

tis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 13.257, de 08 de março de 2016, Lei Federal nº 10.741, de 01 de outubro de 2003, Lei Federal nº 11.108, de abril de 2005 e Lei Federal nº 13.146, de 06 de julho de 2015), além de refeições para funcionários autorizados das unidades de saúde vinculadas a Secretaria de Estado da Saúde, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização edesenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

2. OBJETIVO

Este documento tem como objetivo apresentar as principais características técnicas que deverão ser observadas na prestação de serviços que engloba serviços operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos conforme PORTARIA/SES/MA Nº1140, de 30 de outubro de 2023. Assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

- Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais, especiais e específicas (neutropênicos, vegetarianos, alérgicos ao glúten e demais intolerâncias) e ainda fórmulas lácteas;

- Apoio à nutrição clínica e ambulatorial, sempre que necessário na rede hospitalar vinculadas a Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão.

3. JUSTIFICATIVA

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados e em observação e pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade, o que justifica o objeto deste processo.

4. CONTEÚDO

4.1. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, no caso das unidades que não possuem estrutura ou estrutura adequada para estas atividades, a CONTRATADA deverá se estruturar, conforme subitem “a” e “b”, respectivamente. O serviço de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

- a) A utilização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) do CONTRATANTE ocorrerá quando esta oferecer condições para o preparo, porcionamento e distribuição das refeições;

- b) Para as unidades de pronto atendimento (UPAS) e Centro de Hemodiálise que não possuam Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), todo o processamento deverá ser realizado em cozinha própria de inteira responsabilidade da CONTRATADA e transportada até as unidades referidas e em carros apropriados para esse fim, conforme legislação vigente.

ANEXO I

Nota Técnica - SAAS/ASSENUT/SES

1. ASSUNTO

Esta Nota Técnica apresenta os parâmetros para a contratação de empresa especializada na prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de alimentação e dietas especiais destinadas a pacientes (adultos e infan-

c) A distribuição das refeições destinadas à pacientes em embalagens descartáveis, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela CONTRATANTE;

d) A distribuição, no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários e acompanhantes legalmente instituídos, pelo sistema de Cafeteria fixa, em pratos, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados;

e) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os equipamentos e utensílios já existentes nas unidades hospitalares e esta se comprometerá pela conservação e manutenção dos mesmos. Caso a unidade não disponha de equipamentos e utensílios, será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de acordo com a necessidade para o cumprimento dos serviços.

4.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

Programação das atividades de nutrição e alimentação;

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

- Fornecimento de equipamentos e utensílios mediante as necessidades e em caráter complementar, quando for o caso;

- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;

- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

- Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

- Coleta de amostras da alimentação preparada, em embalagem determinada pela legislação, por 72 horas após o preparo;

- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;

- Transporte externo com toda a estrutura necessária e apropriada destinada a refeições transportadas (veículo específico, caixas tipo “hot-box”, “isobox” e etc.).

- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;

•Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

4.2. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

4.2.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia;

4.2.2. Fornecimento de água mineral, para pacientes de UTI e UI, neutropênicos e em isolamento; bem como para os processos de diluição dos módulos (de fibra, proteína, glutamina e etc.). Assim como toda a água utilizada para consumo dos funcionários em todas as unidades.

4.2.3. Litro de café para fornecimento em áreas administrativas.

4.2.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada e devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição e comprovada a regularidade neste órgão com respectivas anuidades, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

4.2.5. Os Cardápios Diários Básicos Padrões e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais;

4.2.6. As substituições de dietas deverão ser listadas diariamente pela CONTRATANTE e repassadas com antecedência para a CONTRATADA de acordo com as especificidades de cada paciente para pronto atendimento em cada horário;

4.2.7. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, obedecendo a critérios de sazonalidade, hábitos regionais e as leis da nutrição (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

4.2.8. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas;

4.2.9. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

4.2.10. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

4.2.11. A operacionalização, porcionamento, distribuição e transporte (no caso de refeições transportadas) das dietas, deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

4.2.12. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser feitos em embalagens térmicas descartáveis em alumínio com três divisórias. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações

do Serviço de Nutrição e Dietética e devidamente transportadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados tipo “hot-box”, “iso-box” ou equivalentes, condizentes com as exigências da Vigilância Sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico- sanitárias, temperatura e conservação adequada;

4.2.13. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

4.2.14. As dietas especiais devem acompanhar o padrão estabelecido pela Contratante e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

4.2.15. Das refeições para funcionários e acompanhantes legais.

4.2.16. As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema de cafeteria fixa com balcão térmico, em pratos, devendo ser fornecidos copos de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) em inox. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito embalados individualmente. Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinha com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.

