bolsa	6	72	
TOTAL			564,3	6.771,60	

APÊNDICE C do TERMO DE REFERENCIA
MODELO DAS BANDEJAS ISOTÉRMICAS E REFIS DESCARTAVEIS PARA PACIENTES

Figura 1. Bandeja adulto (Dietas Geral, Branda e Pastosa)



Figura 2. Sopeira (Dietas Leve, Pastosa Liquidificada e Líquida)



Figura 3. Bandeja da Pediatria



APÊNDICE D do TERMO DE REFERENCIA
LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS E MÃO DE OBRA DISPONIBILIZADA PELO CONTRATANTE

Tabela 1. Listagem dos equipamentos disponibilizados pelo CONTRATANTE da Unidade Hospitalar - HMMC

Patrimônio PMMC	FABC	Descrição de bem	MARCA/MODELO/FABRICANTE	N.F	VALOR
158649	1885	AMACIADOR DE CARNE	Inecom	1.916	R\$ 1.882,00
158636	344	ARMARIO	Inecom	1.916	R\$ 880,00
158637	342	ARMARIO	Inecom	1.916	R\$ 880,00
158638	343	ARMARIO	Inecom	1.916	R\$ 880,00
136104	334	ARMARIO ARQUIVO C/4 GAVETAS PASTA SUSPEN	Kflex Moveis para Escritório LTDA	536	R\$ 490,00
135428	336	ARMARIO FECHADO 450*400*740C/1PRATELEIRA	Kflex Moveis para Escritório LTDA	525	R\$ 539,00
135687	299	ARMARIO FECHADO 800*490*740C/1PRATELEIRA	Kflex Moveis para Escritório LTDA	524	R\$ 539,00
135860	249	BANHO MARIA A GAS	Inecom	1.916	R\$ 616,00
135859	292	BANHO MARIA ELETRICO	Inecom	1.916	R\$ 616,00
135861	243	BATEDEIRA PLANETARIA	Inecom	1.916	R\$ 2.550,00
133972	339	CADEIRA GIRATORIA C/ RODAS	Kflex Moveis para Escritório LTDA	520	R\$ 198,00
135863	246	CALDEIRAO GAS VAPOR-100ML	Inecom	1.916	R\$ 7.800,00
135864	247	CALDEIRAO GAS VAPOR-100ML	Inecom	1.916	R\$ 7.800,00
135865	245	CALDEIRAO GAS VAPOR-50ML	Inecom	1.916	R\$ 7.800,00
158642	276	CARRO 2 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.200,00
158643	266	CARRO 2 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.200,00
136066	3379	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00

136067	1902	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00
158707	1894	CARRO ISOTERMICO	Inecom	1.916	R\$ 5.250,00
158708	1892	CARRO ISOTERMICO	Inecom	1.916	R\$ 5.250,00
158709	284	CARRO ISOTERMICO	Inecom	1.916	R\$ 5.250,00
158710	283	CARRO ISOTERMICO	Inecom	1.916	R\$ 5.250,00
158696	267	CARRO PARA DETRITOS	Inecom	1.916	R\$ 700,00
158697	237	CARRO PARA DETRITOS	Inecom	1.916	R\$ 700,00
158698	267	CARRO PARA DETRITOS	Inecom	1.916	R\$ 700,00
158699	238	CARRO PARA DETRITOS	Inecom	1.916	R\$ 700,00
158700	268	CARRO PARA DETRITOS	Inecom	1.916	R\$ 700,00
158701	335	CARRO PARA DETRITOS	Inecom	1.916	R\$ 700,00
158650	3375	CARRO PLATAFORMA	Inecom	1.916	R\$ 1.200,00
158651	241	CARRO PLATAFORMA	Inecom	1.916	R\$ 1.200,00
158652	349	CARRO PLATAFORMA	Inecom	1.916	R\$ 1.200,00
136069	289	CARRO PLATAFORMA C/4 RODIZIOS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 899,00
136070	288	CARRO PLATAFORMA C/4 RODIZIOS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 899,00
136071	3380	CARRO PLATAFORMA C/4 RODIZIOS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 899,00
158705	1893	CARRO TERMICO AQUECIDO	Inecom	1.916	R\$ 4.900,00
158706	1895	CARRO TERMICO AQUECIDO	Inecom	1.916	R\$ 5.350,00
136001	276	CARRO TRANSPORTE DE BANDEJA EM INOX	PRIOM	604	R\$ 1.450,00
136002	235	CARRO TRANSPORTE DE BANDEJA EM INOX	PRIOM	604	R\$ 1.450,00
136003	2487	CARRO TRANSPORTE DE BANDEJA EM INOX	PRIOM	604	R\$ 1.450,00
136004	337	CARRO TRANSPORTE DE BANDEJA EM INOX	PRIOM	604	R\$ 1.450,00
135877	253	COIFA	Inecom	1.916	R\$ 3.500,00

