



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

**TERMO DE CONTRATO Nº 024/2022/SMS-1/CONTRATOS
EMERGENCIAL
DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 136/2022**

PROCESSO Nº 6018.2022/0008734-0
CONTRATANTE PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO/SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CONTRATADA: LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.

OBJETO DO CONTRATO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS (FORNECIMENTO, ENVASE E DISTRIBUIÇÃO) E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 9.144 DE 09/03/95, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBALANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS, NUTRIÇÃO ENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS, ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, INCLUINDO NUTRIÇÃO CLÍNICA PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA EXECUTIVA DE ATENÇÃO HOSPITALAR, VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS).

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 4.542.839,21 (quatro milhões e quinhentos e quarenta e dois mil e oitocentos e trinta e nove reais e vinte e um centavos)

NOTA DE EMPENHO Nº: 24.480/2022 no valor de R\$ 4.542.839,21 (quatro milhões e quinhentos e quarenta e dois mil e oitocentos e trinta e nove reais e vinte e um centavos)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 84.10.10.302.3026.2.507.3.3.90.39.00

Aos **04** dias do mês de março do ano de **2022**, a **PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, CNPJ nº 13.864.377/0001-30, neste ato representada por seu Secretário Municipal da Saúde, Senhor **EDSON APARECIDO DOS SANTOS**, nos termos da competência que lhe foi delegada, doravante designada como **CONTRATANTE** e, de outro a empresa **LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA**, CNPJ nº 66.786.047/0001-30, com sede na Rua Araçatuba, nº 400 – 1º andar – Bairro Santa Maria – Santo André/ SP, telefone: (11) 4428-1490, doravante denominada



simplesmente **CONTRATADA**, vencedora e adjudicatária da DISPENSA DE LICITAÇÃO suprarreferido, por seu representante legal, senhora **ISIS IVANOFF DA SILVA BARROS**, CPF nº 275.163.338-24, RG nº 29.323.760-8/SSP/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA** em face do despacho autorizatório exarado em documento SEI nº 059248720 do processo nº 6018.2022/0008734-0, publicado no DOC/SP de 04/03/2022 – página 96, resolvem firmar o presente contrato, objetivando a prestação de serviços discriminados na cláusula primeira, com fundamento no art. 24, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993 e em conformidade com o ajustado neste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste contrato a prestação pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE** de **SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS (FORNECIMENTO, ENVASE E DISTRIBUIÇÃO) E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 9.144 DE 09/03/95, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS, NUTRIÇÃO ENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS, ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, INCLUINDO NUTRIÇÃO CLÍNICA PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA EXECUTIVA DE ATENÇÃO HOSPITALAR, VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS), nos termos do ANEXO I – Termo de Referência, que é parte integrante do presente instrumento.**

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS / DO INÍCIO DOS SERVIÇOS

2.1. A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para atendimento das unidades hospitalares da Secretaria Municipal da Saúde deverá ser feita nos locais abaixo discriminados:

ITEM 1. HOSPITAL MUNICIPAL DR. ALEXANDRE ZAIO (HMAZ)



Rua Alves Maldonado, 128 – V. Nhocuné / Dir. Adm: (11) 3394-9215 – SND: (11) 3394-9265

ITEM 4. HOSPITAL MUNICIPAL DR. CARMINO CARICCHIO (HMCC)

Avenida Celso Garcia, nº4815 – Tatuapé / Dir Adm: (11) 3394-6988 – SND: (11) 3394-7020

ITEM 5. HOSPITAL MUNICIPAL DR. IGNÁCIO DE PROENÇA GOUVEIA (HMIPG)

Rua Juventus, nº 562 – Mooca / Telefones – Dir Adm: (11) 3394-7811 – SND: (11) 3394-7952

ITEM 10. HOSPITAL MUNICIPAL DOUTOR BENEDICTO MONTENEGRO (HMBM)

Rua Antônio Lázaro, 226 - Jardim Iva / Dir Adm: (11) 3394-9503 – SND: (11) 3394-9597

- 2.2. Os serviços deverão ser iniciados imediatamente a partir da data estabelecida na Ordem de Início, a ser emitida pela área técnica requisitante SMS/CATS.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. São obrigações da **CONTRATADA**:

- 3.1.1. Executar todos os serviços objeto do presente contrato, obedecendo as especificações e obrigações descritas no **ANEXO I – Termo de Referência, ANEXO I-A Modelo - Horários de Refeições, ANEXO I-B Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil, ANEXO I-C Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas, ANEXO I-D Guia de Operacionalização do SND – Refeições, ANEXO I-E Guia de Operacionalização do SND – Lactário e ANEXO I-F Quadros de Funções**, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;
- 3.1.2. Executar regularmente o objeto deste ajuste, respondendo perante a **CONTRATANTE** pela fiel e integral realização dos serviços contratados;
- 3.1.3. Garantir total qualidade dos serviços contratados;
- 3.1.4. Fornecer mão de obra necessária, devidamente selecionada para o atendimento do presente contrato, verificando a aptidão profissional, antecedentes pessoais, saúde física e mental e todas as informações necessárias, de forma a garantir uma perfeita qualidade e eficiência dos serviços prestados;
- 3.1.5. Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;



- 3.1.6. Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
 - 3.1.7. Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, adotando as precauções necessárias à execução dos serviços, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pela legislação, respondendo por eventuais indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, cabendo-lhe comunicar à **CONTRATANTE** a ocorrência de tais fatos;
 - 3.1.8. Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
 - 3.1.9. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
 - 3.1.10. Responder por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus empregados e prepostos, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, podendo ser descontado do pagamento a ser efetuado, o valor do prejuízo apurado;
 - 3.1.11. Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 3.2. A **CONTRATADA** não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 4.1. A **CONTRATANTE** se compromete a executar todas as obrigações contidas no ANEXO I – Termo de Referência, cabendo-lhe especialmente:
- 4.1.1. Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações deste Contrato e das disposições legais que a regem;
 - 4.1.2. Realizar o acompanhamento do presente contrato, comunicando à **CONTRATADA** as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
 - 4.1.3. Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados, inclusive comunicando à **CONTRATADA**, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e ou endereço de cobrança;
 - 4.1.4. Exercer a fiscalização dos serviços, indicando, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual, inclusive no que tange a mão de obra que o integra, acompanhando a sua presença, fornecimento dos materiais, manutenção e etc, realizando a supervisão das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA** e efetivando avaliação periódica;



- 4.1.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**, podendo solicitar o seu encaminhamento por escrito;
- 4.1.6. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no presente contrato;
- 4.1.7. Aplicar as penalidades previstas neste contrato, em caso de descumprimento pela **CONTRATADA** de quaisquer cláusulas estabelecidas;
- 4.1.8. Exigir da **CONTRATADA**, a qualquer tempo, a comprovação das condições requeridas para a contratação;
- 4.1.9. Atestar mensalmente a execução e a qualidade dos serviços prestados, conforme **ANEXO I-G** Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço – SLA, indicando qualquer ocorrência havida no período, se for o caso, em processo próprio, onde será juntada a Nota Fiscal Fatura a ser apresentada pela **CONTRATADA**, para fins de pagamento;
- 4.1.10. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da **CONTRATADA** que estiver sem crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente, bem assim a substituição de equipamentos, que não se apresentarem em boas condições de operação ou estiverem em desacordo com as especificações técnicas.
- 4.1.11. A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE** não exime, nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA**, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.
- 4.1.12. A **CONTRATANTE** poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no edital/contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO, REAJUSTE E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 5.1. O valor total estimado dos serviços contratados é de **R\$ 4.542.839,21 (quatro milhões e quinhentos e quarenta e dois mil e oitocentos e trinta e nove reais e vinte e um centavos)**, nele estando incluídos todos os custos e a margem de lucro da **CONTRATADA**, que nada mais poderá reclamar a título de contraprestação pela execução de suas obrigações contratuais.
- 5.2. Para fazer frente às despesas do Contrato, foi emitida a nota de empenho nº 24.480/2022 no valor de R\$ 4.542.839,21 (quatro milhões e quinhentos e quarenta e dois mil e oitocentos e trinta e nove reais e vinte e um centavos), onerando a dotação orçamentária nº 84.10.10.302.3026.2.507.3.3.90.39.00, do orçamento vigente, respeitado o princípio da



anualidade orçamentária, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.

- 5.3. Os preços não serão reajustados.
- 5.4. As hipóteses excepcionais ou de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

- 6.1. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega de cada nota fiscal ou nota fiscal fatura.
 - 6.1.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 6.2. Caso venha a ocorrer atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Administração, a **CONTRATADA** terá direito à aplicação de compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05/01/2012.
 - 6.2.1. Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item acima, o valor do principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% "pro-rata tempore"), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
 - 6.2.2. O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela Contratada.
- 6.3. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com a execução dos serviços, mediante apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is) ou nota(s) fiscal(is)/fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, acompanhada, quando for o caso, do recolhimento do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza do mês de competência, descontados os eventuais débitos da Contratada, inclusive os decorrentes de multas.
 - 6.3.1. No caso de prestadores de serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, deverá ser apresentada prova de inscrição no CPOM – Cadastro de Empresas Fora do Município, da Secretaria Municipal de Finanças, nos termos dos artigos 9º-A E 9º-B da Lei Municipal nº 13.701/2003, com redação da Lei Municipal



nº 14.042/05 e artigo 68 do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09.

6.3.2. Não sendo apresentado o cadastro mencionado no subitem anterior, o valor do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, incidente sobre a prestação de serviços objeto do presente, será retido na fonte por ocasião de cada pagamento, consoante determina o artigo 9º-A e seus parágrafos 1º e 2º, da Lei Municipal nº 13.701/2003, acrescentados pela Lei Municipal nº 14.042/05, e na conformidade do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09 e da Portaria SF nº 101/05, com as alterações da Portaria SF nº 118/05.

6.4. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.

6.5. A **CONTRATADA** deverá apresentar, a cada pedido de pagamento, os documentos a seguir discriminados, para verificação de sua regularidade fiscal perante os órgãos competentes:

- a) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- b) Certidão Negativa de Débitos relativa às Contribuições Previdenciárias e as de Terceiros – CND – ou outra equivalente na forma da lei;
- c) Certidão negativa de débitos de tributos mobiliários do Município de São Paulo;
- d) Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Cadastro Informativo Municipal (CADIN);
- f) Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura devidamente atestada;
- g) Relatório de Medição dos Serviços;
- h) Relação atualizada dos empregados vinculados à execução contratual;
- i) Folha de frequência dos empregados vinculados à execução contratual;
- j) Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
- k) Cópia do Protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
- l) Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
- m) Cópia da Guia quitada do INSS (GPS), correspondente ao mês da última fatura vencida;
- n) Cópia da Guia quitada do FGTS (GRF), correspondente ao mês da última fatura vencida.

- o) Comprovante de que todos os empregados vinculados ao contrato recebem seus pagamentos em agência bancária localizada no Município ou na região Metropolitana onde serão prestados os serviços;
 - p) No pagamento relativo ao último mês de prestação dos serviços, cópia dos termos de rescisão dos contratos de trabalho, devidamente homologados, dos empregados vinculados à prestação dos respectivos serviços, ou comprovação de realocação dos referidos empregados para prestar outros serviços.
- 6.5.1. Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.
- 6.6. Por ocasião de cada pagamento, serão feitas as retenções eventualmente devidas em função da legislação tributária.
- 6.7. A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista na cláusula 6.5.1, não impede o pagamento, porém será objeto de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.
- 6.8. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente, no BANCO DO BRASIL S/A, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010, publicado no DOC do dia 22 de janeiro de 2010.
- 6.9. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO CONTRATUAL E PRORROGAÇÃO

- 7.1. O presente contrato vigorará pelo prazo de **60 (sessenta) dias, contados a partir de 04/03/2022**, podendo ser prorrogado até o limite de 180 (cento e oitenta) dias, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.
- 7.2. Fica consignada a inclusão de **cláusula resolutiva**, ou seja, o presente contrato poderá ser interrompido a qualquer tempo, sem ônus à CONTRATANTE, quando da conclusão do processo licitatório que contempla o mesmo objeto.

CLÁUSULA OITAVA - DO CONTRATO E DA RESCISÃO

- 8.1. O presente contrato é regido pelas disposições da Lei Federal 8.666/93 combinada com a Lei Municipal 13.278/2002, Decreto Municipal 44.279/2003 e demais normas complementares aplicáveis à espécie.
- 8.2. O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas no artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.





- 8.3. A **CONTRATANTE** se reserva o direito de promover a redução ou acréscimo do percentual de 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato, nos termos deste.
- 8.4. Dar-se-á a rescisão do contrato em qualquer dos motivos especificados no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93, bem assim o referido no parágrafo único do artigo 29 da Lei Municipal nº 13.278/2002, independentemente da notificação ou interpelação judicial.
- 8.4.1. Em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 79, inciso I da Lei 8.666/93 ficam reconhecidos os direitos da Administração especificados no mesmo diploma legal.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

- 9.1. A execução dos serviços será feita conforme o ANEXO I – Termo de Referência, que é parte integrante do presente instrumento.
- 9.2. A execução dos serviços objeto deste contrato deverá ser atestada pelo responsável pela fiscalização, pela **CONTRATANTE**, atestado esse que deverá acompanhar os documentos para fins de pagamento conforme Cláusula Sexta.
- 9.2.1. A fiscalização será exercida de acordo com o Decreto Municipal nº 54.873/14.
- 9.3. O objeto contratual será recebido consoante as disposições do artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas municipais pertinentes.
- 9.4. O objeto contratual será recebido mensalmente e avaliado de acordo com o ANEXO I-G Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço – SLA.
- 9.5. Mensalmente serão preenchidas, pelo fiscal do contrato de cada Unidade, as Fichas de Avaliação de Acordo de Nível de Serviço, na presença do funcionário da empresa, em conformidade com o Termo de Referência, que comporá o conjunto de documentos-base para avaliação do acordo de nível de serviço, ferramenta definidora do valor mensal do repasse a CONTRATADA.
- 9.6. O ANS não constitui penalidade ao prestador, apenas ferramenta de avaliação de nível de serviço para pagamento conforme entrega de serviço efetivamente realizado.
- 9.7. O formulário deverá ser preenchido em 3 (três) vias, sendo a primeira via da **CONTRATANTE**, a segunda da **CONTRATADA** e a terceira da Unidade.
- 9.8. Por constituir avaliação de nível de serviço, nos casos em que a **CONTRATADA** não concordar com a avaliação realizada no ato do serviço, e recusar-se a assinar a ficha, o instrumento será preenchido e assinado por duas testemunhas da Unidade. A **CONTRATADA** então receberá cópia da avaliação e terá 5 (cinco) dias úteis para prestar



os esclarecimentos necessários, com a junção dos documentos comprobatórios necessários.

- 9.9. O gestor do contrato na Sede da CONTRATANTE avaliará as justificativas, e se posicionará, por escrito, sobre o ocorrido, determinando então a avaliação de nível de serviço.
- 9.10. No caso de avaliações de nível de serviço críticas e/ou insuficientes (C e D) de maneira sucessiva, a empresa contratada estará sujeita às penalidades conforme previsto em lei e nesse contrato.
- 9.11. O recebimento e aceite do objeto pela **CONTRATANTE** não exclui a responsabilidade civil da **CONTRATADA** por vícios de quantidade ou qualidade dos serviços, materiais ou disparidades com as especificações estabelecidas no Anexo I, verificadas posteriormente.

CLÁUSULA DÉCIMA – PENALIDADES

- 10.1. Com fundamento nos artigos 86 e 87, incisos I a IV, da Lei nº 8.666, de 1993; e no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução total do objeto, observando-se os procedimentos contidos no Capítulo X do Decreto Municipal nº 44.279/03, a contratada poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas no item 10.2, com as seguintes penalidades:
- a) advertência;
 - b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a dois anos;
 - c) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior; ou
 - d) impedimento de licitar e contratar com a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios e descredenciamento nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até cinco anos.
- 10.2. A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

- 10.2.1. **Multa 1% (um por cento)** sobre o valor do contrato por dia de atraso no início da prestação de serviços, até o máximo de 10 (dez) dias.
- 10.2.1.1. No caso de atraso por período superior a 10 (dez) dias, poderá ser promovida, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**, a rescisão contratual, por culpa da **CONTRATADA**, aplicando-se a pena de multa de 20% (vinte por cento) do valor total do contrato.
- 10.2.2. **Multa por inexecução parcial do contrato:** 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços.
- 10.2.3. **Multa por inexecução total do contrato:** 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato.
- 10.2.4. **Multa de 10% (dez por cento)** sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.
- 10.2.5. **Pela rescisão do contrato** por culpa da **CONTRATADA**, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato.
- 10.2.6. **Pelo descumprimento de qualquer outra cláusula**, que não diga respeito diretamente à execução do objeto contratual, multa de 0,5% (meio ponto percentual) sobre o preço mensal;
- 10.3. A aplicação da multa não ilide a aplicação das demais sanções previstas no item 10.1, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.
- 10.4. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à **CONTRATADA**, conforme dispõe o parágrafo único do artigo 55 do Decreto Municipal nº 44.279/2003.
- 10.4.1. Se o valor a ser pago à **CONTRATADA** não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.
- 10.4.2. Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a **CONTRATADA** obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.
- 10.4.3. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 10.4.4. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da **CONTRATANTE**.