4 . 3 . DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES – ESPECIFICAÇÕES:

4.3.1. Dieta Normal ou Livre:

- Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 6 (seis) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias por dia.
- Para os funcionários plantonistas de serviço noturno serão oferecidos ceia e desjejum. Para funcionários de serviço diurno, será oferecido somente almoço.
- Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3 (três) refeições: desjejum, almoço e jantar.
- Composição das refeições conforme descrito no quadro abaixo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Mamadeira simples	Preparações à base de leites convencionais integrais ou não, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais / legumes / caldo purínicos, adocicadas ou não e distribuídas em volume de 30 a 240 ml.
Mamadeira especial	Preparações à base de leites não convencionais específicos, integrais, hidrolisados, a base de proteínas de vaca ou soja, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, ou com frutas ou vegetais / legumes / caldo purínicos, acrescidas de módulos especiais, adocicadas ou não e distribuídas em volume de 30 a 240 ml.

Desjejum para pacientes, acompanhantes e funcionários	a) Leite integral ou desnatado ou soja com café ou chocolate com opção para chá
	b) Pão francês ou integral ou massa fina ou biscoito ou bolo simples ou beiju ou cuscuz
	c) Margarina light com e sem sal, queijo, geleia e mel
	d) Frutas da época
Colação para pacientes	a) Suco de frutas acompanhado de biscoitos doce ou salgados ou água, com margarina (com ou sem sal), geleia ou mel, água de coco.
	Opções:
	- Salada de frutas ou frutas
	- Suplementos alimentares de acordo com a prescrição
Almoço para pacientes, funcionários e acompanhantes	a) Arroz
	b) feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções.
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	g) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.
Lanche da tarde	a) Leite integral ou desnatado ou soja com frutas, cereais ou achocolatado
	b) Bolacha doce ou salgada ou água ou torradas com margarina com ou sem sal ou geleia tipo sache ou requeijão.
	c) Suco de fruta ou de polpas de frutas.

Jantar para pacientes e acompanhantes	a) Arroz
	b) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com uma opção à base de soja.
	c) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão
	d) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.
	e) Suco de frutas natural ou polpas de frutas, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10 graus.

Ceia para pacientes	a) Bolacha doce ou salgada ou água ou torradinhas
	b) Leite puro ou com chocolate, com opção de chá de camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã ou similar quando o paciente estiver impedido de tomar leite.
	c) Opção: mingau de cereal (aveia, milho, arroz, macaxeira, farinha láctea ou similar).
	Não será permitido servir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.
Ceia para funcionários	a) Sanduíche com três fatias de pão de forma com queijo, presunto ou frango desfiado com molho, doce e suco de frutas. Obs.: Uma vez ao mês
	b) Cachorro quente (carne moída com salsicha de frango ou peru), doce e suco de frutas. Obs.: Uma vez ao mês
	c) Caldo de carne com ovos, pão francês ou massa fina, doce e suco de frutas. Obs.: Uma vez ao mês
	d) Sopa de carne moída ou frango com legumes, pão francês ou massa fina, doce e suco de frutas. Obs.: Uma vez ao mês
	e) Macarronada à bolonhesa (carne moída, molho de tomate, queijo ralado), doce e suco de frutas. Obs.: Uma vez ao mês
	f) Lasanha (frango ou queijo e presunto), doce e suco de frutas. Obs.: Uma vez ao mês
	g) Arroz, prato proteico (com preparações de fácil digestibilidade), guarnição à base de vegetais e legumes cozidos, saladas à base de vegetais crus e sobremesa (fruta ou suco). Obs.: Demais dias para completar o cardápio mensal

4.3.2. Para a formação de preços das mamadeiras deverá ser considerado o volume solicitado e as fórmulas constantes no quadro abaixo (mamadeira simples e especial):

DESCRIÇÃO
Fórmula de partida e de seguimento
a) Leite 1º semestre
b) Leite 2º semestre
c) Leite integral
Fórmula destinada a prematuras e/ou especiais
a) Leite à base de soja
b) Leite sem lactose
c) Leite Pré
d) Fórmula hidrolisada
e) Fórmula especial para erro inato de metabolismo

4.3.3. Dieta Branda

A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer em média, 2.500 calorias por dia. Na sua consistência, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica. A sua distribuição é de 06 (seis) refeições diárias.

A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo
- Feijão somente no almoço e bem cozido
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.3.4. Dieta Pastosa

A dieta pastosa é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição e deve fornecer em média, 2.000 calorias por dia. Nesta consistência, os alimentos devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa. A sua distribuição deve ser de 06 (seis) refeições diárias.

A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência normal. Contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural; frutas sem pele em forma de purês; sorvetes; geleias; mel; iogurtes; pudins e manjas.

4.3.5. Dieta Líquida Pastosa/Liquidificada

A dieta liquidificada é indicada para pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, preparo de exames, pré e pós-operatórios. Esta dieta deve fornecer em média 1.800 calorias por dia. A sua consistência é semilíquida/liquidificada. A sua distribuição é de 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia).

Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido. É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos.

Composição das refeições conforme descrito no quadro abaixo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum	Bebida à base de leite (leite com engrossante)
Lanches	Míngaus ou vitaminas de fruta

Almoço e Jantar	- Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
	- Purê de legumes
	- Sobremesa cremosa
	- Suco de frutas natural
Ceia	- Bebida à base de leite

4.3.6. Dieta Líquida

· A dieta líquida é destinada a pacientes em preparo para exames, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição, devendo fornecer em média, 1000 calorias por dia. Sua consistência é líquida. Sua distribuição é de 06 (seis) refeições diárias.

· Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente. É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos.

· Composição das refeições conforme quadro abaixo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, colação, lanches e ceia	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá, conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de frutas.

4.3.7. Dieta Líquida Restrita/de Prova

· A dieta líquida restrita é destinada a pacientes em pós-operatório gástrico ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral.

· A dieta líquida restrita é composta por líquidos claros, com o mínimo de resíduos e fornecer em média 600 calorias por dia.

· Distribuição: em 8 (oito) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).

· Composição de todas as refeições: chá ou água de coco.

· Os chás podem ser adoçados com açúcar ou adoçante.

4.3.8. Dieta para Diabéticos

· A dieta para diabéticos pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito.

· Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta normal de igual consistência, utilizando os mesmos ingredientes e formas de preparo, havendo apenas restrições ao açúcar das preparações líquidas, que deverá ser substituído por adoçante artificial; e das sobremesas doces, que deverão ser substituídas por frutas da época.

· No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15g de fibras por dia.

· As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético. É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos.

4.3.9. Dieta para Neutropênicos

· É destinada a pacientes imunodeprimidos e deve evitar o risco de contaminação por patógenos encontrados em alimentos. Estas devem estar em conformidade com a demanda das unidades especializadas e de acordo com o cardápio estabelecido pela CONTRATANTE.

4.3.10. Dietas Hipossódicas

· Pode ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida com a retirada do sal de cozinha e deve garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência, e substituindo-se o prato principal quando o mesmo for à base de embutidos ou carne seca. Caso a dieta prescrita permita, para melhorar o sabor, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, será permitido a inclusão de 1 grama de sal (sachê) no almoço e jantar.

4.3.11. Dieta Hiperprotéica e Hipercalórica

· Na dieta hiperprotéica e hipercalórica deverá haver acréscimo dos seguintes alimentos:

- No desjejum: ovo cozido ou queijo e geleia ou mel
- No almoço e no jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de azeite de oliva no arroz ou sopa.
- Devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

4.3.12 Dieta Hipolipídica e Hipoprotéica

· Dietas com restrição de nutrientes poderão ser necessárias, principalmente as destinadas a hepatopatas (hipolipídica) e nefropatas (hipoprotéicas). Nestes casos deverão ser previstos alimentos ou preparações extras em cada refeição como doces de fruta em massa, mel e outros para garantir o aporte calórico necessário.

· Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do serviço de nutrição da CONTRATANTE.

· Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes. É de responsabilidade da CONTRATANTE a previsão e provisão destes produtos.

4.3.13. Dieta Laxante

· Dietas indicadas para prevenir ou corrigir a constipação intestinal. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35 gramas), com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.

·Preparações indicadas:

-Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, cajú e graviola;

-Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;

-Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;

-Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.

-Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos);

-Óleo e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, creme de leite, oleaginosas (castanhas e amêndoas);

-Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;

-Coquetel laxante

·Preparações evitadas ou proibidas

-Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju;

-Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata inglesa, cará, macaxeira e mandioca;

-Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

4.3.14. Dieta Constipante

·Dietas indicadas para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. Pode variar segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal. Pobre em fibras insolúveis. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.

·Preparações indicadas:

-Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra e limão;

-Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba e cebola;

-Cereais, milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz, leite e derivados desnatados;

-Açúcar, geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas, sorvete e picolé de frutas indicadas (em pequena quantidade);

·Preparações evitadas ou proibidas:

-Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, manga, maracujá, cupuaçu, cajú e graviola;

-Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão e berinjela;

-Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico e lentilha;

-Cereais: pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral, leite e derivados integrais.

-Açúcar mascavo, geleia de frutas, compotas de frutas, sorvete e picolé de fruta indicadas e frutas em passas;

·Kit lanche para exames – paciente externo:

·Após a realização de exames que necessitem de jejum, os pacientes externos receberão um kit lanche (200 ml de suco de frutas natural + 04 biscoitos cream-cracker ou 04 biscoitos doces).

4.4. DOS CARDÁPIOS E REFEIÇÕES

4.4.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

· Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

· Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia), funcionários (ceia) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

· Os cardápios deverão ser reavaliados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

· Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patológicas do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

· Os cardápios das dietas líquidas e líquidas pastosas poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

· Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

· A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

4.4.2. Da elaboração de cardápios

· Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

- Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;

- Safrado alimento;
- Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;
- Digestibilidade dos alimentos.

· Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

· Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.

· Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.

· O cardápio destinado a dieta geral dos pacientes poderá ser o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes.

· Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.

· Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, “feijoada”, durante os meses menos quentes de dezembro a junho. Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz. Para este cardápio, deverá ter sempre outra opção de prato proteico.

· Os acompanhantes que por necessidade do paciente, não puderem se ausentar do leito receberão a dieta geral destinada à pacientes.

· Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada a existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixos em um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.

· Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Contratante.