135878	254	COIFA COM LAVAGEM	Inecom	1.916	R\$ 19.700,00
158654	372	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158655	230	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158657	231	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158658	229	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158659	228	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158660	275	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158661	274	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158662	277	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158663	278	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158666	225	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158667	224	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158668	227	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158669	226	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158670	270	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158671	271	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
158672	272	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
135869	294	ESTUFA AQUECIDA	Inecom	1.916	R\$ 5.700,00
135872	250	FOGAO 6 BOCAS E 1 FORNO	Inecom	1.916	R\$ 8.400,00
135879	255	FORNO COMBINADA	Inecom	1.916	R\$ 26.500,00
135875	2415	FORNO MICROONDAS MTX52INOX	Inecom	1.916	R\$ 587,00
135873	251	FRITADEIRA ELETRICA	Inecom	1.916	R\$ 4.950,00
158713	265	GABINETE FECHADO DE ENCOSTO	Inecom	1.916	R\$ 2.160,00
158714	3389	GABINETE FECHADO DE ENCOSTO	Inecom	1.916	R\$ 2.160,00

135386	333	GAVETEIROVOLANTE400*500*598	Kflex Moveis para Escritório LTDA	523	R\$ 359,00
135874	281	LAVADORA DE LOUCAS	Inecom	1.916	R\$ 13.500,00
158675	3368	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX	Inecom	1.916	R\$ 850,00
158678	1896	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX	Inecom	1.916	R\$ 850,00
158679	2441	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX	Inecom	1.916	R\$ 850,00
158680	1898	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX	Inecom	1.916	R\$ 850,00
158766	1899	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2L INOX CROLR0	PORTE PAPELARIA HIGIENE LIMPEZA LTDA	37.709	R\$ 1.958,17
158703	239	MESA DE DECANTACAO	Inecom	1.916	R\$ 1.550,00
135876	291	PISTA FRIA	Inecom	1.916	R\$ 3.500,00
não tem	3372	PLATEBANDA	Inecom	1.916	R\$ 1.343,00
158688	2472	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
158689	262	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
158690	263	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
158691	257	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
158692	258	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
158693	259	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
158694	261	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
158695	260	PRATELEIRA PERFURADA	Inecom	1.916	R\$ 400,00
NÃO TEM	3214	PROCESSADORA DE ALIMENTOS INDUSTRIAL	Equimed - Serveletric	313	R\$ 3.794,00
NÃO TEM	248	QUADRO DE GESTAO A VISTA PERSONALIZ	BSL - COMERCIO, IMP. E EXP.	7.913	R\$ 365,00
135880	293	REFRIGERADOR C/ 4PORTAS BIPARTIDAS	Inecom	1.916	R\$ 8.650,00
135881	233	REFRIGERADOR C/ 4PORTAS BIPARTIDAS	Inecom	1.916	R\$ 8.650,00
135853	332	REFRIGERADOR FROSTFREE CONSUL	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	87	R\$ 1.882,00
159873	241	SISTEMA DE EXAUSTAO PARA 2 COIFAS	Inecom	2.195	R\$ 1.466,67