- 10.5. Caso haja rescisão, a mesma atrai os efeitos previstos no artigo 80 incisos I e IV da Lei Federal nº 8.666/93.
- 10.6. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal 8.666/93 e Decreto Municipal nº 44.279/2003, observado os prazos nele fixados.
- 10.6.1. No ato do oferecimento de recurso deverá ser recolhido o preço público devido, nos termos do que dispõe o artigo 17 do Decreto nº 51.714/2010.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA

- 11.1. Para execução deste contrato, será prestada garantia no valor de R\$ 227.141,96 (duzentos e vinte e sete mil cento e quarenta e um reais e noventa e seis centavos) correspondente ao importe de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, nos termos do artigo 56, § 1º, incisos I, II e III da Lei Federal nº 8.666/93, observado o quanto disposto na Portaria SF nº 122/2009.
- 11.1.1. Sempre que o valor contratual for aumentado ou o contrato tiver sua vigência prorrogada, a **CONTRATADA** será convocada a reforçar a garantia, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre a mesma percentagem estabelecida.
- 11.1.2. O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade estabelecida na cláusula 10.2 deste contrato.
- 11.2. A garantia exigida pela Administração poderá ser utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato, inclusive nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM, e/ou de multas aplicadas à empresa contratada.
- 11.3. A garantia contratual será devolvida após a lavratura do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, mediante requerimento da **CONTRATADA**, que deverá vir acompanhado de comprovação, contemporânea, da inexistência de ações distribuídas na Justiça do Trabalho que possam implicar na responsabilidade subsidiária do ente público, condicionante de sua liberação, nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM.
- 11.4. A garantia poderá ser substituída, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no artigo 56, §1º, da Lei Federal nº 8.666/93.
- 11.5. A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM e Portaria SF nº 76/2019.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 12.2. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.
- 12.3. Fica a **CONTRATADA** ciente de que a assinatura deste termo de contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as condições gerais e peculiares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.
- 12.4. Ficam fazendo parte integrante deste instrumento, para todos os efeitos legais:
- ANEXO I – Termo de Referência**
 - ANEXO I-A Modelo - Horários de Refeições**
 - ANEXO I-B Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil**
 - ANEXO I-C Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas**
 - ANEXO I-D Guia de Operacionalização do SND – Refeições**
 - ANEXO I-E Guia de Operacionalização do SND – Lactário**
 - ANEXO I-F Quadros de Funções**
 - ANEXO I-G Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço – SLA**
- 12.5. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.
- 12.6. Fica eleito o foro desta Comarca para todo e qualquer procedimento judicial oriundo deste Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.





**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

E por estarem de acordo as partes **CONTRATANTES**, lavrado o presente instrumento, que, lido e achado conforme, segue assinado em três vias de igual teor e forma.

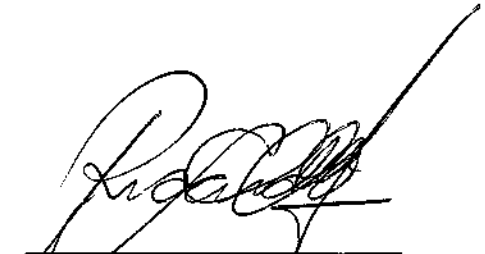

EDSON APARECIDO DOS SANTOS
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
CONTRATANTE




ISIS IVANOFF DA SILVA BARROS
LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:


Margal Herrera
Assistente Administrativo


RICARDO CORONA
CPF: 148.179.158-38
RG: 15.384.921-6 SSP/SP

Conforme Despacho (05944304) e
NE (059516861)
Mairany Souza Dantas
RF: 634.697.9
ACPP

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS GERAIS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS (FORNECIMENTO, ENVASE E DISTRIBUIÇÃO) E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS); ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90; ART.278, INCISO VII DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO; LEI ESTADUAL Nº 9.144 DE 09/03/95, PORTARIA Nº 280 DE 07/04/99; LEI FEDERAL Nº 10.741 DE 01/10/03; LEI FEDERAL Nº 11.108, DE 07/04/2005 E LEI FEDERAL Nº 13.257 DE 08/03/16); RESIDENTES E DEMAIS USUÁRIOS DEVIDAMENTE AUTORIZADOS; ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DE DIETAS, NUTRIÇÃO ENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS, ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS, INCLUINDO NUTRIÇÃO CLÍNICA PARA AS UNIDADES DA SECRETARIA EXECUTIVA DE ATENÇÃO HOSPITALAR, VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE (SMS).

1. OBJETO

1.1 Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais, dietas enterais (fornecimento, envase e distribuição) e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis);acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal Nº 8.069 De 13/07/90; Art.278, Inciso VII Da Constituição Do Estado De São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144 De 09/03/95, Portaria Nº 280 De 07/04/99; Lei Federal Nº 10.741 De 01/10/03; Lei Federal Nº 11.108, De 07/04/2005 E Lei Federal Nº 13.257 De 08/03/16); residentes e demais usuários devidamente autorizados; assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, transporte, porcionamento, distribuição de dietas, nutrição enteral, fórmulas lácteas, atividades administrativas, incluindo nutrição clínica para as unidades da Secretaria Municipal da Saúde, de acordo com as especificações técnicas e demais disposições dos Anexos deste termo de referência.

1.2 Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I-A Modelo - Horários de Refeições



- ANEXO I-B Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil**
- ANEXO I-C Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas**
- ANEXO I-D Guia de Operacionalização do SND – Refeições**
- ANEXO I-E Guia de Operacionalização do SND – Lactário**
- ANEXO I-F Quadros de Funções**
- ANEXO I-G Formulário de Avaliação de acordo de nível de serviço – SLA**
- ANEXO I-H Modelo de Planilha de Proposta de Preços**
- ANEXO I-I Planilha de Composição do Preço Global**

2. OBJETIVO

2.1 Este documento tem por finalidade fornecer dados e informações necessárias aos interessados em participar do certame licitatório, promovido para contratação dos serviços acima referidos, bem como estabelecer as obrigações da CONTRATADA sobre a qual recairá a adjudicação deste Certame, obrigações essas explicitadas na Minuta do Contrato a ser celebrado após a homologação do procedimento licitatório.

3. JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição, visa obter serviços especializados junto a empresas qualificadas tecnicamente, e viabilizar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo produtivo hospitalar com qualidade, em quantidades adequadas, no tempo correto, de forma contínua, assegurando alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas aos pacientes, acompanhantes, residentes e usuários autorizados das unidades da Secretaria Municipal da Saúde.

Considerando que os hospitais da SMS possuem serviços de nutrição caracterizados como alta complexidade por apresentarem níveis de atendimento especializado, pois:

Fornecem dietas orais de rotina (permitem alterações quanto a consistência), modificadas (alterações quantitativas e/ou qualitativas e/ou físico químicas e/ou organolépticas), especiais (alterações quantitativas e/ou qualitativas envolvendo restrições a determinados nutrientes, de acordo com as necessidades dos pacientes e especializadas (destinadas a fins determinados e a clientela especializada no âmbito de suas necessidades nutricionais, como a alimentação infantil) aos pacientes internados de nível primário, secundário e terciário de assistência em nutrição (Ato Normativo – CRN 3 Nº 6 de 2001);



São unidades que possuem condições técnicas, adequados à prestação de assistência integral e especializada em nutrição enteral (dieta enteral, suplementos, módulos a pacientes em risco nutricional ou desnutridos, incluindo triagem e avaliação nutricional, indicação e acompanhamento nutricional, dispensação e administração da fórmula nutricional, podendo ainda ser responsável pela manipulação/fabricação (MS - PORTARIA Nº 120, DE 14 DE ABRIL DE 2009);

Considerando que para atender as novas necessidades da Administração Pública e adequar as características e a realidade de cada unidade hospitalar, **pós-pandemia**, no que se refere aos quantitativos, fez-se necessária a revisão da demanda de atendimento destas.

4. LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS:

4.1 A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para atendimento das unidades hospitalares da Secretaria Municipal da Saúde deverá ser feita por itens abaixo discriminados:

ITEM 1. HOSPITAL MUNICIPAL DR. ALEXANDRE ZAIO (HMAZ)

Rua Alves Maldonado, 128 – V. Nhocuné / Dir. Adm: (11) 3394-9215 – SND: (11) 3394-9265

ITEM 2. HOSPITAL MUNICIPAL PROF. DR. ALÍPIO CORREA NETO (HMACN)

Alameda Rodrigo de Brum, nº 1989 - Ermelino Matarazzo / Dir. Adm: (11)3394-8100 – SND: (11)3394-8172

ITEM 3. HOSPITAL MUNICIPAL ARTHUR RIBEIRO DE SABOYA (HMARS)

Av. Francisco de Paula Quintanilha Ribeiro, nº 860 – Jabaquara / Dir. Adm: (11) 3394-8425 - SND: (11) 3394-8480

ITEM 4. HOSPITAL MUNICIPAL DR. CARMINO CARICCHIO (HMCC)

Avenida Celso Garcia, nº4815 – Tatuapé / Dir Adm: (11) 3394-6988 – SND: (11) 3394-7020

ITEM 5. HOSPITAL MUNICIPAL DR. IGNÁCIO DE PROENÇA GOUVEIA (HMIPG)

Rua Juventus, nº 562 – Mooca / Telefones – Dir Adm: (11) 3394-7811 – SND: (11) 3394-7952

ITEM 6. HOSPITAL MUNICIPAL DR. JOSÉ SOARES HUNGRIA (HMJSH)

Rua Menotti Laudísio, nº 100 – Pirituba / Dir Adm: (11) 3394-8633 – SND: (11) 3394-8728

ITEM 7. HOSPITAL MUNICIPAL E MATERNIDADE PROF. MARIO DEGNI (HMMMD)

Rua Lucas de Leyde, nº 257 – Rio Pequeno / Dir Adm: (11) 3394-9352 - SND: (11) 3394-9386





ITEM 8. HOSPITAL MUNICIPAL TIDE SETÚBAL (HMST)

Rua Dr. José Guilherme Eiras, nº 123 - São Miguel / Dir Adm: (11) 3394-8824 - SND: (11) 3394-8884

ITEM 9. HOSPITAL MUNICIPAL PROF. WALDOMIRO DE PAULA (HMWP)

Rua Augusto Carlos Baumann nº 1074 – Itaquera / Dir Adm: (11) 3394-9000 – SND: (11) 3394-9054

ITEM 10. HOSPITAL MUNICIPAL DOUTOR BENEDICTO MONTENEGRO (HMBM)

Rua Antônio Lázaro, 226 - Jardim Iva / Dir Adm: (11) 3394-9503 – SND: (11) 3394-9597

ITEM 11. A) HOSPITAL MUNICIPAL DR. FERNANDO MAURO PIRES DA ROCHA (HMFMPR)

Estrada de Itapecerica, nº 1661 - Vila Maracanã / Dir Adm: (11) 3394-7511

ITEM 11. B) UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL DE CAMPO LIMPO (UPACL)

Estrada de Itapecerica, nº 1661 - Vila Maracanã / PABX: (11) 5812-4688 / (11) 5814-3776

5. DESCRIÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

5.1. Descrição dos serviços

5.1.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e residentes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, tipos de dieta e horários definidos;

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras das preparações;
- i) Distribuição das refeições nas copas / leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, de acordo com fluxo pré-determinado;
- k) Higienização e limpeza, dos equipamentos e utensílios de todas as áreas do serviço;



l) Fornecimento de dietas enterais, fórmulas lácteas e seus insumos, incluindo a adequação do fluxo de operação, de acordo com a área física, conforme legislação vigente;

5.1.3. Disponibilizar e responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos da CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA;

5.1.4. Responsabilizar-se pela manutenção predial em casos de danos por mau uso da CONTRATADA;

5.1.5. Responsabilizar-se pelo transporte das refeições entre os serviços atendidos de acordo com detalhamento constante neste Termo de Referência e conforme legislação sanitária vigente, assegurando procedimentos adequados e o valor nutricional dos alimentos;

5.1.6. Cumprir horários e rotinas de distribuição respeitando as diretrizes e normas de cada unidade; (ANEXO I-A).

5.2. Grupos de consumo: o fornecimento de alimentação visa atender:

a) **Pacientes:** fornecimento de dietas gerais e especiais, de dietas enterais em sistema fechado e aberto, suplementos e módulos nutricionais orais, fórmulas infantis;

b) **Acompanhantes:** fornecimento de refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Lei Federal Nº 8.069 De 13/07/90; Art.278, Inciso VII Da Constituição Do Estado De São Paulo; Lei Estadual Nº 9.144 De 09/03/95, Portaria Nº 280 De 07/04/99; Lei Federal Nº 10.741 De 01/10/03; Lei Federal Nº 11.108, De 07/04/2005 E Lei Federal Nº 13.257 De 08/03/16;

c) **Residentes:** fornecimento de refeições para os residentes cadastrados nas Comissões de Residência Médica e Multidisciplinar (COREME/EDUCAÇÃO CONTINUADA) das Unidades da Secretaria Municipal da Saúde.

d) **Funcionários das Unidades da Secretaria Municipal da Saúde:** fornecimento de refeições para funcionários, prestadores de serviços que atuam na unidade, usuários eventuais autorizados. A CONTRATADA será responsável pela cobrança das refeições, não devendo desta forma, compor o preço do presente Termo de Referência.

5.3. Estrutura de atendimento:

5.3.1. Nas unidades com infraestrutura de serviço de nutrição instalada a CONTRATADA deverá utilizar as dependências da CONTRATANTE para que a alimentação seja elaborada, preparada, armazenada, porcionada e distribuída;

5.3.2. Nas unidades que não dispõem de infraestrutura de serviço de nutrição, a CONTRATADA deverá utilizar as instalações da unidade hospitalar mais próxima, para que alimentação seja elaborada, preparada, armazenada e porcionada em embalagens

descartáveis, e transportadas;

5.3.2.1. Na UPA Campo Limpo, as refeições serão preparadas e porcionadas no SND do Hospital Municipal Dr. Fernando Mauro Pires da Rocha (HMFMPR), a distribuição da alimentação aos pacientes será no bloco anexo ao hospital e para os acompanhantes legalmente instituídos, no refeitório do HMFMPR;

5.4. Operacionalização das refeições transportadas (UPA):

5.4.1. A CONTRATADA deverá fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver as atividades previstas, conforme normas e legislações vigentes;

5.4.2. O transporte das refeições deve seguir as legislações vigentes e constar do Manual de Boas Práticas instituído e aprovado pela CONTRATANTE da unidade;

5.4.3. Devem ser previstos pela CONTRATADA disponibilização de transporte suplementar para adequação dos serviços que a CONTRATANTE julgar necessário, visando cumprir rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

5.4.4. Disponibilizar e responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, necessários na UPA;

5.4.5. Manter quadro operacional necessário para o desenvolvimento das atividades, com cobertura de 24 horas;

5.4.6. Manter Técnico de Nutrição fixo na UPA com supervisão semanal ou sempre que necessário da Nutricionista da CONTRATADA;

5.4.7. Deverá transportar a alimentação porcionada em embalagens descartáveis com tampa transparente, e acondicionada em caixas tipo Hot Box apropriadas para o transporte de alimentos;

5.4.8. Substituir periodicamente as caixas tipo Hot Box, mantendo-as em boas condições de conservação;

5.4.9. Efetuar o controle de tempo/temperatura no transporte de alimentos, conforme legislação vigente;

5.4.10. A água mineral a ser servida deverá estar em conformidade com a RDC 173/06 e ter registro no Ministério da Saúde; não gaseificada, em garrafas descartáveis e lacrada de 500 ml e 1.500 ml, acompanhadas de copo descartável, havendo reposição sempre que necessário.





5.4.11. Será permitida à CONTRATADA a utilização de linhas telefônicas, pertencentes à CONTRATANTE, desde que observadas as seguintes ressalvas:

- a) O acesso disponibilizado será restrito para a execução de operações e rotinas pertinentes ao serviço prestado e descrito neste documento, e apenas no âmbito da unidade em que ocorrer a prestação;
- b) A infraestrutura para redes próprias e tráfego de dados da Empresa, se necessária, deverá ser executada por rede apartada, instalada e mantida por conta exclusivamente da CONTRATADA e após parecer técnico e autorização por escrito do órgão/setor responsável da CONTRATANTE;

5.4.12. As despesas com o fornecimento e consumo de gás, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

5.4.13. A qualquer tempo as atividades de operacionalização serão fiscalizadas pela CONTRATANTE;

6. CONSUMO ESTIMADO

6.1. O consumo de referência é estimado considerando o número de unidades/serviços de saúde atendidos, números de leitos/atendimentos e quadro de acompanhantes, funcionários e residentes, cujas informações constam no presente termo detalhado no **Item 22 – Quantitativos Mensais Estimados/Unidades**;

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

7.1. Dietas Gerais e Dietas Especiais para Pacientes Adulto e Infantil

7.1.1. A prestação de serviços 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.

7.1.2. A dieta deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes necessárias para contemplar as necessidades diárias por faixa etária, conforme as condições físicas e patológicas dos pacientes.

7.1.3. Para a faixa etária de 0 a 2 anos considerar as recomendações do Guia Alimentar do Ministério da Saúde e Manual da Sociedade Brasileira de Pediatria.

7.1.4. A alimentação do paciente infantil (02 a 12 anos), não difere da alimentação padrão do adulto, contudo reserva particularidades, conforme recomendação do Manual da Sociedade Brasileira de Pediatria, relativas à consistência, tamanho da porção, entre outros.

Determina-se neste Termo de Referência que somente as dietas hipossódicas serão preparadas sem adição de sal, as demais devem respeitar as técnicas dietéticas com quantitativo adicionando o sal durante o pré preparo e preparo.