4.5. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GRAMATURAS E FREQUÊNCIAS

4.5.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua: 100g e Salada cozida: 120g	Abóbora, abobrinha, alface, acelga, batata, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chuchu, couve manteiga, couve flor, espinafre, feijão verde, macaxeira, maxixe, milho verde, pepino, pimentão, quiabo, tomate, vagem, vinagreira, rúcula, jongome, etc.	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos
Arroz cru: 100g		
Feijão cru: 50g		
Carne bovina	150g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife grelhado, espeto, isca de carne.	
	100g carne paleta – carne moída no momento do preparo.	
	150g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para espeto.	
	150g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à milanesa.	
	150g carne bovina 1ª (alcatra, patinho) – para bife à role.	
	250g carne bovina 2ª (coxão duro) – assado de panela	
	150g fígado bovino – bife ou isca acebolada	
Aves (coxa, sobrecoxa e peito)	150g sem osso	
	250g sem osso	
Peixes	150g de filé (grelhado e frito)	
	200g para postas (cozidas, moquecas, ensopados, empanados).	
Feijoada	60g Feijão preto 200g carnes variadas (carne de charque – 30g; carne fresca – 25g; pé de porco salgado – 35g; paio – 30g; costela suína – 35g; linguiça calabresa – 40g; bacon 5g)	

Almôndegas: 120g		
Frios (queijo e presunto): 20g		
Guarnições	50g Lasanha e macarrão; 40g Farofa	
Sobremesa	60g de doces em geral; 100g de gelatina; Frutas (abacate – 1/3; abacaxi – 200g; banana 01 unid média; goiaba 01 unid média; laranja 01 unid média; maçã – 01 unid média; mamão – 200g; manga – 100g; maracujá – ½ unid; melancia com casca – 250g; melão com casca – 200g; pêra – 01 unid média; tangerina – 01 unid; salada de frutas – 150g	
Pão	Tipo francês com e sem sal – 50g	
	Tipo massa fina ou de leite – 50g	
	Tipo integral – 50g	
	Forma integral – 2 a 3 fatias	
	Biscoito cream cracker ou água – 35g (5 unidades)	
	Biscoito doce - 35g (5 unidades)	
	Torradas – 30g (5 unidades)	
Bebidas	Suco de frutas natural ou polpa de frutas – 200ml a 300ml (abacaxi, laranja, maracujá, acerola, cajá, caju, goiaba, tamarindo, etc.)	

· As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

4.5.2. O cardápio deverá obedecer à seguinte frequência (almoço e jantar):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	08 vezes por semana
Aves	04 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Fígado bovino	01 vez por mês
Guarnições: <ul style="list-style-type: none"> - Salada crua - Salada cozida - Massas - Farofa 	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana

4.5.3. Do peso mínimo das porções servidas nas diversas dietas:

PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
Sopa Dieta Líquida pastosa e Líquida	500 ml
Suco de Frutas natural	200 ml
Preparações de lanche (vitamina de frutas, mingau, achocolatado, etc.)	300 ml
Sobremesa	150 g
Chás	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml
Sopa Ceia Funcionários	400 ml

4.6. DOS GÊNEROS UTILIZADOS

·Gêneros alimentícios, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada.

·De acordo com a preparação a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	TIPO DE CARNE
Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, iscas grelhadas, stroganoff	Alcatra, contra filé e patinho

Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro e lagarto
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro e patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída	Acém e paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

· Nas preparações de peixe poderão ser usados filés de merluza e postas ou filés de pescada, isentos de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelo serviço de nutrição da CONTRATANTE.

· Os embutidos usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

· Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, de marca consagrada no mercado, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mozarella, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

· Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho, de acordo com critérios de classificação, embalagem, rotulagem e validade.

· O leite deverá ser em pó integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de marca consagrada, ou isento de lactose para casos de intolerância.

· O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

· O feijão deverá ser das variedades carioquinha, sempre verde, preto, mulata gorda, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

· O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas ou polpa de frutas naturais.

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

· Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados posteriormente, desde que estejam dentro dos critérios de conservação e após avaliação, mediante autorização expressa da nutricionista da CONTRATANTE, reaquecidos ou transformados em matéria-prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

4.7. DO RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS.

4.7.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA:

· As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

· A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

· Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

· A integridade e a higiene da embalagem;

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

· A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

· As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;

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

· A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. 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.

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

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

· Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes conforme quadro abaixo:

Carnes resfriadas (aves, pescados, bovinos e suínos)	Até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	-18°C com tolerância até -15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

4.7.3. No recebimento de hortifrutigranjeiros:

· Deverá ser observado 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.

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

- Temperaturas recomendadas para o recebimento de ortifrutigranjeiros conforme quadro abaixo:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	-18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “innatura”	Temperatura ambiente

4.7.4. O recebimento de leite e derivados:

- Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
- Deverá ser conferido rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10° C de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

4.7.5. Recebimento de estocáveis:

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

4.7.6. Recebimento de polpas e produtos industrializados:

- Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de polpas e produtos industrializados conforme quadro abaixo:

Polpa de frutas (congeladas)	-18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

4.7.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza.

- Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
- No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

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

4.8. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

4.8.1. Deverão ser observados:

- Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados/pallets ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados/pallets, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, conforme o sistema PVPS;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição: alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores, os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio e o restante como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.8.3. Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio na Contratante. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

· O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

4.9. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

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

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

· Garantir treinamento para toda equipe técnica e operacional, contemplando conteúdo de dietoterapia e produção;

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

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

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

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

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

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

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

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

· Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

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

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

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

· CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

· O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionista (s) da CONTRATADA.

· Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser conservados em câmara fria até o momento do pré-preparo, quando serão sanitizados com hipoclorito.

· Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, sanitizados em hipoclorito após cada uso e exclusivas da área de preparo de vegetais.

· Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.

- Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização para porcionamento de preparações cozidas.

- 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.

· Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per-capta estabelecido, não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc.

· Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido.

· Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída na própria cozinha, no momento do pré-preparo.

· 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.).

· O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de referência em câmara fria.

· Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.

· Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues.

· As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em saco plástico impermeável e, no caso da laranja descascada e cortada ao meio, quando forem servidas para pacientes. As frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi, etc. deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas. Para frutas servidas no refeitório, admite-se servi-las sem a embalagem, sendo manipuladas com pinças.

· Uma porção de cada dieta de pacientes e demais preparações do cardápio de funcionários e acompanhantes deve ser disponibilizada para degustação do nutricionista do CONTRATANTE com a devida antecedência segundo normas existentes na Contratante, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo.

4.10. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

4.10.1. Regras básicas:

· Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

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

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

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

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

· Utilizar água potável;

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

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

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

4.10.2. 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 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;

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

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

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

4.10.3. Cereais e leguminosas:

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

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

4.11. PORCIONAMENTO

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

4.1.2 As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em pratos térmicos com refil descartável, devidamente apoiados em bandejas, visando a manipulação segura e confortável ao paciente;

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

4.12. CONDICIONAMENTO PARA DISTRIBUIÇÃO AOS PACIENTES

4.12.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas conforme abaixo:

· Deverá constar nas tampas das embalagens: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta e data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa deverá ainda constar a seguinte observação, inserida através de carimbo ou etiqueta “Este alimento /refeição não deve ser consumido após às ----- horas de ____/____/____“. Este período de validade será de duas horas após a distribuição da refeição;

· No almoço e no jantar as dietas servidas no leito (exceto as transportadas) deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1) prato térmico com 4 divisões: arroz, feijão, prato principal e guarnição; (2) descartável simples com tampa para salada; (3) descartável com tampa para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 ml;

· Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

· As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis com tampa, temperadas com azeite de oliva e acompanhadas de uma fatia de limão. No caso de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes), a salada poderá ser temperada previamente, dispensando-se o limão.

· O fornecimento de água potável aos pacientes será em garrafas térmicas individuais de 2 litros, acompanhada de copo descartável para o paciente, havendo reposição 2 vezes ao dia ou quando necessário.

· As refeições para pacientes serão acompanhadas de talheres descartáveis e guardanapo de papel embaladas em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

4.13 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS

4.13.1. No desjejum:

· Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200 ml;

· Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada de acordo com cada tipo de pão especificado no termo de referência;

· A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

4.13.2. No almoço e jantar:

· As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;

· Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em pratos térmicos com refil descartável com quatro divisórias, com capacidade aproximada para 1200 ml;

· Sopa das dietas pastosa, líquido-pastosa e líquida, deverá ser acondicionada em embalagens descartáveis de isopor com tampa e capacidade aproximada de 500 ml;

· Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml, exceto chá que deverá ser de 200 ml;

4.13.3. Quanto à sobremesa:

· A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

· Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

· A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, dispostos sobre bandeja plástica lisa, devidamente aprovada pelo CONTRATANTE;

· A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, e outros, respeitando a prescrição dietética;

4.14. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

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

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

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

· Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada e etiquetada.

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

· Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados, obedecendo aos critérios da legislação vigente.

4.15. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES INTERNADOS

4.15.1. A distribuição das refeições nas copas, refeitórios e leitos fica a cargo da firma CONTRATADA.

4.15.2. O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios na UAN e transportadas em carros fechados específicos para transporte de dietas.

4.15.3. As porções de salada serão acondicionadas na Contratada e transportadas para os leitos em carros de apoio abertos com grades, assim como as garrafas térmicas de sucos. Estas últimas serão encaminhadas às copas de apoio, de onde serão distribuídos aos pacientes em copos descartáveis com tampa.

4.15.4. A distribuição de água para pacientes será feita 2 vezes ao dia, ou quando houver necessidade, em garrafas térmicas individuais de 2 litros. As garrafas térmicas deverão ser acompanhadas de copos plásticos descartáveis e/ou canudos dobráveis para os pacientes e copos descartáveis para os acompanhantes legalmente constituídos.

· Os copos plásticos descartáveis e canudos dobráveis deverão ser fornecidos pela CONTRATADA.