NÃO TEM	3378	SUPORTE PARA MICROONDAS	GOLDEM MATERIAIS PRODUTOS E SERVIÇOS	311	R\$ 113,00
158681	3370	TAMPO LISO	Inecom	1.916	R\$ 680,00
158682	3377	TAMPO LISO	Inecom	1.916	R\$ 680,00
158683	264	TAMPO LISO	Inecom	1.916	R\$ 680,00
159787	3221	TERMOHIGÔMETRO DIGITAL INCOTERMST600	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	112	R\$ 895,00
170048	3378	ARMARIO.ACO.C/3PORTAS.PAREDE.BRANCO	Kflex Moveis para Escritório LTDA	614	R\$ 389,00
134160	148	CARRO CUBA400L C/ TAMPA E RODAS PNE BEGE	Higienus	300.866	R\$ 1.380,00
158673	273	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
170834	3367	MESA INOX 650 X 650 X850	AUTENTINOX ARTEFATOS LTDA	601	R\$ 1.800,00
149164	2470	CADEIRA S/ RODAS E S/ BRACOS-MARROM	Vetor Comercial LTDA	2.086	R\$ 150,00
135857	295	BALANCA ELETRONICA WELMY W30-S-20KG	Inecom	1.916	R\$ 725,00
135855	297	BALANCA ELETRONICA WELMY W30-S15KG	Inecom	1.916	R\$ 550,00
135856	296	BALANCA ELETRONICA WELMY W30-S15KG	Inecom	1.916	R\$ 550,00
135858	350	BALANCA ELETRONICA MICHELETTI-200KG	Inecom	1.916	R\$ 1.450,00
136064	256	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00
158685	346	MODULO PORTA BANDEJA,TALHERES E PAESEMIN	Inecom	1.916	R\$ 1.980,00
135862	248	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELETRICA VAPOR100L/	Inecom	1.916	R\$ 7.500,00
158646	1890	CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREJA	Inecom	1.916	R\$ 1.250,00
158647	1869	CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREJA	Inecom	1.916	R\$ 1.250,00
158648	1891	CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREJA	Inecom	1.916	R\$ 1.250,00
135866	236	CORTADOR DE FRIOS	Inecom	1.916	R\$ 4.100,00
159715	2471	LIQUIDIFICADOR COM 4L COPO	REBAL COMERCIO LTDA	95.234	R\$ 772,50
158686	1884	PICADOR DE CARNE	Inecom	1.916	R\$ 3.440,00
158687	113	REFRESQUEIRA	Inecom	1.916	R\$ 1.990,00

158653	1887	DESCASCADOR	Inecom	1.916	R\$ 3.650,00
133943	338	CADEIRA GIRATORIA C/ RODAS	Kflex Moveis para Escritório LTDA	520	R\$ 198,00
158649	1885	BATEDEIRA PLANETARIA GPANIZ-BP18L	Inecom	1.916	R\$ 6.850,00
158644	3368	CARRO 3 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.150,00
158645	2333	CARRO 3 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.150,00
136063	3382	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00
136064	256	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00
136065	3383	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00
136068	3385	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00
170053	2808	FERVEDOR DE LEITE ELETRICO	Udimed Comercial Hospitalar LTDA - EPP	3.157	R\$ 12.830,00
158676	1897	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX	Inecom	1.916	R\$ 850,00
NÃO TEM	1900	EXTRATOR DE SUÇO	Inecom	1.916	R\$ 399,00
158641	269	CAMARA FRIGORIFICA	Inecom	1.916	R\$ 32.032,00
158674	2466	GABINETE FECHADO DE ENCOSTO	Inecom	1.916	R\$ 2.160,00
NÃO TEM	352	CARRO PLATAFORMA C/4 RODIZIOS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 899,00
NÃO TEM	341	CARRO PLATAFORMA C/4 RODIZIOS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 899,00
NÃO TEM	252	CARRO 3 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.150,00
170834	240	MESA INOX 0,80X0,60	AUTENTINOX ARTEFATOS LTDA	601	R\$ 1.850,00
NÃO TEM	348	CARRO AUXILIAR C/ 2 PRATELEIRAS	Branholi Representação Comercial Ltda	1.796	R\$ 1.200,00
NÃO TEM	2096	CARRO 3 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.150,00
135849	2335	REFRIGERADOR FROSTFREE CONSUL	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	87	R\$ 1.882,00
NÃO TEM	2334	REFRIGERADOR FROSTFREE CONSUL	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	87	R\$ 1.882,00
NÃO TEM	286	FREEZER VERTICAL	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	87	R\$ 1.882,00
NÃO TEM	287	FREEZER VERTICAL	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	87	R\$ 1.882,00