7.1.5. As dietas estão descritas no ANEXO I-B.

7.2. Outros Serviços Complementares

Alimentos produzidos com a finalidade de complementar a alimentação oral dos pacientes, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos no ANEXO I-C (Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas),

7.2.1. Sopa: deve conter carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e/ou um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia), etc;

7.2.2. Gelatina: preparação culinária em pó, diversos sabores, na versão diet e normal;

7.2.3. Pão com margarina ou requeijão: pão tipo francês ou integral acrescido de margarina ou requeijão, embalado individualmente;

7.2.4. Biscoito doce/salgado: biscoitos tipo cream cracker ou água, maisena ou de leite, em sachês individuais;

7.2.5. Iogurte: leite integral ou desnatado fermentado por fermentos lácticos próprios adicionados ou não de açúcar e polpa de frutas, podendo ou não conter outros produtos de origem láctea e gordura, sem corantes artificiais;

7.2.6. Mingau a base de cereais: preparação a base de leite e produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;

7.2.7. Frutas: frutas diversas, distribuídas individualmente, obedecendo às porções estabelecidas;

7.3. ÁGUA

7.3.1. A água mineral natural, sem gás, envasada em garrafas pet lacradas, com registro no Ministério da Saúde, conforme a legislação vigente.

7.3.2. Higienizar as garrafas com álcool 70%, antes da distribuição;

7.3.3. A água deverá ser distribuída em garrafas pet de 500 ml ou 1.500 ml, acompanhada de copos descartáveis de 200 ml, havendo reposição sempre que necessário;

7.3.3.1. Água mineral 500 ml: distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar





de observação ou com alta rotatividade;

7.3.3.2. Água mineral 1500 ml: distribuídas exclusivamente, para pacientes em leito hospitalar de internação;

7.3.4. A água deverá ser distribuída exclusivamente a todos os pacientes e mães que amamentam. Para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição devem ser distribuídos canudos dobráveis;

7.3.5. A CONTRATADA será responsável pela coleta das garrafas plásticas vazias, em carros de coleta fechados e exclusivos para resíduos, após as refeições em horários estipulados pela CONTRATANTE;

7.3.6. A água utilizada para as preparações do SND deverá ser filtrada por filtros com filtragem mecânica e por absorção química em carvão ativado, com selo do INMETRO, para assegurar a eficiência do processo;

7.3.7. A instalação e manutenção dos filtros será responsabilidade da CONTRATADA, bem como a substituição do elemento filtrante;

7.3.8. Caso o laudo de análise microbiológica da água for impróprio para o consumo, será responsabilidade da CONTRATADA fornecer água mineral para todas as preparações, sem ônus para a CONTRATANTE, até o problema ser sanado;

7.4. Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários devidamente autorizados:

7.4.1. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para a dieta geral; devem apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo conforme legislação vigente;

7.4.2. A distribuição das refeições para os funcionários, residentes e acompanhantes autorizados será no refeitório das unidades, de acordo com os horários determinados. Para acompanhantes da Pediatria, se autorizado, as refeições poderão ser distribuídas na unidade de internação.

7.4.3. Aos acompanhantes legalmente instituídos e residentes serão fornecidas 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar. Para mães que amamentam (acompanhantes da pediatria e berçário), serão fornecidas 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda e jantar;

7.4.4. O controle de acesso dos acompanhantes ao refeitório da unidade será por meio de lista nominal dos pacientes, onde deverá estar identificado e assinar a lista, ao lado do nome do paciente internado;



- 7.4.5.** O controle de acesso dos Residentes ao refeitório será por meio de lista nominal, com nome completo e CRM;
- 7.4.6.** Os usuários do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, em bom estado de conservação;
- 7.4.7.** Todo equipamento ou utensílio para distribuição que deverá ser aprovado previamente pelo CONTRATANTE;
- 7.4.8.** A distribuição das refeições no refeitório será feita pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes, balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando bandejas lisas, de cor diferente das utilizadas para pacientes, forradas com toalha americana descartável compatível com o tamanho da bandeja, prato de louça branca para refeição, com diâmetro mínimo de 25 (vinte e cinco) cm, para sobremesa com 18 (dezoito) cm de diâmetro, talheres de inox (garfos, facas, colheres de sopa e sobremesa) acondicionados em embalagens individuais apropriados, com o guardanapo, e palito dental embalado individualmente;
- 7.4.9.** É permitido à CONTRATADA o porcionamento do prato principal, guarnição e sobremesa, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos no ANEXO I-C (Gêneros, Porcionamento, Frequência e Gramaturas), por ocasião do consumo em sistema self-service parcial;
- 7.4.10.** A salada, arroz e feijão devem ser servidos à vontade;
- 7.4.11.** Suco natural e água filtrada deverão ser fornecidos acompanhados de copo descartável com capacidade de 200 ml (de acordo com padrão de qualidade estabelecido em legislação) e servidos à vontade. O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições;
- 7.4.12.** Sobremesas:
- a) A fruta deverá ser higienizada e embalada individualmente, picada ou inteira de acordo com a gramatura pré-estabelecida;
 - b) Os doces cremosos deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade de 110 ml;
 - c) Os doces confeitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens que garantam uma boa apresentação;
- 7.4.13.** A CONTRATADA deverá manter temperos (azeite extra virgem, vinagre, molho de pimenta) em suas embalagens originais, ou em sachês e sachês de sal;
- 7.4.14.** A CONTRATADA deverá oferecer limão fatiado quando o prato principal for peixe, carne suína ou quibe; e queijo parmesão ralado quando a guarnição for massa;

7.4.15. Deverá ser fornecido café com e sem açúcar, acondicionado em garrafas térmicas, copos descartáveis de 50 ml, sachês de adoçante artificial e mexedor plástico;

7.4.16. Os funcionários poderão adquirir porções extras de:

- a) Saladas;
- b) Sopa: 500 ml, servida em embalagem descartável e acompanhada de pão (25 g) embalado individualmente;
- c) Prato principal e sobremesa, conforme porção pré-estabelecida neste Termo de Referência;

7.4.17. Deverá ser exposta aos usuários a indicação do valor calórico de cada porção do cardápio do dia;

7.4.18. Deverá afixar em local visível a tabela dos preços praticados e os cardápios semanal e diário;

7.4.19. Para o recebimento das refeições, a CONTRATADA deve prever funcionário administrativo específico em todas as refeições, estabelecer sistemática de cobrança direta do usuário, onde o pagamento poderá ser efetuado em espécie e cartão crédito/débito;

7.4.20. Os preços praticados deverão ser únicos a todos os usuários que frequentam o refeitório, sendo que o reajuste deverá ser feito na época prevista em contrato e estar de acordo com o índice contratual fixado, comunicando com antecedência o reajuste a Diretoria Técnica do Hospital, através da Área Técnica de Nutrição;

7.4.21. Composição das Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos, residentes e demais usuários devidamente autorizados:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leite com café ou achocolatado ✓ Pão francês ou pão de leite, ou pão integral com margarina ou requeijão ✓ Fruta
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arroz e feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja (com opção de arroz integral) ✓ Prato Principal: Carnes em geral ✓ Guarnição: à base de legumes ou vegetais folhosos, farofa, massas, etc. ✓ Salada: mista, folhas e/ou legumes; leguminosas (2 opções) ou saladas compostas ✓ Sobremesa: fruta ou doce ✓ Suco natural: diversos sabores, com açúcar e/ou adoçante ✓ Café puro com açúcar e/ou adoçante.



Merenda (apenas para mães que amamentam)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja ✓ Pães variados com margarina ou requeijão
--	---

7.4.22. Todos os dias a CONTRATADA, no almoço e jantar, deverá servir como opção:

- Do prato principal (quando este for carne bovina ou suína), carne branca ou a pedido dois ovos ou omelete acrescido de legumes ou com queijo e presunto.
- Do prato principal (quando este for carne branca), carne bovina ou a pedido dois ovos ou omelete acrescido de legumes ou com queijo e presunto.
- Do arroz polido – arroz integral

7.4.23. Ceia para funcionários e residentes (somente plantão noturno)


*Ceia, para funcionários e residentes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Suco de frutas ou bebida a base de proteína de soja ou achocolatado, ou iogurte, (com e sem açúcar), em embalagem cartonada ou similar; ✓ Pão francês, ou pão de leite, ou pão de forma, ou pão integral, com recheio de frios de primeira qualidade; ✓ Margarina ou Maionese de 1ª qualidade ✓ Frutas variadas.
---------------------------------------	---

7.4.23.1. Na Ceia para funcionários e residentes, os pães e as frutas deverão ser embalados individualmente e todos os itens reembalados em formato de KIT, acompanhado por dois guardanapos de papel e talheres, se necessário.

7.4.23.2. A Contratada deverá realizar o controle do fornecimento “dos Kits Ceias”, através de lista emitida com base na escala mensal de serviços dos setores, constando nome e registro funcional informado previamente pela Contratante. O Kit Ceia será distribuído pela Contratada, mediante a assinatura do funcionário frente ao seu nome. O registro do controle da distribuição deverá ser entregue diariamente a Contratante pela Contratada.

7.5. Cardápios

7.5.1. Para a elaboração dos cardápios deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no ANEXO I-C “Gêneros, Porcionamento, Frequências e Gramaturas”. Seguir as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as Normas Legislativas do Ministério da Saúde, e as necessidades energéticas diárias requeridas de



acordo com a idade e atividade do indivíduo.

7.5.2. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, apresentados completos, com antecedência de 60 (sessenta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação da CONTRATANTE; que deverá ser realizado no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo alterar os cardápios apresentados, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

7.5.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujos padrões alimentares tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com estado clínico e nutricional, sem onerar a CONTRATANTE;

7.5.4. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA, se aprovado pela CONTRATANTE, após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

7.5.5. Deverão ser planejados cardápios diferenciados, com preparações típicas e decorações correspondentes, para pacientes, acompanhantes, residentes e funcionários em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, etc.) respeitando as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais, na quantidade mínima de 06 (seis) ao ano.

7.5.6. Deverá elaborar Ficha Técnica e receituário padrão de todas as preparações. Deve-se priorizar o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados. Fica vetado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;

7.5.7. A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição imediata de gêneros alimentícios, caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos;

7.5.8. As marcas dos produtos a serem utilizados deverão ter prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE;

7.5.9. As dietas especiais para funcionários e residentes deverão ser atendidas quando prescritas por médico e/ou nutricionista da unidade hospitalar, constando na prescrição o tempo de duração da dieta, sem ônus ao funcionário;

7.5.10. As preparações do cardápio do dia, tanto de pacientes quanto de funcionários, deverão ser mantidas durante todo o horário da distribuição;

7.5.11. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas,



como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes, acompanhantes, funcionários e residentes;

7.6. Operacionalização

7.6.1. A CONTRATADA deverá atuar de acordo com o Guia de Operacionalização do SND - Refeições (Anexo I-D), normas vigentes, elaborar procedimentos operacionais padronizados (POPs) para todas as atividades inerentes a operacionalização das refeições, envolvendo, aquisição, recebimento, armazenamento e conservação dos diversos tipos de gêneros alimentícios, materiais descartáveis, material de limpeza, entre outros; além de condições básicas para a distribuição das dietas normais e específicas para pacientes e demais usuários autorizados.

8. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

A CONTRATADA deverá promover estratégias que otimizem o uso de recursos como água e energia, e que favoreçam o manejo adequado de resíduos sólidos.

A CONTRATADA deverá atender as disposições competentes das legislações vigentes entre às quais: Lei 9.433, de 8 de janeiro de 1997, sobre Política Nacional de Recursos Hídricos, Lei 10.295 de 2001, Política Nacional de Conservação e Uso Racional de Energia, Eficiência Energética, Lei estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a Política Estadual de Resíduos Sólidos e define princípios e diretrizes, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 54.645 de 2009, Lei nº 13.798, de 09 de novembro de 2009 que institui a Política Estadual de Mudanças Climáticas – PEMC, regulamentada pelo Decreto nº 55.947 de 2010, Lei 12.305/2010, sobre Política Nacional de Resíduos Sólidos, que estabelece princípios, objetivos, instrumentos e diretrizes para a gestão e gerenciamento dos resíduos sólidos, responsabilidades dos geradores, do poder público e dos consumidores, decreto nº 7.404 de 23/12/2010, regulamenta a Lei nº 13.280, de 3 de maio de 2016, que disciplina a aplicação dos recursos destinados a programas de eficiência energética.

O uso racional da água significa a preservação das nossas reservas naturais.

É de suma importância a participação das equipes na redução do impacto ambiental.

8.1. USO RACIONAL DA ÁGUA, AÇÕES ESPECÍFICAS:

8.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, capacitando seus colaboradores para serem agentes ativos, facilitadores das mudanças de comportamento;

8.1.2. Efetuar vistorias preventivas e ações corretivas para vazamentos visíveis e busca de vazamentos ocultos;

8.1.3. Verificar vazamentos nos pontos de uso ou consumo (banheiros, lavatórios,





cozinhas/copas, vestiários, área administrativa, áreas externas e outros);

- 8.1.4.** Promover ação corretiva imediata para torneira com vazamentos;
- 8.1.5.** Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), contribuindo para a economia em média de 25%; utilizar bocais dispersantes que aumentam a área de contato dos vegetais (legumes, verduras, frutas) diminuindo o desperdício;
- 8.1.6.** Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os colaboradores deverão ser orientados sistematicamente, conscientizando-os sobre atitudes preventivas;
- 8.1.7.** Implementar procedimentos operacionais padronizados (POP) para higienização das instalações, equipamentos e utensílios, contemplando medidas de uso racional da água, garantindo a adequada higienização dos alimentos e utensílios;
- 8.1.8.** Utilizar materiais de higienização biodegradáveis;
- 8.1.9.** Observar os seguintes procedimentos para a lavagem de folhas, verduras e legumes (FLV):

- a) Separar as folhas e desprezar as partes estragadas, mantendo a torneira fechada;
- b) Iniciar a lavagem quando, o lote estiver desfolhado;
- c) Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- d) Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada conforme legislações vigentes;
- e) Enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável; racionalmente;

8.1.10. Limpar os utensílios como: panelas, bandejas, assadeiras, pratos, jogando os restos adequadamente no lixo, antes de abrir a torneira;

8.1.11. Fechar a torneira se for preciso interromper o trabalho, por qualquer motivo;

8.1.12. Não encher os utensílios de água para ensaboar; usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;

8.1.13. Somente utilizar a máquina de lavar louça quando estiver cheia.

8.2. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA, AÇÕES ESPECÍFICAS:

8.2.1. A utilização racional de energia, eficiência energética, consiste em usar de modo eficiente a energia, relacionar a quantidade de energia empregada em uma atividade e aquela disponibilizada para sua realização, e efetivo controle para gerar economia.

8.2.2. Aquisição de equipamentos consumidores de energia que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de

20/04/2001); de preferência com o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

8.2.3. Realizar instalações (elétrica, gás, vapor etc.) nas dependências do CONTRATANTE seguindo as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento pelo departamento de Engenharia da CONTRATANTE.

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

8.2.5. 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;

8.2.6. Comunicar ao CONTRATANTE sobre equipamentos em mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas, etc.;

8.2.7. 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, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

8.2.8. Realizar manutenções periódicas, preventiva e corretiva, de modo a mantê-los em bom estado de conservação. Evitar o uso de extensões elétricas;

8.2.9. Desenvolver programas de racionalização, com ações educativas para os colaboradores.

8.3. MANEJO DE RESÍDUOS SÓLIDOS, AÇÕES ESPECÍFICAS:

8.3.1. A Contratada deverá efetuar a gestão integrada de resíduos sólidos, promover a gestão ambiental focada na melhoria dos processos produtivos.

8.3.2. Implementar o programa de gestão de resíduos sólidos (PGRS), em concordância com os protocolos do SCIH da unidade;

8.3.3. Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa (PGRS)

8.3.4. Considerar todas as etapas do processo produtivo (recepção, armazenamento pré-



preparo, preparo, distribuição e higienização) e identificar os fluxos, para implantar um plano de minimização da geração de resíduos sólidos;

8.3.5. Observar a possibilidade de aproveitamento dos alimentos, desde o planejamento do cardápio, aquisição de gêneros, pré-preparo e preparo, utilizando técnicas específicas de aproveitamentos, para redução de resíduos alimentares;

8.3.6. Acondicionar adequadamente os resíduos sólidos em recipientes adequados com tampa e acionamento sem contato manual, com os sacos plásticos específicos em todas as áreas de produção;

8.3.7. Quando implantado, pelo CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as regras específicas para materiais não recicláveis e recicláveis, conforme legislação em vigor;

8.4. Controle de Poluição sonora

8.4.1. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, 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, em face do ruído excessivo 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.

8.5. Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

8.5.1 Em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede e esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – FÓRMULA INFANTIL/ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR INFANTIL

As fórmulas infantis e alimentação complementar infantil devem ser preparadas no Lactário das unidades hospitalares.

9.1. Definições:

9.1.1. Lactário: Unidade do Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar com área restrita destinada basicamente ao preparo, higienização e distribuição de fórmulas infantis, leites e



leites modificados, alimentos de transição, alimentos à base de cereais para lactentes e crianças, seguindo rigorosas técnicas de controle higiênico sanitário e microbiológico das preparações.

9.1.1.1 Segundo a RDC nº 50 de 21/02/2002, a área do Lactário pode ser compartilhada com a manipulação e envase de Nutrição Enteral, desde que sejam elaborados procedimentos operacionais padronizados quanto aos horários distintos de utilização.