4.16. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO REFEITÓRIO

· A distribuição das refeições no Refeitório fica a cargo da CONTRATADA, sendo que para funcionários e acompanhantes, a empresa deverá comprovar o número de refeições servidas através de um sistema de controle estabelecido entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

· A distribuição de refeições no Refeitório será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandeja (estampada em aço inox ou lisa em polietileno) e talheres de inox (garfos, facas e colheres), em quantidade superior ao número de refeições servidas, para garantir o bom atendimento ao comensal, sem esperas desnecessárias e riscos de higienização inadequada.

· O porcionamento deve ser executado integralmente pela CONTRATADA com empregados próprios.

· Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

· Devem ser realizadas 3 leituras de temperatura (início, meio e final da distribuição), com termômetros digitais fornecidos pela CONTRATADA, sendo registradas em planilha própria.

· O cardápio do dia deve ser afixado em local visível no Refeitório, e sempre que houver alterações, estas devem ser anotadas imediatamente. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

4.17. DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ NA ÁREA ADMINISTRATIVA.

· No caso de distribuição de café, as garrafas térmicas deverão seguir programação da contratante e estas serão fornecidas pela CONTRATADA.

4.18. DA HIGIENE PESSOAL

4.18.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

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

· Fazer a barba diariamente;

· Não aplicar maquiagem em excesso;

· Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

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

· Manter os sapatos e botas limpos;

· Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

· Manter a higiene adequada das mãos;

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

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

· Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

· Usar EPI's de acordo com as normas vigentes.

4.18.2 A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

4.18.3 Os uniformes e EPI's serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição, com a padronização de cores em conformidade com a legislação (**cor clara e que propicie identificação de sujeidade**).

4.19. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

· A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da CONTRATANTE, equipamentos, copas e refeitórios.

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

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

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

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

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

· O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na CONTRATANTE:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTO
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	Quinzenalmente de acordo com as necessidades	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Semanalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após o uso	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 desencrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo

4.20. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

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

· Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.

· Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezada após sua utilização.

· Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.

- Os panos de copa, cozinha, esfregões usados na unidade hospitalar devem ser higienizados fora da cozinha.

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

· É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

· O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta. É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

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

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

· A CONTRATADA se compromete em utilizar produtos químicos adequados a cada tipo de operacionalização e devidamente registrados pelo Ministério da Saúde. Deverá ser apresentada ficha técnica de cada produto, disponibilizando-as à CONTRATANTE sempre que necessário. A substituição de produtos já aprovados deverá ser feita em concordância com a CONTRATANTE.

· Os domissanitários (rodos, vassouras, baldes, panos, etc.) devem ser destinados e específicos para cada área evitando o uso indiscriminado e consequentemente evitar contaminação cruzada.

· O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na CONTRATANTE:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70° GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (Lavagem manual). Máquina de lavar	Após o uso Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70° GL Detergente neutro
Fritadeira	Diária e Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desencrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Fogão	Diária e Após o uso	Desencrustante
Forno	Diária e Após o uso	Desencrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diária e Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro e 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 e 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	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Geladeiras e câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado

4.21. DA HIGIENE DAS EMBALAGENS

· Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

4.22. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES

·São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, compreendendo análise periódica de alimentos, equipamentos, utensílios e de manipuladores de alimentos através do método “APPCC” (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

·Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

·O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico- químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados à CONTRATANTE para avaliação.

4.23. DAS INSTALAÇÕES E ALGUNS EQUIPAMENTOS

·As adaptações que se fizerem necessárias na área física da CONTRATANTE, assim como a colocação de equipamentos e

utensílios necessários à realização dos trabalhos correrão às expensas da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE, porém com sua prévia anuência. Ao término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá retirar todos os equipamentos por ela instalados e recolher todos os utensílios fornecidos para a execução do contrato, sem onerar a CONTRATANTE.

·A manutenção preventiva e corretiva das instalações, da rede elétrica e hidráulica, bem como os serviços de pintura ficará a cargo da CONTRATANTE.

·A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos ficará a cargo da CONTRATADA devendo ser apresentado um cronograma de tais atividades, para que não haja transtornos para ambas as partes.

-A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

-Em caso de dano irreparável do equipamento a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais ao equipamento encontrado no hospital.

·No início e término da prestação dos serviços, CONTRATADA e CONTRATANTE deverão fazer inventário de materiais, equipamentos e utensílios para controle.

·Listagem de equipamentos e utensílios previstos para fornecimento pela CONTRATADA encontra-se a seguir. Cabe lembrar que a mesma não é rol exaustivo, podendo ser incrementada a critério da CONTRATADA ou CONTRATANTE em caso de necessidade que se identificar posteriormente.