158656	372	ESTANTE	Inecom	1.916	R\$ 1.600,00
NÃO TEM	2329	ARMARIO.ACO.C/3PORTAS.PAREDE.BRANCO	Kflex Moveis para Escritório LTDA	614	R\$ 389,00
NÃO TEM	2414	CARRO 3 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.150,00
159790	2332	MICROONDAS ELECTROLUX MODELOMEV41	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	111	R\$ 587,00
NÃO TEM	2331	BANHO MARIA MOD.1100110V	Fanem LTDA	4.363	R\$ 616,00
NÃO TEM	2095	ARMARIO.ACO.C/3PORTAS.PAREDE.BRANCO	Kflex Moveis para Escritório LTDA	614	R\$ 389,00
158711	2097	CARRO REFRIGERADO	Inecom	1.916	R\$ 5.800,00
NÃO TEM	3369	CARRO 3 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.150,00
135852	2098	REFRIGERADOR FROSTFREE CONSUL	MW do Brasil Comercio Exterior LTDA	87	R\$ 1.882,00
NÃO TEM	2412	ARMARIO.ACO.C/3PORTAS.PAREDE.BRANCO	Kflex Moveis para Escritório LTDA	614	R\$ 389,00
NÃO TEM	2413	CARRO 3 PLANOS	Inecom	1.916	R\$ 1.150,00
135880	2417	REFRIGERADOR C/ 4PORTAS BIPARTIDAS	Inecom	1.916	R\$ 8.650,00
NÃO TEM	2418	CARRO REFRIGERADO	Inecom	1.916	R\$ 5.800,00

Tabela 2. Listagem da mão de obra disponibilizada pelo CONTRATANTE na Unidade Hospitalar (HMMC)

PROFISSIONAIS	QUANTITATIVO
Nutricionista Clínico	01

**APENDICE E do TERMO DE REFERENCIA
TERMO DE OCORRÊNCIA**

REGISTRO DE OCORRÊNCIA Nº _____/FUABC (Unidade de origem)

CONTRATO Nº:	DATA:
OBJETO DO CONTRATO:	
EMPRESA CONTRATADA:	

Pontos irregulares e providências requeridas *(relacionar neste campo, os itens que foram descumpridos pela empresa apurados através do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços Prestados e demais avaliações de rotina; e as providências necessárias para regularização):*

Prazo para cumprimento das exigências:

Ciência:

Estou ciente que o não cumprimento das exigências contidas neste auto, ensejara a aplicação das sanções previstas no Regulamento de Compras da Fundação do ABC, bem como nas cláusulas contratuais. Estou ciente ainda do prazo que terei para cumprir com as exigências aqui registradas.

Recebi a primeira via em ____/____/____

Hora ____/____

Nome do Responsável pela empresa:

Assinatura:

Fiscal do Contrato (Carimbo e assinatura):

Fonte: Adaptado da NORMA OPERACIONAL/IFTM No 01, DE 13 DE JUNHO DE 2011.

**APENDICE F do TERMO DE REFERENCIA
COMUNICADO DE OCORRÊNCIA**

REGISTRO DE OCORRÊNCIA Nº _____/FUABC (Unidade de Origem)

Mogi das Cruzes (SP), _____ de _____ de 20____.

A
Diretoria Administrativa

Assunto: Contrato nº _____ de ____/____/____.

Empresa:

Objeto:

Informo a Vossa Senhoria, que na execução do CONTRATO acima referenciado, foi emitido o Registro de Ocorrência Nº ____/22____, cópia anexa, relacionando os itens descumpridos pela empresa, bem como as providências necessárias para corrigir as irregularidades.

Tendo em vista a persistência das irregularidades apontadas em **Pesquisa de Avaliação de Desempenho e Qualidade dos Serviços Prestados**, conforme abaixo, solicito que sejam tomadas as providencias que julgar necessárias.

☐ Especificar:

Atenciosamente,

Fiscal/Gestor do CONTRATO

Fonte: Adaptado da NORMA OPERACIONAL/IFTM No 01, DE 13 DE JUNHO DE 2011

**ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA**

À

Fundação do ABC – Hospital Municipal de Mogi das Cruzes

REFERENTE: PESQUISA DE PREÇO

A empresa (razão social da participante), inscrita no CNPJ n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede no (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) (nome do representante Legal), infra-assinado, para os fins da pesquisa de Preços, apresenta a seguinte proposta de preço:

CONTRATO A - HOSPITAL MUNICIPAL DE MOGI DAS CRUZES							
PLANILHA DE ESTIMATIVA DO FORNECIMENTO DE DIETAS							
DIETAS GERAL/BRANDA/PASTOSA - PACIENTES ADULTO + PEDIATRIA							
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
1	Desjejum	Refeição	2.080	24.960	R\$ -	R\$ -	R\$ -
2	Colação	Refeição	1.280	15.360	R\$ -	R\$ -	R\$ -
3	Almoço	Refeição	2.120	25.440	R\$ -	R\$ -	R\$ -
4	Merenda	Refeição	2.090	25.080	R\$ -	R\$ -	R\$ -
5	Jantar	Refeição	2.100	25.200	R\$ -	R\$ -	R\$ -
6	Ceia	Refeição	2.125	25.500	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			11.795	141.540	R\$ -	R\$ -	R\$ -
REFEIÇÃO DE ACOMPANHANTES							
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
1	Desjejum	Refeição	870	10.440	R\$ -	R\$ -	R\$ -
2	Almoço	Refeição	895	10.740	R\$ -	R\$ -	R\$ -
3	Jantar	Refeição	740	8.880	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			2.505	30.060	R\$ -	R\$ -	R\$ -
REFEIÇÃO DE FUNCIONÁRIOS							
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
1	Desjejum	Refeição	3910	46.920	R\$ -	R\$ -	R\$ -
2	Almoço	Refeição	3910	46.920	R\$ -	R\$ -	R\$ -
3	Jantar	Refeição	1510	18.120	R\$ -	R\$ -	R\$ -
4	Lanche noite	Refeição	1510	18.120	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			10.840	130.080	R\$ -	R\$ -	R\$ -

DIETAS ESPECIAIS LEVE/LÍQUIDA/PASTOSA LIQUIDIFICADA - PACIENTES ADULTO + PEDIATRIA							
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
1	Desjejum	Refeição	890	10.680	R\$ -	R\$ -	R\$ -
2	Colação	Refeição	300	3.600	R\$ -	R\$ -	R\$ -
3	Almoço	Refeição	850	10.200	R\$ -	R\$ -	R\$ -
4	Merenda	Refeição	880	10.560	R\$ -	R\$ -	R\$ -
5	Jantar	Refeição	870	10.440	R\$ -	R\$ -	R\$ -
6	Ceia	Refeição	845	10.140	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			4.635	55.620	R\$ -	R\$ -	R\$ -
OUTROS							
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
1	Água 1,5 l (paciente)	Unidade	1.000	12.000	R\$ -	R\$ -	R\$ -
4	Café litro	Litro	1.130	13.560	R\$ -	R\$ -	R\$ -
5	Chá litro	Litro	1.000	12.000	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			3.130	37.560	R\$ -	R\$ -	R\$ -
MAMADEIRA							
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
1	Até 50 ml	Unidade	20	240	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	51 a 100 ml	Unidade	540	6480	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	101 a 150 ml	Unidade	750	9000	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	151 a 200 ml	Unidade	1.130	13560	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	201 a 250 ml	Unidade	800	9600	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			3.240	38.880	R\$ -	R\$ -	R\$ -
AGUA PARA SONDA (ENTERAL)							
Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
2	Água até 300 ml	Unidade	150	1.800	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	Água 300 a 500 ml	Unidade	250	3.000	R\$ -	R\$ -	R\$ -
	Caseinato	Gramas	5.350	64.200	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			5.750	69.000	R\$ -	R\$ -	R\$ -
SUPLEMENTOS, DIETAS ENTERAIS E PARENTERAIS							

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
1	Espessante Alimentar	Pote	105	1.260	R\$ -	R\$ -	R\$ -
2	Maltodextrina	KG	3,3 kg	39,6kg	R\$ -	R\$ -	R\$ -
3	Dieta Enteral	Litro	450	5.400	R\$ -	R\$ -	R\$ -
4	Dieta Parenteral	Bolsa	6	72	R\$ -	R\$ -	R\$ -
TOTAL			564,3	6.771,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -

VALOR GLOBAL (12 MESES) R\$ XXXXXXX,XX

VALOR GLOBAL POR EXTENSO: _____

1.1. A participante deverá apresentar preço por item, sendo vencedora a empresa de menor preço global.

1.2. O pagamento será realizado pelo serviço efetivamente realizado.

1.3. A aceitação do objeto ficará condicionada ao atendimento das exigências contidas no Memorial e seus anexos quanto à execução dos serviços, no cumprimento das obrigações.

1.4. DA VALIDADE DA PROPOSTA: A proposta deverá conter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, contados da adjudicação dos serviços ofertados.

1.5. DECLARAMOS, para os devidos fins, **QUE CONSIDERAMOS, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS OU SEJA**, todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta coleta de preço tais como: custos com mão de obra, equipamentos, materiais, utensílios e transporte, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto contratado.

(Local),..... de de 2025.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, assinatura)