9.1.2. Alimentação complementar: É o conjunto de outros alimentos (alimentos de transição) além do leite materno, oferecido durante o período de aleitamento. Esses alimentos são especialmente preparados para a criança até que ela possa ter condições de receber a alimentação consumida pela família. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, a alimentação complementar deve ser iniciada aos seis meses de idade (GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS, 2010).

9.1.2.1. **Suco de frutas:** composto por frutas in natura, preferencialmente com laranja, lima, maçã e mamão.

9.1.2.2. **Chá de ervas:** infusão feita com ervas cidreira, hortelã, camomila e erva doce.

9.1.2.3. **Papa de frutas:** creme produzido 100% a base de frutas in natura, utilizando-se maçã, pera, mamão, banana, ameixa seca e goiaba.

9.1.2.4. **Papa de legumes:** preparação composta contendo necessariamente todos os grupos de alimentos, conforme descrição a seguir: 01 (uma) fonte de proteína animal (carnes de aves, peixes ou bovina – ou ovo), 01 (um) tipo de cereal ou tubérculo, 01 (uma) leguminosa, 01 (uma) verdura, 01 (um) legume e condimentos naturais: alho, cebola e salsa, variando os ingredientes conforme cardápio pré-aprovado.

9.1.3. FÓRMULA INFANTIL

9.1.3.1. **Leite comum:** Leite de vaca líquido ou em pó integral em diluições adequadas. O leite em forma líquida deverá ser tipo UHT envasado em embalagem estéril hermeticamente fechada. Poderá ser solicitado com acréscimo de produtos farináceos, adoçados ou não.

9.1.3.2. **Fórmula Infantil de partida para lactentes:** Produto em forma líquida ou em pó, com DHA e ARA destinado à alimentação de lactentes até o sexto mês de idade, sob prescrição, em substituição total ou parcial do leite materno ou humano, para satisfação de suas necessidades nutricionais.



9.1.3.3. **Fórmula Infantil de seguimento para lactente:** Produto em forma líquida ou em pó, com DHA e ARA, utilizado por indicação de profissional qualificado como substituto do leite materno ou humano, a partir do sexto mês de idade do lactente.

9.1.3.4. **Fórmula infantil à base de proteína de soja:** Produto à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L metionina e ferro, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.5. **Fórmula infantil anti-regurgitação:** Produto elaborado para lactentes com regurgitação frequente e/ou com refluxo gastroesofágico, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.6. **Fórmula infantil sem lactose:** Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose, com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.7. **Fórmula Infantil elementar:** Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas à base de aminoácidos livres, isenta de glúten, sacarose e lactose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.8. **Fórmula Infantil semi-elementar:** Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose e à base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 6 meses e a partir dos 6 meses de vida.

9.1.3.9. **Fórmula Infantil para Recém Nascidos (RN) prematuros e/ou de baixo peso:** Produto destinado a recém-nascidos pré-termo e /ou de alto risco, com DHA e ARA, com ou sem nucleotídeos e prebióticos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS.

9.1.3.10. **Aditivo de Leite Humano:** Complemento para o Leite Humano, composto por uma mistura de proteínas de soro de leite, extensamente hidrolisadas e hipoalergênicas, maltodextrina, minerais, oligoelementos e vitaminas.

9.2. Regras básicas





9.2.1. É de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios em número suficiente e exclusivo para atividades do Lactário;

9.2.2. Manter profissional nutricionista para Supervisão Técnica do Lactário, garantindo o atendimento dentro dos padrões estabelecidos e legislações vigentes e em acordo com a normatização do CRN-3, com as seguintes atividades obrigatórias:

- a) Definir, padronizar, atualizar, organizar e supervisionar a execução das diretrizes técnicas e procedimentos operacionais;
- b) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de preparo, acondicionamento, esterilização, armazenamento, rotulagem, transporte e distribuição de fórmulas;
- c) Garantir a qualidade higiênico-sanitária e microbiológica das preparações;
- d) Elaborar o diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- e) Registrar, em prontuário, a prescrição dietética, a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos;
- f) Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência ao paciente;
- g) Realizar a orientação alimentar e nutricional para pacientes ou familiares/responsáveis, no momento da alta nutricional;
- h) Estabelecer e padronizar fórmulas dietéticas assegurando a exatidão e clareza da rotulagem das fórmulas/preparações;
- i) Estabelecer as especificações para a aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo e de embalagem) e qualificar fornecedores, assegurando a qualidade dos produtos;
- j) Promover e participar de treinamento operacional e educação continuada da equipe;
- k) Elaborar o Manual de Boas Práticas que deverá ser entregue em até 30 (trinta) dias a contar da data da Ordem de Início para prestação dos serviços, para ser submetido à apreciação e aprovação do Fiscal Técnico da Contratante e validação pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar;
- l) Elaborar procedimento operacional padronizado – POP, para todas as operações realizadas no lactário;

9.2.3. Utilizar obrigatoriamente produtos de primeira qualidade, destinados a alimentação infantil, com registro no Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as legislações vigentes. Todos os produtos utilizados deverão ter anuência da CONTRATANTE;

- 9.2.4.** Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, de mamadeiras, bicos, capuz, copos graduados, para garantir a demanda necessária;
- 9.2.5.** Fornecer diferentes tipos de bicos de mamadeiras, em relação a material (silicone e látex) e formato (ortodôntico, convencional e anatômico), sem ônus para a CONTRATANTE, sendo proibido o uso de bicos e mamadeiras do próprio paciente;
- 9.2.6.** Os adoçantes poderão ser açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;
- 9.2.7.** As mamadeiras, acessórios, copos para leite materno e copos infantis deverão ser substituídos pela CONTRATADA sempre que apresentarem sinais de desgaste;
- 9.2.8.** Deverão ser utilizados rotineiramente bicos de mamadeiras nos tamanhos "1", para bebês até 6 meses, e "2", para bebês entre 06 e 12 meses;
- 9.2.9.** Utilizar escovas para higienização de mamadeiras, conforme legislações vigentes que deverão ser substituídas sempre que necessário;
- 9.2.10.** Utilizar peneiras, peneiras e talheres de aço inoxidável. As peneiras deverão ser em diversos tamanhos e espessuras de tela.
- 9.2.11.** Reconstituir as fórmulas infantis com água filtrada, fervida ou esterilizada, conforme legislação vigente, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados;
- 9.2.12.** Utilizar balança de precisão com sensibilidade de 0,01g, para pesar produtos sólidos e para medir líquidos, utilizar recipiente com graduação visível em mililitro;
- 9.2.13.** Realizar o processo de esterilização de mamadeiras, copos graduados e acessórios, utilizando papel com grau cirúrgico e integrador químico; ou realizar termodesinfecção, através de autoclave ou lavadora termo desinfetadora, mantendo-os devidamente embalados e identificados para seu correto e seguro armazenamento;
- 9.2.14.** Resfriar rapidamente, as mamadeiras ou copinhos contendo fórmulas infantis autoclavadas ou não, conforme legislação vigente;
- 9.2.15.** Distribuir as fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidos, em carros fechados ou caixas isotérmicas;
- 9.2.16.** Nas unidades habilitadas na iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), respeitar a Portaria nº 1.153/MS de 22 de maio de 2014;
- 9.2.17.** O soro reidratante oral será fornecido pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA o fornecimento da água filtrada e fervida, e distribuição, em copos descartáveis com tampa, com capacidade para 500 ml, sem ônus a CONTRATANTE;





9.2.18. Deverão ser respeitados os hábitos alimentares da criança, quanto ao tipo de leite e complementos utilizados, devendo a CONTRATADA providenciar a aquisição imediata destes produtos, quando necessário.

9.3. Operacionalização do Lactário

9.3.1 A CONTRATADA deverá atuar de acordo com o Guia de Operacionalização do SND – LACTÁRIO - (Anexo I-E) e legislações vigentes, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados (POPs) para atividades desenvolvidas no Lactário.

10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – TERAPIA NUTRICIONAL

O objetivo da NE é fornecer nutrientes por via oral e/ ou enteral (preferencialmente sistema fechado), para preservar a integridade da mucosa intestinal, manter a homeostase e competência imunológica para pacientes que não podem alimentar-se por via oral ou quando a ingestão oral é inadequada para prover as necessidades nutricionais diárias recomendadas, contando com o trato digestório total ou parcialmente funcionante, ou ainda na vigência de deglutição comprometida.

10.1. Definições

10.1.1. Nutrição Enteral (NE)

10.1.1.1. Segundo a Resolução – RDC nº 63 (06/07/00) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) pode-se definir a nutrição enteral como: "Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada para uso por sondas ou via oral industrializados ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, usando a síntese ou manutenção de tecidos, órgãos ou sistemas".

10.1.2. Dieta Enteral – Paciente Adulto

10.1.2.1. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,0Kcal/ml a 1,2Kcal/ml, oferta proteica de 10 a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.2. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,0Kcal/ml a 1,2Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose.

Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.3. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética a partir de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC-ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.4. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética, de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 16% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC-ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.5. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica mínima de 18% do valor calórico total, mínimo de 80% de caseinato e ou proteína do soro do leite, com fibras e formulada para situações de hiperglicemia, isenta de lactose, isenta de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC – ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.6. Fórmula para nutrição enteral líquida nutricionalmente completa, oligomérica, com densidade energética de 1,0 a 1,3 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 16% do valor calórica total, com e sem fibras. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.7. Fórmula para nutrição enteral líquida nutricionalmente completa, oligomérica, com densidade energética de 1,3 Kcal/ml a 1,5 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 18% do valor energético total. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e de 13 de maio de 2015.

10.1.2.8. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade calórica de 1,0 Kcal/ml a 1,3 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 22% do valor energético total, suplementada com nutrientes específicos para estímulo da cicatrização. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.2.9. Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,8 Kcal/ml a 2,0 Kcal/ml e oferta proteica de no mínimo 15 % do valor calórico total e formulada para pacientes com insuficiência renal. Apresentação em





sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015.

10.1.2.10. Dieta enteral nutricionalmente completa, polimérica com densidade energética de 1,0 a 1,2 Kcal/ml, oferta proteica de 10 a 20% do valor energético, com e sem fibras, isenta de sacarose e lactose. Apresentação em sistema aberto. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC- ANVISA 21 e 22.

- ♦ Sempre que necessário a CONTRATADA deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3. Dieta Enteral – Paciente Infantil

10.1.3.1. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, oferta proteica de 10% do valor calórico total, com fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015 . O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.2. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de 10% do valor calórico total, sem fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional, o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.3. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, com e sem fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.4. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, indicada para crianças de 0 a 12 meses. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.5. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, oligomérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, indicada para crianças de 1 a 6 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 500 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.3.6. Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, oligomérica, com densidade calórica igual ou superior a 1,0 Kcal/ml com oferta proteica de 12 % do valor calórico total, indicada para crianças de 4 a 10 anos. Embalagem de até 500 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.

10.1.4. Suplementos – Paciente Adulto e Infantil

10.1.4.1. Suplemento líquido ou cremoso com densidade energética de 1,5 a 2,0 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 20% do valor calórico total, com sabores variados. Embalagem de até 200ml. Deverá atender a RDC – ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015,

10.1.4.2. Suplemento líquido clarificado, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica de 11% do valor calórico total e isento de gordura e fibras. Embalagem de 200 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015.

10.1.4.3. Suplemento líquido para controle glicêmico – com densidade energética de 0,9 a 1,5 kcal, oferta proteica igual ou superior a 17% do valor calórico total, com fibras e especializado em controle glicêmico. Embalagem individual de 200 ml . Deverá atender a RDC – ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.4.4. Suplemento líquido, com densidade energética igual ou superior a 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 24% do valor calórico total, com nutrientes específicos para estimular a cicatrização. Embalagem com 200 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015.

10.1.4.5. Suplemento líquido, com densidade calórica de 1,0 kcal/ml com ou sem fibras, com oferta proteica de 12 % do valor calórico total e formulada para crianças das faixas etárias de 1 a 10 anos ou de 3 a 10 anos. Deverá atender a RDC – ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.

10.1.4.6. Suplemento alimentar em pó, enriquecido com minerais e vitaminas, oferta proteica de 25% ou mais e carboidratos com até 40% do Valor Energético Total, isento de



sacarose com e sem sabor. Embalagem de até 800g Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015.

10.1.4.7. Suplemento líquido com densidade energética de 1,8 a 2,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 10% do valor calórico total, com e sem fibras, formulado para pacientes com insuficiência renal. Embalagem de até 250ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015.

10.1.5. Módulos:

10.1.5.1. Módulo espessante composto de maltodextrina, goma xantana e gelificante cloreto de potássio. Instantâneo, constituído para não alterar o sabor, cor e cheiro dos alimentos, apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.2. Módulo de fibras solúveis (prebióticos) para suplementação oral/enteral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.3. Módulo probiótico para suplementação oral/enteral sem fibras. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.4. Módulo de 100 % l-glutamina para suplementação oral/enteral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.5. Módulo de carboidrato, 100% maltodextrina, para suplementação energética de nutrição oral/enteral inodoro isenta de sabor. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.6. Módulo alimentar composto de prebiótico e probiótico para nutrição oral/enteral de adultos. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto;

10.1.5.7. Módulo de proteína a base de caseinato ou do soro do leite, sem sabor, para nutrição enteral ou oral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.1.5.8. Módulo de triglicérides de cadeia média enriquecido com ácidos graxos essenciais, para nutrição enteral ou oral, proveniente de lipídeos de fácil absorção por tempo prolongado. Apresentação na forma líquida, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.

10.2. Regras básicas

10.2.1. Todos os produtos utilizados para Terapia de Nutrição Enteral deverão ser



obrigatoriamente de primeira qualidade, origem conhecida, com registro no Ministério da Saúde e com procedimentos de embalagem e rotulagem conforme com as legislações vigentes.

10.2.2. O sistema de nutrição enteral será predominantemente fechado, e eventualmente aberto, quando determinado pela CONTRATANTE.

10.2.3. As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, conforme a Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000.

10.2.4. Manter profissional nutricionista para supervisão técnica da Sala de Manipulação de Nutrição Enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos e legislações vigentes, em acordo com a normatização do CRN-3, com as seguintes atividades obrigatórias:

- a) Definir, padronizar, atualizar, organizar e supervisionar a execução das diretrizes técnicas e procedimentos operacionais;
- b) Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipo, adaptador e frascos para Nutrição Enteral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Serviço de Comissão de Infecção Hospitalar (SCIH) e equipe multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital;
- c) Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE e complementos, mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- d) Garantir a qualidade higiênico-sanitária e microbiológica das fórmulas utilizadas;
- e) Registrar, em prontuário, a prescrição dietética, a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos;
- f) Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido pela CONTRATANTE, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional; para contemplar a prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;
- g) Repetir a cada 7 (sete) dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
- h) Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica;
- i) Os equipamentos necessários, tais como fita métrica, balança para aferição de peso corporal, estadiômetro, adipômetro e outros, será de responsabilidade da CONTRATADA.
- j) Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência ao paciente;





- k)** Realizar a orientação alimentar e nutricional para pacientes ou familiares/responsáveis, no momento da alta nutricional;
- l)** Estabelecer e padronizar fórmulas dietéticas assegurando a exatidão e clareza da rotulagem das fórmulas/preparações;
- m)** Estabelecer as especificações para a aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo e de embalagem) e qualificar fornecedores, assegurando a qualidade dos produtos;
- n)** Promover e participar de treinamento operacional e educação continuada de colaboradores;
- o)** Elaborar procedimentos operacionais (POPs) para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE), conforme normas e legislações vigentes.
- p)** Implantar o Manual de Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE), em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de: recebimento, armazenamento, preparo e conservação, conforme as legislações vigentes.

10.2.5. Armazenar por 96 horas sob-refrigeração, 100 ml de amostra de cada lote produzido de nutrição enteral, sistema aberto e da produção dos suplementos em pó, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação da Contratante;

10.2.6. Fornecer água filtrada e fervida, em frascos, como ação complementar à administração da NE, nos horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

10.2.7. Fornecer frascos descartáveis para dieta enteral no sistema aberto, e para água no sistema aberto e fechado (de acordo com o tipo de equipo adquirido pela CONTRATANTE).

10.2.8. Assegurar que seus profissionais estejam utilizando paramentação obrigatória para preparação de TNE, avental, gorro, máscara, luvas e pro-pé descartáveis;

10.2.9. Manipular as dietas enterais, suplementos, módulos nutricionais e complementos em conformidade com as prescrições dietéticas;

10.2.10. Distribuir as dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos, em recipientes apropriados, higienizados e desinfetados, sob-responsabilidade da CONTRATADA;

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

10.2.12. Inspeccionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;



10.2.13. Supervisionar a limpeza, sanitização, e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias, conforme legislações vigentes.

10.3. Operacionalização

10.3.1 A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas enterais, envolvendo desde o planejamento, aquisição, preparação, manipulação, acondicionamento, identificação e distribuição, (conforme definição da RDC 63/2000), o Guia de Operacionalização do SND – Lactário (ANEXO I-E) e demais legislações vigentes.