	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms	Módulo de distribuição de alimentos aquecido p/05 gastronorms
	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/05 gastronorms	Módulo de distribuição de alimentos refrigerado p/05 gastronorms
	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos	Esterilizador de facas com 02 portas providas de janelas com vidros. Totalmente executado em chapa de aço inoxidável
	Abridor multiuso em aço inox	Mangueira com esguicho para lavagem de carros para transporte de alimentos
	Afiador de facas 30cm	Aparelho FULM-INSET (repelente elétrico)
	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande	Abridor multiuso em aço inox
	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 61 x 42 x 82cm	Afiador de facas 30cm
	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm	Amassador de batata, de inox. Tamanho grande
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 56cm	Assadeira de alumínio retangular reforçado, tam: 61 x 42 x 82cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm	Assadeira de alumínio reforçado, tam: 45 x 30cm
	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 56cm
	Batedor de ovos em inox	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 40cm
	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro	Bacia redonda em plástico reforçado atóxico. Diâmetro 30cm
	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros	Batedor de ovos em inox
COZINHA	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm	Bule em alumínio. Capacidade de 01 litro
	Bandeja de aço inox, com 06 divisórias, para refeição de funcionários e acompanhantes	Bule em alumínio. Capacidade de 05 litros
	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo	Bandeja de aço inox, tamanho 48 x 32cm
	Concha de alumínio para cereais	Bandeja de aço inox, com 06 divisórias, para refeição de funcionários e acompanhantes
	Utensílio para cocção de alimentos: tacho raso tipo hotel, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. x Fundo 15 x 45 x 30cm	Concha de alumínio com 48 cm de diâmetro e 50cm de cabo
	Utensílio para cocção de alimentos: caçarola tipo hotel, RASO, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: Alt. x Diam. 30 x 50cm	Concha de alumínio para cereais
	Caçarola tipo hotel, raso, em alumínio fundido e polido, com alças inteiras e tampa. Espessura mínima 05mm, medidas aproximadas: (h) 20cm x (diam) 50cm.	Jarra em aço inox, capacidade 2 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 15 litros	Jarra em aço inox, capacidade 5 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 10 litros	Monobloco de polipropileno 16 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 5 litros	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande alto com tampa e garras 38 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 3 litros	Organizador Top Stock retangular plastic retangular grande baixo com tampa e garras 18 litros
	Caçarola de alumínio reforçado, com 02 asas e tampa. Capacidade 2 litros	Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 1,5 x 9 x 75cm
		Pá de caldeirão, em polipropileno, diâmetro 2 x 12 x 1,5cm
		Papeiro em aço inox com capacidade de 2 litros
		Papeiro em aço inox com capacidade de 1 litro
DISTRIBUIÇÃO		Placa de corte, em polipropileno. Cor verde.
		Placa de corte, em polipropileno. Cor amarela
		Placa de corte, em polipropileno. Cor vermelha
		Panela de pressão, em alumínio. Capacidade 15 litros
		Ralador 04 faces em aço inox
		Recipiente plástico cilíndrico com tampa para confecção de sucos (25cm de diâmetro)
		Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de -50 graus a + 200 graus
		Pratos térmicos com refil descartável para refeições e sopas ou dietas liquidificadas de pacientes
		Caixas isotérmicas, tipo “hot-box” ou “isobox”.

Nota: as especificações, dimensionamentos e quantitativos deverão estar de acordo com a estrutura física e necessidade de cada UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

4.24. DO PESSOAL

·A CONTRATADA deverá manter na Contratante um quadro fixo de pessoal composto por profissionais em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN (Conselho Regional de Nutrição).

·Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na CONTRATANTE e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este profissional deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico.

·Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com a CONTRATANTE, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.

·É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental incluída as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

·Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

·O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibicos ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça.

·Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.

·Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas aparadas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias).

·O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

- Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.

·Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a CONTRATANTE e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

4.25. DO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS MANTIDOS NA CONTRATANTE

4.25.1. No Hospital deverá ser mantido um quadro fixo de pessoal, composto por profissionais, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a presença dos profissionais abaixo discriminados durante o período estipulado a seguir:

·Segundo a RDC/CFN Nº 380/2005, deverão ser contratadas no mínimo três nutricionistas inscritos no CRN;

·Técnicos de Nutrição e Dietética inscritos no CRN, para as atividades de apoio técnico e logístico aos nutricionistas da CONTRATADA, em número suficiente para garantir as necessidades do serviço.

·Cozinheiros, copeiros e auxiliares de serviços gerais em número suficiente para assegurar o cumprimento dos horários determinados para as refeições para pacientes e funcionários e a constante higienização dos utensílios, equipamentos e instalações.

·Pessoal de apoio administrativo (estoquistas, auxiliares de escritório) de acordo com a necessidade do serviço.

4.25.2. Todo o pessoal designado para a CONTRATANTE deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

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

4.26. DA ATRIBUIÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA

4.26.1. Cabe ao Nutricionista Responsável Técnico:

·Responsabilizar-se tecnicamente pelas atividades de Alimentação e Nutrição desenvolvidas pela empresa CONTRATADA na CONTRATANTE.

·Coordenar o trabalho dos demais nutricionistas e pessoal auxiliar.

·Planejar os cardápios de acordo com os critérios estabelecidos no presente contrato.

·Elaborar o Manual de Boas Práticas, conforme a RDC 275 de 21/10/2002.

·Submeter o Manual de Boas Práticas a aprovação da CONTRATANTE.

·Elaborar e implantar o receituário padrão específico para atendimento do Hospital.

·Elaborar com os nutricionistas da CONTRATANTE, o Manual de Dietas do Hospital e revisá-lo periodicamente.

·Participar de reuniões técnicas com os Nutricionistas da CONTRATANTE.

4.26.2.Cabe ao Nutricionista responsável pela Produção:

·Realizar a aquisição de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços contratados.

·Planejar os cardápios das refeições de pacientes e funcionários de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

·Controlar a qualidade dos gêneros perecíveis e não perecíveis no seu recebimento, segundo as normas estabelecidas na RDC nº 275 de 21/10/2002.

·Coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, alimentos e materiais.

·Efetuar levantamento semanal dos níveis de aceitação das refeições ou preparações servidas no Refeitório, segundo metodologia aprovada pela CONTRATANTE.

·Controlar a qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e de vencimento, sendo vedada a utilização de alimentos fora de prazo de validade, ou com alterações de suas características originais, ainda que dentro da validade.

·Supervisionar e orientar a higienização de utensílios, instalações e equipamentos destinados à prestação de serviços.

·Implantar e supervisionar formulário padrão específico para atendimento no Hospital.

·Participar de reuniões técnicas com os Nutricionistas da CONTRATANTE.

4.27. DA ESTIMATIVA PREVISTA PARA O FUNCIONAMENTO INTEGRAL DA CONTRATANTE

4.27.1. Para o fornecimento das dietas (Livre, líquida restrita, líquida, líquida pastosa, pastosa e branda), deverão ser obedecidos os seguintes critérios:

·O número de refeições de pacientes em cada unidade hospitalar não poderá ser superior ao número de leitos (capacidade máxima ocupada) de cada unidade multiplicado por seis, que é o número de refeições servidas por dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

Ex: Para uma unidade de 50 leitos, o cálculo será: 50 X 6 = 300 dia, este será o número máximo permitido para esta unidade, quando sua ocupação máxima for atingida.

4.27.2.Refeições para acompanhantes (dieta livre):

·Deverá ser fornecido 3 (três) refeições/dia: desjejum, almoço e jantar.

·O quantitativo será de acordo com o número de pacientes permitidos por lei: menores de 18 anos, idosos a partir de 60 anos, portadores de deficiências e gestantes, conforme legislação vigente, não podendo ultrapassar o número de leitos da unidade multiplicado por três, que corresponderá ao número de refeições permitidas e servidas por dia.

Ex: Para uma unidade de 50 leitos, o cálculo será: 50 X 3 = 150 dia, este será o número máximo permitido para esta unidade quando sua ocupação máxima for atingida.

4.27.3. Refeições para funcionários (dieta livre):

·Deverá ser fornecido 1 (uma) refeição/dia (almoço) para serviço diurno (SD) e 2 (duas) refeições (ceia e desjejum) para serviço noturno (SN) e de acordo com a escala mensal de trabalho.

Nota: Variação do quantitativo de refeições produzidas:

·Será informado diariamente de acordo com a prescrição dietoterápica (para pacientes), acompanhantes legalmente instituídos e funcionários conforme escala. O total de refeições a ser fornecido pela CONTRATADA para cada unidade hospitalar será de acordo com essa demanda, podendo ser acrescido até 10% do quantitativo previsto.

4.27.4. Eventuais avisos para ampliação dos serviços devem ser realizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, acompanhando a abertura progressiva da CONTRATANTE.

4.28. DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	06:30	07:00	-
Colação	09:00	-	-
Almoço	11:30	12:30 – 13:30	11:30 – 13:00
Lanche (tarde)	15:00	-	-
Jantar	17:30	18:00 – 19:00	-
Ceia	21:00	-	22:00

4.29. DOS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	07:00	07:00	07:00
Colação	-	-	-
Almoço	12:00	12:00	12:00
Lanche (tarde)	-	-	-
Jantar	18:00	18:00	-
Ceia	21:00	-	21:00
Lanche (DM)			

OBS1.: Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE. A entrega nas unidades deverá ser feita com antecedência máxima de 30 minutos do horário estabelecido.

OBS2.: Dietas especiais (Ex: para DM) poderão ser solicitadas pela CONTRATANTE quando necessário.

TIAGO JOSÉ MENDES FERNANDES
Secretário de Estado da Saúde

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária . **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.** Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 275, de 12 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução – RDC CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 13.257, de 08 de março de 2016.** Altera a Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 13.146, de julho de 2015.** Dispõe sobre o sobre o Estatuto da Pessoa com Deficiência.

BRASIL. **Lei nº 14.432, de julho de 2022.** Altera a Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003, para substituir, em toda a Lei, as expressões “idoso” e “idosos” pelas expressões “pessoa idosa” e “pessoas idosas”, respectivamente. Dispõe sobre o Estatuto da Pessoa Idosa e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 11.108, de 07 de abril de 2005.** Altera a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre a garantia às parturientes do direito à presença de acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto imediato, no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019.** Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução – RDC nº 378, de dezembro de 2005.** Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 930, de 27 de agosto de 1992.** Dispõe sobre Normas Técnicas referentes ao Controle de Infecção Hospitalar.

MARANHÃO. Secretaria de Estado da Saúde. Secretaria Adjunta de Assistência à Saúde. **Protocolo de Padronização de Dietas Orais dos Hospitais da Rede Estadual do Maranhão.** São Luís, 2021.