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1. Regras Gerais

11.1.1. A CONTRATADA será responsável integralmente pelo serviço a ser prestado de acordo com o Termo de Referência e seus anexos, conforme legislações vigentes. Fornecer Dietas Gerais e Especiais, Dietas Enterais, Fórmulas Lácteas, para pacientes adultos e infantis, acompanhantes legalmente instituídos e residentes;

11.1.2. Deverá elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequado à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente, e entregar uma cópia para cada unidade do Contratante em até 30 (trinta) dias a contar da Ordem de Início para prestação dos serviços para validação pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar;

11.1.3. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;

11.1.4. Deverá cumprir as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do fiscal e/ou gestor do contrato, salvo as que infringirem normas legais;

11.1.5. Submeter-se à fiscalização permanente dos fiscais técnicos e/ou gestores do Contrato designados pela CONTRATANTE;

11.1.6. Permitir o acesso dos Nutricionistas da CONTRATANTE, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos de: recebimento, armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

11.1.7. Garantir a observância das disposições legais e normas de Boas Práticas Ambientais, obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo

de água potável;

11.1.8. Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao CONTRATANTE ou a terceiros;

11.1.9. Proceder à contagem e registro do número de refeições/fórmulas/dieta enteral/ suplementos /módulos / outros serviços, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o Fiscal Técnico do CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE;

11.1.10. Proceder degustação e aprovação das preparações, previamente à distribuição das refeições, registrando em formulário específico;

11.1.11. Reparar, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições não aprovadas na degustação;

11.1.12. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do Termo de Referência. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias das as chaves;

11.1.13. Corrigir de pronto as não conformidades identificadas pelo Fiscal do CONTRATO, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo de Referência;

11.1.14. Atender no refeitório exclusivamente os grupos de consumo descritos neste Termo de Referência, situações eventuais serão comunicadas ao Fiscal do Contrato, para análise e autorização quanto ao atendimento;

11.1.15. Responsabilizar-se pelas refeições transportadas, que deverá estar de acordo todos os critérios de higiene e controle de qualidade, conforme legislação vigente;

11.1.16. Os veículos utilizados na execução dos serviços são de responsabilidade da CONTRATADA;

11.1.17. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e dinheiro arrecadado, não cabendo à CONTRATANTE, qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado a CONTRATADA deverá, para sua segurança, providenciar a instalação de cofre;

11.1.18. Instruir seus funcionários a respeito das atividades desempenhadas alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no Contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE qualquer ocorrência neste sentido;

11.1.19. Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

11.1.20. Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição





e Dietética (SND) do CONTRATANTE;

11.1.21. É vetado o fornecimento de insumos, gêneros, para atender outras empresas terceirizadas que atuem na unidade;

11.1.22. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível.

11.1.23. Após assinatura do Contrato, providenciar e apresentar Licença de Funcionamento emitida com CNPJ e Razão Social da contratada, no endereço da Unidade de prestação de serviço, conforme Art. 9º e 10º da CVS1 de 02 de janeiro de 2018 e/ou demais legislações vigentes.

11.2. Dependências físicas, Equipamentos e Utensílios

11.2.1. Efetuar adaptações que se façam necessárias nas dependências do Serviço de Nutrição e Dietética, conforme as condições higiênicas sanitárias exigidas nas legislações vigentes;

11.2.2. Responsabilizar-se, em caso de comprovados danos causados por mau uso, pela conservação predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas e sem ônus para a Contratante;

11.2.3. 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 Termo de Referência;

11.2.4. Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio da unidade por seus funcionários e encarregados;

11.2.5. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha e rede de esgoto, sempre que necessário, a critério da contratante, responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

11.2.6. Higienizar periodicamente as grelhas, colmeias, tubulações e coifas do sistema de exaustão da cozinha, conforme legislação vigente;

11.2.7. Responsabilizar-se pela manutenção da rede de gás, vapor e exaustão vinculados ao serviço, realizando manutenção preventiva periódica e corretiva, as suas expensas;

11.2.8. A CONTRATADA não deverá paralisar os serviços, mantendo a mesma qualidade,



quando da execução de obras nas dependências destinadas à cozinha. Quando forem necessárias obras que impeçam seu uso haverá planejamento de esquema alternativo entre a Secretaria Municipal da Saúde e a CONTRATADA para transporte de refeições até que se possa retomar ao trabalho normal;

11.2.9. Fornecer equipamentos e utensílios, necessários à execução do objeto em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, conforme normas e legislações vigentes, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato; tais necessidades deverão ser identificadas na ocasião da visita técnica para dimensionamento de investimento inicial;

11.2.10. Realizar manutenção preventiva e corretiva dos os equipamentos da CONTRATADA e CONTRATANTE, substituindo equipamento e ou peças quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, e apresentar relatório mensal de ações realizadas;

11.2.11. Consertar e/ou repor equipamentos e utensílios danificados, extraviados ou sem condições de reparo, em 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE;

11.2.12. Entregar os equipamentos e utensílios inutilizados e/ou sem condições de uso, de propriedade da CONTRATANTE, para que seja providenciada a baixa patrimonial;

11.2.13. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos Fiscais Técnicos da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

11.2.14. Realizar manutenção preventiva mensal e corretiva sempre que necessário, nos equipamentos não excedendo o prazo de 48 horas para o restabelecimento do funcionamento adequado;

11.2.15. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE, através de documento assinado e protocolado pela CONTRATADA;

11.2.16. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica; qualquer instalação de equipamento elétrico consultar a contratante e o departamento de engenharia e manutenção hospitalar;

11.2.17. Fornecer mobiliário para ambiente administrativo, adequado a área física de cada unidade, que deve estar certificado pelo Inmetro e atender ao padrão de ergonomia estabelecido pelo Ministério do Trabalho;

11.2.18. Disponibilizar todos os itens de informática necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, software, hardware e insumos; instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;

11.2.19. Validar o Processo de Esterilização das autoclaves e termo desinfetadoras, através do processo "Qualificação de Desempenho" – NBR ISSO 17655 -1:2010; com periodicidade anual ou após manutenção corretiva;

11.2.20. Realizar calibrações das válvulas de segurança e teste hidrostático das autoclaves e/ou termo desinfetadoras e dos instrumentos de medição;

11.3. Recursos Humanos

11.3.1. 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;

11.3.2. Os empregados devem ser registrados pela Contratada, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária (Lei Federal nº 8.212/91), incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional e judicial.

11.3.3. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços 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 n.º 378/05;

11.3.4. Comprovar, no ato da assinatura do contrato ou sempre que solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação de serviços, junto ao Conselho Regional;

11.3.5. Assegurar, em conjunto com o Contratante, o quadro técnico composto por Nutricionista Responsável Técnico, Nutricionista de Produção, Clínica, Lactário e EMTN (Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional) com observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001 e Resolução CFN nº 600/2018. São atribuições dos nutricionistas:

11.3.5.1. Nutricionista de produção:

- a) Elaborar e implantar na totalidade, dentro de trinta dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme legislação vigente, procedendo periodicamente, a revisão e atualização do mesmo, com aprovação do Fiscal Técnico da Contratante;





- b) Planejamento de cardápios, elaboração dos pedidos de gêneros inerentes à composição do cardápio;
- c) Supervisão e treinamento de funcionários;

11.3.5.2. Nutricionista de Clínica:

- a) Coletar e adequar às prescrições dietoterápicas de todos os pacientes internados, registrar as condutas, assistência nutricional dispensada e acompanhar a distribuição de todas as refeições dos pacientes sob seus cuidados;
- b) Efetuar Triagem Nutricional, em até 48 horas da internação, identificando o Risco e Nível de Assistência Nutricional, sistematizando o atendimento da seguinte forma:
 - i. Paciente com risco nutricional: proceder anamnese alimentar, avaliação antropométrica, cálculo do VCT (Valor Calórico Total), adequação da dieta de acordo com a patologia, necessidades nutricionais e preferências do paciente, acompanhamento do ganho de peso, registro de evolução dietoterápica no prontuário, visitas ao leito, verificação da aceitação da dieta (realizando as alterações necessárias) e orientação dietética quando da ocasião da alta.
 - ii. Paciente sem risco nutricional: proceder anamnese alimentar, adequação da dieta conforme patologia e preferência do paciente, registro de evolução dietoterápica no prontuário, acompanhamento da aceitação.
- c) Efetuar o monitoramento nutricional de acordo com protocolos instituídos nas Unidades Hospitalares da Secretaria Municipal da Saúde.

11.3.5.3. Nutricionista para o lactário e sala de manipulação de nutrição enteral:

- a) Elaborar e implantar na totalidade, dentro de trinta dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos do Lactário, conforme legislação vigente, procedendo periodicamente, a revisão e atualização do mesmo, com aprovação do Fiscal Técnico da Contratante;
- b) Supervisão técnica do lactário e sala de manipulação de nutrição enteral, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e conforme normatização do CRN-3 e da RDC 63/2000;
- c) Cumprir os horários para produção de fórmulas infantis, alimentação complementar e de nutrição enteral;
- d) Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchida ao Nutricionista da CONTRATANTE, para efeito de controle das quantidades distribuídas;
- e) Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;

f) Supervisionar a distribuição das fórmulas lácteas e dietas enterais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;

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

11.3.7. O quadro de funcionários também deverá contar com profissionais de nível técnico de nutrição em todas as unidades hospitalares, de segunda a domingo;

11.3.8. Manter quadro de pessoal administrativo e operacional suficiente para o desempenho de atividades afins.

11.3.9. A definição do quadro de pessoal (técnico, administrativo e operacional) será avaliada e autorizada pelo Fiscal Técnico de cada unidade da CONTRANTE.

11.3.9.1. Como referência para composição do quadro de funcionários, poderá ser utilizado o Anexo I-F – Quadro Referencial de Profissionais por funções e jornada de trabalho por hospital e UPA;

11.3.9.2. O quadro de funcionários técnicos, operacionais e administrativos contará com as funções contidas no Anexo I – F de acordo com o descrito para cada unidade.

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

11.3.11. Afixar no recinto da CONTRATANTE a escala de serviço mensal dos funcionários da CONTRATADA, especificando todas as categorias com nomes, respectivos horários e funções;

11.3.12. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato, desde que o funcionário não pertença ao quadro fixo;

11.3.13. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE;

11.3.14. O uniforme fornecido pela CONTRATADA deverá compreender: aventais, jalecos, calças, camisetas de manga curta e blusas de manga comprida, de cores claras, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo ainda, obrigatoriamente, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico, ou qualquer outra peça similar. Deverá ser oferecido uniforme inclusive a candidatos que estejam fazendo testes na unidade e visitantes;

11.3.15. Manter nas unidades hospitalares o Programa de Controle Médico de Saúde e



Programa de Prevenção de Riscos Ambientais;

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

11.3.17. Cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

11.3.18. Afastar imediatamente de suas atividades, qualquer funcionário, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;

11.3.19. Realizar as suas expensas, exames periódicos de saúde, conforme legislação vigente;

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

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

11.3.22. Promover treinamentos através da implantação de programa de educação permanente a toda equipe de trabalho, abordando os temas necessários e obrigatórios, conjuntamente com o Serviço de Engenharia e Medicina do trabalho (SESMT) e equipe técnica (SND) da CONTRATADA, apresentando cronograma, conteúdo programático e carga horária;

11.3.23. Os treinamentos de capacitação dos funcionários deverão ser feitos nas dependências das unidades hospitalares pelo profissional habilitado da CONTRATADA, tendo no mínimo como convidado a nutricionista da Unidade Hospitalar, registrando a lista de presença;

11.3.24. Responder pela disciplina dos funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante;

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

11.3.26. Fazer seguro dos funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;





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

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

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

11.3.30. A CONTRATADA deverá encaminhar mensalmente, junto com a fatura dos serviços à Secretaria Municipal da Saúde, as seguintes informações:

- a) Relação atualizada dos empregados vinculados à execução do contrato;
- b) Folha de frequência dos empregados vinculados à execução do contrato;
- c) Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
- d) Cópia do protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
- e) Cópia da relação dos trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
- f) Cópia da guia quitada do INSS correspondente ao mês anterior ao pedido de pagamento;
- g) Cópia da guia quitada do FGTS correspondente ao mês anterior ao pedido de pagamento;

11.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

11.4.1. Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;

11.4.2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e 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;

11.4.3. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 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 n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

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



legislação em vigor.

11.5. Situações de emergência

11.5.1. 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 Termo de Referência.

11.5.2. 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.

11.6. Suplementares

11.6.1. 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 licitação;

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

11.6.3. 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;

11.6.4. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o CONTRATANTE;

11.6.5. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de funcionário 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;

11.6.6. Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrer 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;

11.6.7. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc.), de forma a não sofrer solução de continuidade na distribuição

das refeições e dietas Contratadas.

11.6.8. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

11.7. Responsabilidade Civil

11.7.1. 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;

11.7.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições, respondendo perante o Gestor do Contrato e órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

12.2. Disponibilizar a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

12.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais e especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

12.4. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas as quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA;

12.5. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, juntamente com o SLA, e comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias contados do recebimento do relatório;

12.6. Encaminhar mensalmente, para liberação de pagamento, as planilhas aprovadas da prestação de serviços, anexando relação atualizada dos funcionários da Contratada;

12.7. Entregar a CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade, registrando também as condições dos mesmos,



salvo a reavaliação periódica, a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer momento em função da conveniência da Contratante, com aval de ambas as partes;

12.8. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da CONTRATADA;

12.9. Fornecer a CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

12.10. O fornecimento de bombas de infusão e equipos para administração de dietas em sistema fechado será de responsabilidade da CONTRATANTE.

12.11. Disponibilizar a CONTRATADA todas as normas, protocolos e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

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

12.13. A utilização de todos os recursos colocados à disposição (água, energia elétrica, telefone, etc.), deverão respeitar as normativas internas e basear-se em Boas Práticas ambientais específicas e estarão sujeitos à medição para o controle de consumo mensal, durante o processo de implantação dos serviços e ampliação do atendimento até a capacidade máxima da instituição;

12.14. A obrigação e responsabilidade relacionada à manutenção predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc.), será do CONTRATANTE, entretanto, quando houver comprovação de mau uso comprovado por laudo técnico do CONTRATANTE, a CONTRATADA será responsabilizada pelas despesas e/ou manutenção. Entenda-se mau uso: entupimento do esgoto por excesso de sujidades descartadas indevidamente pelos ralos/grelhas, danos às portas, paredes pela manipulação inadequada de carros, uso inadequado dos equipamentos e/ou qualquer situação similar que ficar comprovado que o prejuízo às instalações prediais foi ocasionado por conduta e comportamento inadequado dos funcionários da CONTRATADA;

12.15. Vetar o fornecimento de insumos, gêneros, refeições, para atender outras Empresas terceirizadas que atuem na unidade;

12.16. Responsabilizar-se pela fiscalização dos serviços prestados, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e demais instrumentos de rotina;

13. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal do contrato, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, através do monitoramento das atividades, entre as quais:

13.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e





descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

13.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes e residentes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

13.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetuando avaliações periódicas;

13.4. 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;

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

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

13.6. A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais;

13.7. O CONTRATANTE fará o registro das não conformidades através de check-list, registros por escrito e, quando necessário, advertências escritas, de acordo com a frequência e severidade das ocorrências.

13.8. Acordo de Nível de Serviço (SLA)

Os serviços serão avaliados por meio do Acordo de Nível de Serviços (Service Level Agreement – SLA), Anexo I-G deste instrumento;

13.8.1. O formulário será preenchido mensalmente pelo fiscal do contrato, e comporá o conjunto de documentos base para avaliação do acordo de nível de serviço, ferramenta definidora do valor mensal do repasse ao prestador;

13.8.2. O SLA em si não constitui previamente penalidade ao prestador, apenas ferramenta de avaliação de efetividade do acordo de nível de serviço estabelecido para pagamento conforme entrega de serviço efetivamente realizado;

13.8.3. No caso de irregularidades, a CONTRATADA, será comunicada por escrito e, caso

solicite prazo visando a correção de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada. A análise do pedido será apreciada pelo gestor do contrato, desde que o período solicitado para a correção da irregularidade seja executado no mês vigente da notificação.

13.8.4. O formulário deve ser feito em 3 (três) vias, devendo a primeira via ser anexada no atestado de medição; a segunda via é da CONTRATADA e a terceira, da unidade;

13.8.5. Por constituir avaliação de nível de serviço, no caso do prestador não concordar com a avaliação realizada no ato do serviço e recusar-se a assinar a ficha, o instrumento será assinado por duas testemunhas. A CONTRATADA, então, receberá cópia da avaliação e terá 5 (cinco) dias úteis para prestar os esclarecimentos necessários, com a junção dos documentos comprobatórios;

13.8.6. O gestor do contrato da unidade hospitalar avaliará as justificativas e se posicionará, por escrito, sobre o ocorrido, determinando então a avaliação de nível de serviço;

13.8.7. Ao final do mês, o fiscal do contrato deverá consolidar as informações colhidas na Avaliação do Acordo do Nível de Serviços, considerando a quantidade de ocorrências dos itens, e não das médias das pontuações obtidas nas avaliações semanais.

13.8.8. A CONTRATADA deverá elaborar, mensalmente, relatório gerencial quantitativo, de acordo com o especificado pelo fiscal do contrato da unidade hospitalar. O relatório deverá ser entregue a este fiscal que, juntamente com o consolidado da avaliação de acordo de nível de serviço (SLA) e com o atestado de medição de "a contento" ou "não a contento", as assinará em conjunto com o Gestor do Contrato, de cada unidade, que enviará o atestado de medição para a Gerência de Contratos da Secretaria Municipal da Saúde até o 3º dia útil do mês subsequente, para fins de pagamento. O pagamento será realizado conforme nível de serviço apurado na Avaliação do Acordo de Nível de Serviço;

13.8.9. A CONTRATANTE realizará pesquisas de satisfação com pacientes trimestralmente e com acompanhantes, residentes e funcionários trimestralmente, com apresentação dos resultados e observações descritas;

- Cabe a cada unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base, em impressos (documentação de apoio) efetuar o acompanhamento periódico dos serviços prestados registrando e arquivar as informações de forma a embasar a avaliação mensal da CONTRATADA.

14. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

DESCRIÇÃO	CONTRATANTE	CONTRATADA
-----------	-------------	------------





Análise de Potabilidade da Água	X	
Coleta de amostras das preparações para controle microbiológico e respectivas análises		X
Controle do nível de contaminação ambiental: Lactário/Sala de manipulação de Nutrição Enteral		X
Descartáveis para operacionalização dos serviços		X
Descarte de óleos e gorduras		X
Desinsetização e Desratização área externa SND	X	
Desinsetização e Desratização área interna SND e copa	X	
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com Gás		X
Utensílios para cozinha, copas, refeitório, etc		X
EPI's/Uniformes/Calçados		X
Equipamentos – reposição após vida útil.		X
Equipamentos novos (investimento)		X
Informática (software, hardware e insumos)		X
Limpeza de caixas de gordura e rede de esgoto		X
Limpeza do ambiente (piso, paredes)	X	
Limpeza dos equipamentos e utensílios (incluindo coifa - sistema de exaustão da cozinha)		X
Limpeza dos vestiários/banheiros de uso dos funcionários	X	
Linha e/ou Ramal Telefônico	X	
Linha telefônica para acesso à rede de internet		X
Manutenção Corretiva e Preventiva de Equipamentos		X
Manutenção Predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc.). <u>Exceto:</u> manutenção por mau uso comprovado por laudo técnico ficará sob-responsabilidade da CONTRATADA.	X	
Material de Escritório		X
Material de Higiene da Cozinha (papel toalha, detergente para lavagem de mãos e álcool gel). Fornecido pela Empresa Terceirizada pela Limpeza.	X	
Material de limpeza de pisos, paredes, mesas (limpeza realizada por empresa especializada)	X	
Material higienização de utensílios e equipamentos		X



Monitoramento do Processo de esterilização ou termodesinfecção, através de indicadores biológicos, do tipo auto-contidos e de leitura rápida		X
Nutrição Clínica – Assistência Nutricional integral aos pacientes;		X
Refeição dos funcionários da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/resíduos para fora das instalações do CONTRATANTE por empresa especializada	X	
Remoção de lixo/resíduos das copas/unidades de internação/P.S para local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE		X
Reposição de talheres e utensílios das copas e refeitório		X
Reposição de utensílios da Cozinha		X
Responsabilidade por ônus e encargos relacionados com seus colaboradores (trabalhistas, previdenciárias, indenizações, seguros, etc)		X
Treinamento		X
Calibração das válvulas de segurança e teste hidrostático das autoclaves		X
Qualificação de Desempenho das autoclaves e termodesinfetadoras (NBR ISSO 17655-1:2010) – Validação do Processo de Esterilização		X

15. VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 15.1. O prazo de vigência deste contrato será de **180 (Cento e Oitenta) dias** a partir da data da Ordem de Início, podendo ser rescindido a qualquer momento, quando da finalização de novo procedimento licitatório.
- 15.2. 15.2 A Ordem de Início para a prestação de serviço será expedida pela Diretoria Administrativa da CONTRATANTE.
- 15.3. 15.3 Em consonância com as disposições contidas no Decreto Municipal n.º 49523/2008, poderá haver redução de Unidades e Prontos Atendimentos Municipais – durante o contrato, redução esta decorrente da assunção das unidades por Organizações Sociais que firmarem Contratos de Gestão com a Secretaria Municipal da Saúde. A Secretaria Municipal da Saúde comunicará a CONTRATADA sobre a redução com antecedência de pelo menos 30 dias.

16. VISTORIA

- 16.1. Considerando que o Termo de Referência proposto é de caráter Emergencial, as



empresas interessadas em participar da Contratação Emergencial, estão desobrigadas a realizar Vistoria Técnica em cada Unidade supracitada.

17. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.1. Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de 50% (cinquenta por cento) da execução pretendida, comprobatórios de aptidão para desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.

Os atestados deverão conter:

- a) Prazo contratual, datas de início e término.
- b) Local da prestação dos serviços.
- c) Natureza da prestação dos serviços.
- d) Caracterização do bom desempenho do licitante.
- e) Dados característicos que demonstrem a comprovação de capacidade, no percentual acima citado (50%) de cada grupo separadamente, a saber:
 - Dietas Orais (Pacientes adulto e infantil, acompanhantes, residentes)
 - Terapia Nutricional (Enteral obrigatoriamente, podendo somar-se ao quantitativo de terapia oral – módulos e suplementos)
 - Fórmulas Infantis
- f) Outros dados característicos.
- g) Identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

Obs. 1: A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

Obs. 2: Não serão considerados atestados que contenham apenas postos de serviços para manipulação de insumos, ou seja que não englobe todas as etapas do processo (aquisição, armazenamento, fornecimento, produção, manipulação e distribuição).

17.2. Na hipótese de divergência entre a documentação de qualificação técnica apresentada pela licitante e a referida diligência, a proponente poderá sofrer a desclassificação de sua proposta.

- a) Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica em vigor da empresa proponente, exercida por um profissional habilitado, emitido pelo respectivo Conselho de Classe.
- b) Cópia Autenticada de Registro ou inscrição na entidade profissional competente (CRN) da empresa proponente.

18. PENALIDADES

Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, nas hipóteses de descumprimento ou cumprimento irregular das obrigações assumidas pela Contratada.

Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato, por local de prestação dos serviços, no caso de inexecução parcial do objeto licitado.

Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total contratado, no caso de rescisão, ou inexecução total, por inadimplência da empresa contratada.

19. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

19.1. O critério de avaliação das propostas será o de menor valor global mensal por item.

20. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

20.1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da contratação, será exigida a garantia da **CONTRATADA** correspondente a 05% (cinco por cento) do valor da contratação, nos termos do Artigo 56, § 2º da Lei nº 8666/93;

20.2. A não prestação da garantia de execução equivale à recusa injustificada para a assinatura do contrato, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando a licitante vencedora às sanções previstas neste Edital e demais normas pertinentes;

20.3. Caberá à **CONTRATADA** optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

20.4. **Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública**, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

20.5. **Garantia em dinheiro:** deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor da Unidade Compradora no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

20.6. **Títulos da dívida pública:** serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

20.7. **Seguro-garantia;**



A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no Item 9.11. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, a licitante vencedora poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no Item 20.11.

20.8. Fiança bancária;

Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20.9. A garantia prestada pela **CONTRATADA** será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

20.10. Nos casos de contratos que importem na entrega de bens pela Administração, dos quais a **CONTRATADA** ficará depositário, ao valor da garantia deverá ser acrescido o valor desses bens;

20.11. Cobertura:

A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

20.11.1. Prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

20.11.2. Prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo da **CONTRATADA** durante a execução do objeto do contrato;

20.11.3. Multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**;

20.11.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

20.11.5. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

20.11.5.1. Caso fortuito ou força maior;

20.11.5.2. Descumprimento das obrigações pela **CONTRATADA** decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à **CONTRATANTE**;

20.12. Validade da Garantia

A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de três meses após o término da vigência contratual. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela **CONTRATANTE** após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia;

20.13. Readequação





No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a **CONTRATADA** deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela **CONTRATANTE** para fazê-lo;

20.14. Extinção

Decorrido o prazo de validade da garantia, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução da apólice, da carta-fiança ou com a autorização concedida pela **CONTRATANTE** para que a **CONTRATADA** realize o levantamento do depósito em dinheiro.

21. LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA

ABNT NBR 13793:2012 de 30 de agosto de 2012: Segurança de mamadeiras e de bicos de mamadeiras.

ABNT NBR 13393:1995 de 30 de junho de 1995: Materiais plásticos/borracha para serviços de nutrição.

ABNT NBR 14865:2012 de 18 de julho de 2012: Materiais plásticos e descartáveis para nutrição.

ABNT NBR 13230:2008 de 16 de novembro de 2008: Plásticos e descartáveis para nutrição.

ABNT NBR ISSO 17665-1:2010: Validação do processo de esterilização

Ato Normativo nº 6/CRN de 2001: Define complexidade dos serviços de nutrição dos hospitais, atribuições e número de nutricionistas necessário a execução destas atividades.

Decreto Estadual nº 45.765 de 20 de abril de 2001: Institui o Programa Estadual de Redução e Racionalização do Uso de Energia e dá providências correlatas.

Decreto Estadual nº 48.138 de 07 de outubro de 2003: Institui medidas de redução de consumo e racionalização do uso de água no âmbito do Estado de São Paulo.

Decreto Municipal nº 57.580 de 19 de janeiro de 2017: Dispõe sobre a Implantação de Redução de Despesas com Contratos e instrumento jurídicos, congêneres, bem como a substituição do índice de reajustamento de preço contratual no âmbito da Administração Municipal Direta e Indireta.

Decreto Municipal nº 57.640 de 31 de março de 2017: Institui o Programa Gestores de Economia, no âmbito da Administração Municipal Direta e Indireta, bem como as entidades parceiras que recebem recursos públicos.

Lei 12.047 de 12 de setembro de 2005: Institui Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário.

Lei 12.305 de 02 de agosto de 2010: Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Lei Estadual nº 9.144 de 09 de março de 1995: Dispõe sobre a permanência da mãe, nos internamentos de criança com até doze anos, nos hospitais vinculados aos órgãos da Administração direta ou indireta.

Lei Estadual nº 10.689 de 30 de setembro de 2000: Dispõe sobre a permanência de acompanhante junto a pessoas internadas, responsabilizando-se por providenciar as condições adequadas de permanência deste acompanhante.

Lei Federal 6.360 de 23 de setembro de 1976: Dispõe sobre a vigilância a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos.

Lei Federal nº 8069 de 13 de julho de 1990: Estatuto da Criança e do Adolescente

Lei Federal nº 10741 de 01 de outubro de 2003: Acompanhantes de pacientes idosos.

Lei 13.257 de 08 de março de 2016: Dispões sobre as políticas públicas para a primeira infância e altera a Lei nº 8.069 de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), o Decreto-Lei nº 3.689 de 3 de outubro de 1941 (Código de Processo Penal), a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452 de 1º de maio de 1943, a Lei nº 11.770 de 09 de setembro de 2008, e a Lei nº 12.662, de 05 de Junho de 2012. "§ 6º A gestante e a parturiente têm direito a 1 (um) acompanhante de sua preferência durante o período do pré-natal, do trabalho de parto e do pós-parto imediato.

Lei 11.108 de 07 de abril de 2005: Altera a Lei nº 8.080, de 19/09/1990, para garantir às parturientes o direito à presença de acompanhante durante o trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, no âmbito do Sistema Único de Saúde.

Norma Regulamentadora NR 17: Estabelece parâmetros que permitam a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, de modo a proporcionar um máximo de conforto, segurança e desempenho eficiente.

Portaria nº 15 de 23 de agosto de 1988: Determina que o registro de produtos saneantes domissanitários com finalidade antimicrobiana seja procedido de acordo com as normas regulamentares anexas ao presente.

Portaria nº1.153/MS de 22 de maio de 2014: Redefine os critérios de habilitação da Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), como estratégia de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e à saúde integral da criança e da mulher, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).



Portaria nº 35 de 03 de fevereiro de 2009: Aprova o Regulamento de Avaliação da Conformidade para Mamadeiras e Bicos de Mamadeira.

Portaria nº 1428/MS de 26 de novembro de 1993: Aprova regulamento técnico para inspeção sanitária de alimento; diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.

Portaria nº 2619 – SMS/PMSP de 26 de dezembro de 2011: Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.

Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011: Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

Portaria nº 3523 de 28 de agosto de 1998: Aprova Regulamento Técnico contendo medidas básicas referentes aos procedimentos de verificação visual do estado de limpeza, remoção de sujidades por métodos físicos e manutenção do estado de integridade e eficiência de todos os componentes dos sistemas de climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e prevenção de riscos à saúde dos ocupantes de ambientes climatizados.

Portaria nº 3751/MTE de 23 de novembro de 1990: Altera a Norma Regulamentadora n.º 17 - ERGONOMIA, nos termos do ANEXO constante desta Portaria.

Portaria CVS 04 de 21 de março de 2011 (e suas retificações): Dispõe sobre o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária (SEVISA), define o Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) e os procedimentos administrativos a serem adotados pelas equipes estaduais e municipais de vigilância sanitária no estado de São Paulo e dá outras providências.

Portaria CVS 1 de 02 de janeiro de 2018: Disciplina no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária – SEVISA, o licenciamento dos estabelecimentos de interesse da saúde.

Portaria CVS 5 de 19 de abril de 2013: Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991: Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano.

RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001: Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

RDC nº 14/MS/ANVISA de 28 de fevereiro de 2007: Aprova o Regulamento Técnico para Produtos Saneantes com Ação Antimicrobiana.

RDC nº 15 de 15 de março de 2012: Dispõe sobre requisitos de boas práticas para o processamento de produtos para saúde e dá outras providências.

RDC nº 41 de 16 de setembro de 2011: Dispõe sobre a proibição de uso de bisfenol A em mamadeiras destinadas a alimentação de lactentes e dá outras providências.

RDC nº 42, de 19 de setembro de 2011: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância.

RDC nº 43, de 19 de setembro de 2011: Dispõe sobre o Regulamento Técnico para fórmulas infantis para lactentes.

RDC nº 44, de 19 de setembro de 2011: Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 45, de 19 de setembro de 2011: Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas.

RDC nº 46, de 19 de setembro de 2011: Dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância.

RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009: Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

RDC nº 63 de 06 de julho de 2000: Aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

RDC nº 171 de 04 de setembro de 2006: Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano.

RDC nº 173 de 13 de setembro de 2006: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural.

RDC nº 216/MS/ANVISA de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

RDC nº 275 de 21 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.

RDC nº 276/MS/ANVISA de 21 de outubro de 2002: Aprovar o "Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos"

RDC nº 222 de 11 de junho de 2018: Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

RDC nº 307 de 14 de novembro de 2002: Altera redação da Resolução - RDC nº 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

Resolução CONAMA nº 20 de 07 de dezembro de 1994: Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

Resolução RE nº 09 de 16 de janeiro de 2006: Orienta sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior, em ambientes climatizados artificialmente de uso público e coletivo.

Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999: Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

Resolução nº 211 de 18 de junho de 1999: Altera o texto do subitem 3 do item IV da Portaria 15 de 23 de agosto de 1988, que passa a ter a seguinte redação: " desinfetantes para indústrias em superfícies onde se dá o preparo, consumo e estocagem dos gêneros alimentícios, podendo utilizar, exclusivamente, os princípios ativos dos grupos C, D, E, F e H do SUBANEXO 1 e também a substância PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO".

Resolução nº 600 – CFN texto retificado de 23 de maio 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.

RDC nº 36 / 2013 – ANVISA Ministério da Saúde. de 25 de julho de 2013: Institui ações para a segurança do paciente em serviços de saúde e dá outras providências.

Portaria nº 529 / 2013 – Ministério da saúde: Institui o Programa Nacional de Segurança do Paciente (PNSP).

Informe Técnico nº59 de 22 de julho de 2014: Assunto: Diluição de fórmulas infantis a temperatura de 70° C e risco de infecção por Enterobacter sakazakii (Cronobacter spp.).

Portaria nº 12 de 29 de outubro de 2013: Dispõe sobre atividade complementar de nutricionistas.

Resolução CFN nº 600 de 25 de Fevereiro de 2018 – Texto Retificado 31 de Maio de 2018: Readequação da área de especialidade de atuação do Nutricionista.

Resolução CFN nº 599 de 2018: Novo Código e Ética e conduta do Nutricionista.

Resolução 304 de 26 de Fevereiro de 2002: Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica;

Portaria nº 2.418 de 02 de Dezembro de 2005 - Regulamenta, em conformidade com o art. 1º da Lei nº 11.108, de 7 de abril de 2005, a presença de acompanhante para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS.

21. BIBLIOGRAFIA

DITEN – Diretrizes Brasileiras em Terapia Nutricional, Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE), 2011.

Food and Agriculture Organization of United Nations and Health Organization. Guidelines for the safe preparation, storage and handling of powdered infant formula - FAO/WHO. Genebra. 2007.

GRANHEN, Luciléia; COLARES, Veronica T.; MARTINS, Maisa Cruz; ANDRADE, Lúcia Pereira. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição. Ed. Rubio, 1ª Ed. Rio de Janeiro, 2014.

Guia Alimentar do Ministério da Saúde, 2010.

Guia de Boas Práticas Ambientais – ECOATIVIDADE – Governo do estado de São Paulo, 2011.


ISOSAKI, Mitsui; CARDOSO, Elisabeth; OLIVEIRA, Aparecida. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional (Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração HCFMUSP – INCOR).

Manual de Lactários: Lactário nos estabelecimentos Assistenciais de Saúde e Creches. International Life Sciences Institute – ILSI; Brasil, volume 4, 2017.

Manual de Terapia Nutricional na Atenção especializada hospitalar, no âmbito do Sistema único de Saúde (SUS). 1ª Edição, 2016.

PINTO, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi. Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia.

Sociedade Brasileira de Pediatria - Manual de Orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª Ed. Rio de Janeiro, 2012.





WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral, enteral e Parenteral na Prática Clínica.

WAITZBERG, Dan L; DIAS, Maria Carolina Gonçalves. Guia Básico de Terapia Nutricional.

BRASPEN Journal – Campanha Diga Não à Lesão por Pressão. – ISSN 2525-7374 – 1º Suplemento Campanha/2020

22 PLANILHA DE QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO POR UNIDADE

1.1 DIETAS COMUNS													
Desjejum	Refeição	900	5.900	5.000	7.000	1.850	1.500	910	4.100	4.000	1.800	6.750	400
Colação	Refeição	30	3.500	1.550	3.600	700	750	200	2.300	2.100	500	2.150	120
Almoço	Refeição	800	6.100	5.000	6.900	1.850	1.550	960	3.500	4.000	1.800	7.000	450
Merenda	Refeição	800	6.000	5.000	7.100	1.800	1.500	850	3.600	4.000	1.800	7.000	455
Jantar	Refeição	700	6.000	5.000	6.200	1.700	1.500	850	3.300	4.000	1.700	7.000	545
Ceia	Refeição	900	6.200	5.000	7.100	1.800	1.600	850	4.300	4.900	1.700	7.500	540
1.2 DIETAS LEVES													
Desjejum	Refeição	400	850	1.100	600	270	700	130	550	1.000	180	550	210
Colação	Refeição	10	850	950	600	130	450	130	550	1.000	180	250	61
Almoço	Refeição	500	950	1.150	1.100	300	730	110	550	1.200	200	800	230
Merenda	Refeição	400	950	1.100	600	270	680	90	550	1.100	200	850	230
Jantar	Refeição	500	850	1.150	1.400	360	710	110	550	1.300	200	950	250
Ceia	Refeição	400	850	1.100	700	270	700	110	550	1.300	180	700	230
1.3 DIETAS LÍQUIDAS													
Desjejum	Refeição	5	100	40	220	350	25	12	300	70	3	700	46
Colação	Refeição	5	100	28	200	250	15	12	300	70	3	500	35
Almoço	Refeição	5	100	55	240	350	25	12	360	70	3	800	50
Merenda	Refeição	5	100	55	240	350	25	12	300	70	3	750	50
Jantar	Refeição	5	100	75	250	350	25	12	360	70	3	850	50
Ceia	Refeição	5	100	65	250	350	25	12	300	70	3	800	35
1.4 DIETAS GELÉAS													
Desjejum	Refeição	50	440	390	420	80	200	0	320	200	200	550	62
Colação	Refeição	0	60	140	50	1	5	0	50	20	1	35	2
Almoço	Refeição	60	450	360	550	70	230	0	350	200	200	550	85
Merenda	Refeição	40	415	350	420	60	200	0	300	200	70	600	85
Jantar	Refeição	60	400	350	480	70	225	0	320	200	200	550	120
Ceia	Refeição	40	400	350	370	60	190	0	300	200	70	550	105
2.0 DIETAS LEVES													
Desjejum	Refeição	5	80	55	35	10	30	0	50	40	10	75	6
Colação	Refeição	0	80	20	35	1	6	0	50	40	1	5	1
Almoço	Refeição	10	100	60	50	15	40	0	70	50	15	90	8
Merenda	Refeição	5	80	55	35	10	30	0	50	40	10	90	7
Jantar	Refeição	10	80	60	60	15	40	0	70	40	15	90	9
Ceia	Refeição	5	80	45	35	10	35	0	50	40	10	90	6
2.1 DIETAS LÍQUIDAS													
Desjejum	Refeição	1	15	1	10	2	5	0	10	5	1	25	1
Colação	Refeição	1	15	1	10	1	5	0	10	5	1	10	1
Almoço	Refeição	1	15	1	10	20	5	0	70	5	1	30	1
Merenda	Refeição	1	15	1	10	2	5	0	10	5	1	25	1
Jantar	Refeição	1	15	1	10	20	5	0	70	5	1	25	1
Ceia	Refeição	1	15	1	10	2	5	0	10	5	1	30	1
3.1 Dietas Indiv.													



1. Leite Comum: Leite de vaca líquido ou em pó. O leite em forma líquida deverá ser tipo UHT envasado em embalagem estéril hermeticamente fechada. Poderá ser solicitado com acréscimo de produtos farináceos, adoçados ou não.	Litro	30	250	65	100	35	80	0	200	130	30	200	42
2. Fórmula infantil de partida para lactentes: Produto em pó destinado à alimentação de lactentes saudáveis até o sexto mês de idade, sob prescrição, em substituição total ou parcial do leite materno ou humano, para satisfação de suas necessidades nutricionais.	Litro	15	200	80	130	80	90	50	165	110	15	350	18
3. Fórmula infantil de Segmento para lactentes: Produto em pó utilizado por indicação de profissional qualificado como substituto do leite materno ou humano, a partir do sexto mês de idade do lactente sadio.	Litro	12	80	55	75	15	100	1	25	30	8	200	15
4. Fórmula infantil à base de proteína de soja: Produto à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 12 meses de vida.	Litro	2	5	15	3	1	5	1	5	5	1	5	1
5. Fórmula infantil anti-regurgitação: Produto elaborado para lactentes com regurgitação frequente e/ou com refluxo gastroesofágico, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 12 meses de vida.	Litro	1	15	20	25	5	10	1	8	10	5	20	1
6. Fórmula infantil sem lactose: Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose, com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 12 meses de vida.	Litro	1	20	10	7	1	10	1	10	10	1	30	1
7. Fórmula infantil elementar: Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas à base de aminoácidos livres, isenta de glúten, sacarose e lactose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 12 meses de vida e/ou crianças de primeira infância.	Litro	1	10	1,50	2	5	10	20	5	15	0,50	10	1
8. Fórmula infantil semi-elementar: Produto destinado a necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose e à base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, com ou sem DHA e ARA e nucleotídeos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS, que atenda lactentes de 0 a 12 meses de vida.	Litro	1	5	15	20	3	10	0	10	15	0,50	35	1
9. Fórmula Infantil para Recém Nascidos (RN) prematuros e/ou de baixo peso: Produto destinado a recém nascidos pré-termo e/ou de alto risco, com DHA e ARA, com ou sem nucleotídeos e prebióticos, isenta de glúten e sacarose, que atenda aos	Litro	1	60	1	15	6	40	23	30	50	0,50	60	1



padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS.													
10. Aditivo de Leite Humano: Complemento para o Leite Humano, composto por uma mistura de proteínas de soro de leite, extensamente hidrolisadas e hipoalergênicas, maltodextrina, minerais, oligoelementos e vitaminas.	Gramas	1	100	1	1	1	0	0	50	5	0,50	1	1
8.2. Alimentos Complementares													
Suco de Frutas	Litro	6	40	25	70	7	15	2	15	60	8	200	1
Chá de ervas	Litro	2	40	30	55	5	5	5	1	10	4	200	1
Papa de frutas	Litro	5	10	15	30	20	25	1	1	5	4	35	1
Papa de legumes	Litro	5	1	20	30	1	30	1	0	5	1	45	1
Sopa	Litro	1	1	1	1	5	1	0,50	1	5	8	0	6
Geatina	100 ml	5	10	120	40	20	20	1	5	5	1	150	1
Pão com margarina ou requeijão	Unidade	80	1	1	220	100	20	1	5	5	20	0	1
Biscoito doce/salgado	Quiograma	2	1	2	7	4	15	1	1	3	0,50	45	1
Iogurte	Litro	1	1	1	5	1	2	0,40	1	5	1	1	1
Mingau a base de cereais	Litro	2	1	1	3	1	2	1	1	5	0,50	1	1
Frutas	Unidade	30	1	1	80	50	10	2	5	5	15	1	1
Água mineral 500ml	Unidade	510	200	7.200	15.000	500	1	1	700	500	6.000	1	1
Água mineral 1.500ml	Unidade	1.400	20.000	8.000	5.000	2.500	3.000	3.712	8.000	9.000	500	22.000	1.500
5.1. DIETA ENTERAL ADULTO													
1. Normocalórica/Normoproteica: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml a 1,2 Kcal/ml, oferta proteica de 10 a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	100	10	210	50	90	30	25	120	250	40	42	28
2. Normocalórica/Hiperproteica: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml a 1,2 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	50	275	1	10	60	100	1	120	150	50	160	28



3. Hipercalórica/Hiperproteica: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética a partir de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	120	700	900	700	260	90	7	100	150	10	1.000	20
4. Hipercalórica/Normoproteica: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética, de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 16% do valor energético total, com e sem fibras, isenta de lactose, sem adição de sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC- ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	90	40	45	160	120	80	67	120	150	50	50	2
5. Hiperglicemia: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica mínima de 18% do valor calórico total, mínimo de 80% de caseinato e/ou proteína do soro do leite, com fibras e formulada para situações de hiperglicemia, isenta de lactose e sacarose. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	10	10	80	5	120	80	31	10	50	40	10	1
6. Oligomérica Normocalórica: Fórmula para nutrição enteral líquida nutricionalmente completa, oligomérica, com densidade energética de 1,0 a 1,3 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 16% do valor calórico total, com e sem fibras. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	1	30	1	60	3	20	1	1	15	1	50	1



<p>7. Oligomérica Hipercalórica: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, oligomérica, com densidade energética de 1,3 Kcal/ml a 1,5 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 18% do valor energético total. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.</p>	Litro	1	10	1	1	10	5	1	10	15	1	20	1
<p>8. Polimérica com nutrientes para cicatrização: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade calórica de 1,0 Kcal/ml a 1,3 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 22% do valor energético total, suplementada com nutrientes específicos para estímulo da cicatrização. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar, sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.</p>	Litro	10	30	60	20	15	60	15	7	40	20	35	1
<p>9. Insuficiência Renal: Fórmula para nutrição enteral líquida, nutricionalmente completa, polimérica, com densidade energética de 1,8 Kcal/ml a 2,0 Kcal/ml e oferta proteica de no mínimo 15 % do valor calórico total e formulada para pacientes com insuficiência renal. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.</p>	Litro	1	1	20	65	15	5	12	30	15	5	25	1
<p>10. Normocalórica/ Normoproteica Sistema Aberto: Dieta enteral nutricionalmente completa, polimérica com densidade energética de 1,0 a 1,2 Kcal/ml, oferta proteica de 10 a 20% do valor energético com e sem fibras, isenta de sacarose e lactose. Apresentação em sistema aberto. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC- ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.</p>	Litro	1	40	1	52	60	5	1	1	5	1	1	1
52- DIETA ENTERAL PEDIÁTRICA													



1. Normocalórica/Normoproteica com fibras (1 a 10 anos): Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, oferta proteica de 10% do valor calórico total, com fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	1	1	80	3	1	1	1	1	5	0,50	1	1
2. Normocalórica/Normoproteica sem fibras (1 a 10 anos): Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de 10% do valor calórico total, sem fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional, o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	1	40	1	28	1	1	1	5	5	0,50	170	1
3. Hipercalórica/Normoproteica (1 a 10 anos): Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, com e sem fibras e indicada para crianças de 1 a 10 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	1	10	1	25	1	1	1	1	5	1	1	1
4. Específica para criança até 12 meses: Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, polimérica, com densidade energética 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, indicada para crianças de 0 a 12 meses. Embalagem de até 1.000 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	1	10	1	13	1	1	2	1	5	1	45	1



5. Oligomérica para criança de 1 a 6 anos: Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, oligomérica, com densidade energética de 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 11% do valor calórico total, indicada para crianças de 1 a 6 anos. Apresentação em sistema fechado. Embalagem de até 500 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	1	10	5	2	1	1	1	1	5	1	1	1
6. Oligomérica para criança de 4 a 10 anos: Fórmula pediátrica para nutrição enteral líquida, oligomérica, com densidade calórica igual ou superior a 1,0 Kcal/ml com oferta proteica de 12 % do valor calórico total, indicada para crianças de 4 a 10 anos. Embalagem de até 500 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015. O fornecedor deverá disponibilizar sem ônus adicional o adaptador universal compatível com o produto fornecido, em número suficiente à necessidade da instituição.	Litro	1	10	5	1	1	1	1	1	5	1	15	1
1. Suplemento líquido, com densidade energética 1,5 a 2,0 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 20% do valor calórico total, com sabores variados. Embalagem de até 200ml. Deverá atender: RDC-ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.	Millilitro	3.800	30.000	90.000	80.000	12.000	84.000	1.200	50.000	10.000	2.000	5.000	1
2. Suplemento líquido clarificado, com densidade energética de 1,5 Kcal/ml, oferta proteica de 11% do valor calórico total e isento de gordura e fibras. Embalagem de 200 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.	Millilitro	200	4.000	1	15.000	1.000	60.000	1	15.000	15.000	3.000	3.550	1
3. Suplemento líquido para controle glicêmico - com densidade energética de 0,90 a 1,5 Kcal/ml, oferta proteica igual ou superior a 17% do valor calórico total, com fibras e especializado em controle glicêmico. Embalagem individual de 200ml. Deverá atender a RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.	Millilitro	5.000	15.000	16.000	50.000	12.000	60.000	400	35.000	40.000	3.000	75.000	1
4. Suplemento líquido, com densidade energética igual ou superior a 1,0 Kcal/ml, com oferta proteica igual ou superior a 24% do valor calórico total, com nutrientes específicos para estimular a cicatrização. Embalagem com 200 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.	Millilitro	1.000	75.000	40.000	130.000	3.000	84.000	2.600	50.000	80.000	5.000	30.000	1
5. Suplemento líquido, com densidade calórica de 1,0 Kcal/ml, com ou sem fibras, com oferta proteica de até 12% do valor calórico total e formulada para crianças das faixas etárias de 1 a 10 anos ou de 3 a 10 anos de acordo com a necessidade do	Millilitro	400	2.000	2.000	5.000	100	24.000	1	1.000	80.000	1	150.000	1



paciente. Embalagem com 200 ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2015.														
6. Suplemento alimentar em pó, enriquecido com minerais e vitaminas, com oferta proteica de 25% ou mais, e de carboidratos com até 40% do valor energético total, isento de sacarose, com e sem sabor. Embalagem de até 800g. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015.	Gramas	5.500	3.000	1.000	100	6.000	1.000	1	500	10.000	1.500	7.100	1	
7. Suplemento líquido com densidade energética de 1,8 a 2,0 Kcal/ml, com oferta proteica de até 10% do valor calórico total, com e sem fibras, formulada para pacientes com insuficiência renal. Embalagem de até 250ml. Deverá atender: RDC - ANVISA 21 e 22 de 13 de maio de 2.015.	Mililitro	1.000	5.000	5.000	30.000	6.000	24.000	1.200	12.000	10.000	1.000	1.000	1	
1. Módulo espessante composto de maltodextrina, goma xantana e gelificante cloreto de potássio. Instantâneo, constituído para não alterar o sabor, cor e cheiro dos alimentos, apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Gramas	1.000	3.000	4.000	2.000	1.200	1.300	52	1.000	1.300	120	6.000	18	
2. Módulo de fibras solúveis (prebióticos) para suplementação oral/enteral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Gramas	100	100	1.000	3.000	200	500	1	1.600	1.000	1	650	1	
3. Módulo probiótico para suplementação oral/enteral sem fibras. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Gramas	100	30	1.000	135	50	100	1	10	50	1	100	1	
4. Módulo de 100 % L-glutamina para suplementação oral/enteral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Gramas	1	60	1.000	1.100	1.000	500	320	10	15	1	150	1	
5. Módulo de carboidrato, 100% maltodextrina, para suplementação energética de nutrição oral/enteral inodoro isento de sabor. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Gramas	1	30	1.000	6.000	1	50	1	1	700	1	300	1	
6. Módulo alimentar composto de prebiótico e probiótico para nutrição oral/enteral de adultos. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Gramas	300	2.000	2.500	1.000	1.000	1.000	200	1.500	500	800	10	1	
7. Módulo de proteína a base de caseinato ou do soro do leite, sem sabor, para nutrição enteral ou oral. Apresentação em pó, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.	Gramas	1	200	1.000	9.000	1.500	9.000	150	500	500	350	1.600	1	
8. Módulo de triglicérides de cadeia média enriquecido com ácidos graxos essenciais, para nutrição enteral ou oral, proveniente de lipídeos de fácil absorção por tempo.	Mililitro	1	20	200	500	100	150	1	50	500	1	100	1	



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

prolongado. Apresentação na forma líquida, em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto.													
ALIMENTOS													
Desjejum	Refeição	350	2.400	1.000	2.600	650	480	250	1.100	1.300	150	2.650	320
Almoço	Refeição	450	4.900	1.800	4.800	1.100	700	483	1.800	2.400	250	4.900	400
Merenda	Refeição	15	200	35	30	50	45	61	80	100	0	360	30
Jantar	Refeição	350	3.000	1.300	2.200	650	575	300	1.300	1.400	150	3.100	380
Kit Ceia													
Kit Ceia	Refeição	1.200	3.800	3.100	4.500	1.700	2.000	1.190	3.000	2.300	1.000	3.500	0
REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS													
Desjejum	Refeição	20	150	90	150	30	30	10	0	30	200	750	
Almoço	Refeição	1.000	1.200	3.080	600	1.500	1.200	1.500	100	800	300	4.200	
Jantar	Refeição	5	300	420	60	5	300	5	10	100	200	300	
Porção de Salada	Refeição	10	60	30	15	30	3	5	0	20	50	400	
Porção de Sobremesa	Refeição	0	60	30	15	30	60	2	0	20	50	600	
Porção de Prato Principal	Refeição	0	60	30	0	30	3	10	5	20	50	600	
Sopa	Refeição	100	60	180	15	30	80	10	5	20	50	0	

ANEXO I-A

Modelo - Horários das Refeições

A CONTRATADA cumprirá horários e rotinas de distribuição respeitando as diretrizes e normas de cada unidade.

1. Preparadas e Distribuídas nas Unidades Hospitalares

Refeição	Distribuição		
	Pacientes	Funcionário	Acompanhantes
Desjejum	07:30 – 08:30	07:30 – 08:30	07:30 – 08:30
Colação	09:30 – 10:00		
Almoço	11:30 – 12:30	12:30 – 13:30	11:30 – 12:30
Merenda	14:30 – 15:30		
Jantar	17:30 – 18:30	19:30 – 20:30	19:00 – 20:30
Ceia	20:00 – 21:00		
Lanche noturno	22:00 – 22:30		

1.2. Alimentação preparada e distribuída pelo Lactário e/ou Área de Manipulação de Nutrição Enteral

Fórmula Infantil	3h / 6h / 9h / 12h / 15h / 18h / 21h / 24h
Alimentação Complementar	Conforme prescrição
Nutrição Enteral (Sistema aberto)	De 3/3 h ou de 4/4 h; conforme prescrição
Nutrição Enteral (Sistema Fechado)	De acordo com a prescrição
Módulos / Suplementos	De acordo com a prescrição 1 a 2 vezes/dia

2. Preparadas nos Hospitais

REFEIÇÃO	ENTREGA	DISTRIBUIÇÃO		
		Pacientes	Funcionários	Acompanhantes
Almoço	10:30 - 11:00	11:30 - 13:00	12:00 - 13:30	13:00 - 13:30
Jantar	16:30 - 17:00	17:30 - 18:30	19:30 - 20:30	19:30 - 20:30





ANEXO I-B

DIETAS GERAIS E ESPECÍFICAS PARA PACIENTES ADULTO E INFANTIL

As dietas descritas abaixo se destinam aos pacientes adulto e infantil.

1. Dieta Geral

Consistência: normal e deverá adequar-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares do paciente.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	✓ Leite com café ou achocolatado ✓ Pão francês ou pão de leite, ou pão rico em fibras com margarina ou requeijão ✓ Fruta
Almoço e Jantar	✓ Arroz e feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja ✓ Carne bovina ou aves, ou peixe ✓ Guarnição: à base de legumes ou vegetais folhosos, ou massa ✓ Salada com decoração: folhas e/ou legumes / leguminosas ou saladas compostas ✓ Sobremesa: fruta ou doce ✓ Suco de frutas natural: diversos sabores
Merenda	✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja ✓ Pães variados com margarina ou requeijão, ou bolo.
Ceia	✓ Chá de ervas ou leite com café ou mingau ou achocolatado ✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geléia; ou torrada, ou biscoito salgado ou de água, ou pão de leite, acompanhados de margarina (saché) ou geléia (saché); ou bolo.

2. Dieta Branda

A composição e a distribuição devem ser a mesma da dieta geral em todas as refeições.

Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibra da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Almoço e Jantar: deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, com as seguintes ressalvas:

- a) Servir apenas o caldo de feijão.
- b) Não servir vegetais crus, a salada da dieta geral será substituída por uma porção de vegetal refogado.
- c) Frutas somente de consistência macia.
- d) Restringir hortaliças formadoras de gases.
- e) Não servir frituras, embutidos e doces concentrados.
- f) Não utilizar condimentos, temperos e molhos industrializados.

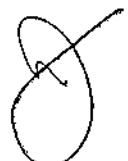
3. Dieta Pastosa

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e consistência pastosa.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	✓ COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta. ✓ Pão de leite ou biscoitos, com margarina ou requeijão ✓ Creme de frutas ou fruta de consistência macia.
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Arroz pastoso. ✓ Caldo de feijão. ✓ Purê de legumes ou feculentos e legumes. ✓ Carne bovina, ave ou peixe, desfiados ou moídos. ✓ Sobremesa: Creme de frutas, ou fruta de consistência macia ou doces cremosos. ✓ Suco de fruta natural: diversos sabores.
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja, ou mingau. ✓ Pães de leite com margarina ou requeijão ou bolo.
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Chá de ervas ou leite com café, ou mingau. ✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geléia; ou pão de leite, acompanhado de margarina (sachê) ou geléia (sachê); ou bolo.





4. Dieta Pastosa Liquidificada

Para pacientes que apresentem dificuldade de mastigação, deglutição e/ou disfagia.

Consistência: alimentos liquidificados sob a forma de mingau e purê.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Adequar à consistência necessária para cada paciente, podendo ser mais fluido ou mais cremoso.

Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta. ✓ Creme de frutas.
Colação	✓ Iogurte de fruta ou vitamina de fruta.
Almoço e Jantar	✓ Arroz pastoso liquidificado. ✓ Caldo de feijão. ✓ Purê de legumes ou feculentos. ✓ Carne bovina, ave ou peixe, liquidificados. ✓ Sobremesa: Creme de frutas ou doces cremosos. ✓ Suco de fruta natural: diversos sabores.
Merenda	✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja. ✓ Creme de frutas.
Ceia	✓ Leite com café ou achocolatado ou mingau, ou vitamina de frutas, ou iogurte de frutas.

5. Dieta Leve

Consistência: semi líquida.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau. ✓ Biscoito, ou torrada, com margarina (saché) ou geléia (saché). ✓ Fruta de consistência macia.
Colação	✓ Iogurte de fruta ou vitamina de fruta.



Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none">✓ Sopa: deve conter carne ou substituto (no mínimo 40 gramas por porção), leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhosos e legumes), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc) ou de acordo com o cardápio aprovado pela contratante.✓ Purê de legumes ou feculentos.✓ Carne bovina ou aves, ou peixe, desfiados ou moídos✓ Sobremesa: gelatina ou pudim ou fruta de consistência macia.✓ Suco de fruta natural: sabores variados.
Merenda	<ul style="list-style-type: none">✓ Leite com café ou achocolatado, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta, ou bebida à base de proteína de soja, ou mingau.✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geléia; ou torrada, ou biscoito salgado, acompanhados de com margarina (sachê) ou geléia (sachê).
Ceia	<ul style="list-style-type: none">✓ Chá de ervas ou leite com café ou mingau ou achocolatado.✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geléia; ou torrada, ou biscoito salgado acompanhados margarina (sachê) ou geléia (sachê).

6. Dieta Líquida

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta devem ser liquidificados.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none">✓ Leite com café ou achocolatado, ou mingau, ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta.✓ Suco de frutas ou creme de frutas .
Colação	<ul style="list-style-type: none">✓ Iogurte de fruta ou vitamina de fruta.
Almoço e Jantar	<ul style="list-style-type: none">✓ Sopa da dieta leve batida com carne.✓ Sobremesa: gelatina ou creme de fruta.✓ Suco de fruta natural: diversos sabores.
Merenda	<ul style="list-style-type: none">✓ Mingau ou vitamina de fruta, ou iogurte de fruta.✓ Suco de frutas ou creme de frutas.
Ceia	<ul style="list-style-type: none">✓ Mingau ou leite com café, ou achocolatado.

7. Dietas Modificadas em Composição de Nutrientes



As dietas especiais devem acompanhar o padrão do manual de dietas de cada unidade e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelos pacientes.

Deverão atender a todas as consistências acima e obedecer aos padrões abaixo descritos.

7.1 Dieta Hipossódica

No desjejum e merenda, oferecer pães variados sem sal.

O cardápio e a consistência podem ser da dieta geral, branda, leve ou líquida, com a retirada do sal de adição, oferecendo sachê individualizado de sal (1g).

Esta dieta deverá ser acompanhada de molhos especiais artesanais à base de ervas para melhorar o sabor e ¼ de fatia de limão no almoço e jantar, em embalagem descartável com tampa.

7.2 Dieta para Diabetes

O cardápio deve ser o mesmo da dieta geral, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes, observando:

- a) fracionamento: 06 (seis) refeições, sendo desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.
- b) acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, no almoço e jantar;
- c) os doces deverão ser substituídos por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme o Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais.
- d) os bolos deverão ser preparados com adoçante culinário para uso de forno e fogão, previamente aprovado pela CONTRATANTE.
- e) servir pão rico em fibras, conforme aceitação do paciente.
- f) na merenda acrescentar uma fruta.
- g) utilizar leite desnatado em todas as preparações à base de leite.
- h) restringir o açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês à base de sucralose ou aspartame, conforme padronização e quantidade previamente aprovada pela Nutricionista da Contratante.
- i) fornecer ceia extra para os pacientes conforme prescrição dietética (chá ou suco com biscoitos ou mingau ou fruta).
- j) Os per capita estipulados no "Anexo I-C: Gêneros, porcionamento, frequências e gramagens" poderão ser readequados com base nas recomendações nutricionais para pacientes diabéticos.
- k) Se necessário, incluir suplementos ou módulos de nutrientes para atingir ou adequar as recomendações nutricionais, considerando a consistência da dieta oferecida.

7.3 Dietas Hipercalóricas e Hiperprotéicas

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.



No almoço e jantar acrescentar uma porção de carne bovina, ave ou ovo, ou peixe, além da porção do prato principal estabelecida no prato principal.

Se necessário incluir suplementos de proteína (proteínas de alto valor biológico) e carboidratos (maltodextrina) em sopas, arroz, purês, suco, etc., para completar o aporte calórico e nutricional.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	<ul style="list-style-type: none">✓ Leite com café ou achocolatado e mingau.✓ Pão francês ou pão rico em fibras, ou de leite ou outros, com margarina ou geleia, ou requeijão✓ Fruta natural.
Colação	<ul style="list-style-type: none">✓ Suplemento nutricional hipercalórico e hiperprotéico enriquecido de vitaminas e minerais, com ou sem fibras.
Almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none">✓ Arroz e feijão ou leguminosas, reforçados.✓ Carne bovina ou aves, ou peixe. Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos.✓ Salada: folhas e ou legumes, ou / leguminosas✓ Sobremesa: fruta ou doce.✓ Suco de frutas natural: diversos sabores.
Merenda	<ul style="list-style-type: none">✓ Leite com café ou achocolatado.✓ Pães variados; ou bolo; ou biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geleia; ou biscoito salgado, ou torrada com margarina (sachê) ou geleia (sachê).
Ceia	<ul style="list-style-type: none">✓ Leite com café ou achocolatado.✓ Biscoito doce sem acompanhamento de sachês de margarina ou geleia; ou biscoito salgado, ou torrada, com geleia (sachê) ou margarina (sachê)

7.4 Dietas Hipogordurosas

O cardápio deve ser o mesmo da dieta geral, substituindo os alimentos ou preparações ricos em gordura, tais como: carnes gordurosas, laticínios integrais e seus derivados, como também frituras, empanados, alguns embutidos, temperos e molho industrializados.

Todas as preparações deverão ser feitas separadamente, com a mínima adição de óleo.

- a) No desjejum, colação, merenda e ceia deverão ser servidos leite desnatado ou leite de soja, margarina (sachê) uma vez ao dia, alternando com ricota, geleia (sachê) para variação do cardápio.
- b) Acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, no almoço e jantar.

- c) Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

7.5 Dietas Ricas em Fibras ou Dietas Laxativas

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são acima de 30 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos; para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5 g.

Na elaboração dessas dietas observar:

- a) Desjejum, merenda e ceia: servir pão, torradas ou biscoitos, ricos em fibras.
- b) Colação: servir suco laxativo, preparado com suco de laranja natural, mamão e ameixa seca (duas unidades de ameixa, 150 ml de suco de laranja e 30 g de mamão).
- c) Almoço e jantar: uma porção extra de verduras ou legumes ricos em fibras; a sobremesa deve ser à base de fruta crua, conforme aceitação do paciente.
- d) O mingau deverá ser preparado com cereais tais como aveia em flocos ou farinha de aveia.

7.6 Dieta obstipante

Incluir bebida à base de proteína de soja, frutas sem casca cozida com adoçante, legumes sem casca e sem sementes, tubérculos, cereais pobres em resíduos, carnes magras e sem pele, frutas cozidas e/ou gelatina dietética.

7.7 Outras Dietas Modificadas em Composição de Nutrientes

As demais dietas de rotina ou terapêuticas deverão seguir o Manual de Dietas elaborado pela Contratada, com aprovação da Contratante.

Para os pacientes que a Contratante julgar necessário, deverá ser servida colação e, na ceia, pão francês ou pão de leite com recheio, independente do tipo de dieta.

OBSERVAÇÃO: Em todas as dietas os pacientes poderão optar por carne vermelha em substituição à carne branca e vice-versa e por arroz integral em substituição à arroz polido.





ANEXO I-C

GÊNEROS, PORCIONAMENTOS, FREQUÊNCIAS E GRAMAGENS

1. Descrição dos principais produtos alimentícios: empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, conforme descrito abaixo:

ALIMENTOS	COMPOSIÇÃO
Água mineral natural	Água mineral natural, sem gás, envasadas em garrafas pet de 500 ml e 1500 ml. O produto deverá apresentar: nenhum odor, aspecto límpido, sabor próprio, PH neutro e não conter resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas. Deverá atender as exigências da legislação vigente.
Achocolatado em pó	Cacau em pó, extrato de malte e/ou maltodextrina, açúcar refinado, podendo ou não conter leite em pó e/ou soro de leite. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corante e conservante artificiais.
Achocolatado em pó dietético	Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de malte e/ou maltodextrina, edulcorantes (naturais e ou artificiais) podendo ou não conter leite desnatado em pó e/ou soro de leite. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes artificiais.
Açúcar refinado	Obtido da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce com teor de sacarose mínimo de 99% e umidade máxima de 0,3%, sem fermentação e isento de sujidades.
Adoçante dietético	Adoçantes em pó (sachê) ou líquido (frascos) formulados para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose, para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição da ingestão desses carboidratos, utilizando-se de produtos à base de aspartame ou sucralose não apresentando na composição xilitol, sorbitol ou frutose.
Adoçante culinário	Composto de edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina e maltodextrina ou sucralose para uso em forno e fogão.
Arroz	Beneficiado, polido, longo fino (agulhinha) tipo 1.
Arroz Integral	Arroz Tipo 1, longo fino, integral.
Aveia em flocos	Aveia instantânea, em flocos finos, isenta de sujidades e com umidade máxima de 15%.
Azeite de oliva extra	Produto obtido somente dos frutos de oliva, excluídos os óleos obtidos



virgem	através de solventes ou processos de reesterificação e ou qualquer mistura de outros óleos, com acidez menor que 1°.
Azeitona	Fruto da Oliveira verde ou preta, em conserva, sem caroço.
Bebida à base de proteína de soja com suco de fruta	Os quatro primeiros ingredientes, do rótulo, na ordem descrita: Água, extrato de soja ou proteína concentrada de soja ou proteína isolada de soja, açúcar ou adoçante dietético e suco concentrado de frutas, sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Bebida láctea UHT Sabor Chocolate	Leite integral reconstituído, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, podendo ou não conter extrato de malte e adição de vitaminas e minerais, sem adição de conservantes e corantes artificiais e aromatizantes sintéticos, também na versão diet.
Biscoito doce	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme vegetal, açúcar invertido, sal, fermento químico, regulador de acidez bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante
Biscoito doce sabor leite / maisena / maria	Farinha de trigo, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, leite ou soro, sal, sem adição de gorduras trans.
Biscoito sabor chocolate / coco	Farinha de trigo, sal refinado, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, chocolate ou cacau em pó ou coco ralado, sem adição de gordura trans.
Biscoito salgado tipo água e sal e água	Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, com e sem sal, sem adição de gordura trans.
Biscoito salgado tipo cracker integral	Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, farinhas, flocos ou sementes de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e ou farelo de trigo e ou gergelim entre outros), sal, sem adição de gorduras trans.
Bolo pronto	Produto obtido da mistura de farináceos (como farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, margarina açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem adição de gordura trans.
Bombom e chocolate em tablete	Massa de chocolate com recheios com frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores recobertos por uma camada de chocolate ou glacê de açúcar. No preparo do chocolate, o cacau deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. É proibido adicionar gordura, óleos estranhos, a manteiga de cacau, e amidos e féculas.
Café torrado e moído	Procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, com selo da ABIC.



Carne bovina	Carne bovina de 1º qualidade, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Carne seca (traseiro)	Carne bovina de 1º qualidade, de animais abatidos sob inspeção veterinária, procedente do quarto traseiro, salgada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Carne suína congelada	Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária, manipulado sob rígidas condições de higiene, resfriada ou congelada, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
Chás	Folhas secas, hastes, pecíolos, brotos e pedúnculos de várias espécies vegetais. Constituição mínima - 70% de folhas isenta de corante artificial e registro no Ministério da Saúde.
Creme vegetal	Produto obtido em forma de emulsão plástico ou fluida, constituída principalmente de água, óleo vegetal ou gorduras vegetais, podendo ou não ser adicionado de outros ingredientes,
Doces em massa (goiaba, banana) Doces cremosos (goiaba, banana e abóbora com coco)	Partes comestíveis desintegradas dos vegetais que compõem com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros.
Ervilha em conserva	Debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas e imersa em líquido apropriado (salmoura), sem adição de conservantes.
Ervilha seca	Debulhada, íntegra, crua e seca.
Extrato de tomate concentrado	Polpa de tomates maduros, sãos e limpos podendo conter ou não sal e/ou açúcares, sem adição de conservantes.
Farinha de trigo especial ou de primeira	Obtida de grão de trigo moído e beneficiado, enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ou não fermento em pó químico.
Farinhas de mandioca seca e milho	Mandioca – obtida das raízes de mandioca. Milho - obtida do milho moído.
Feijão tipo 1	Grão comestível de feijão do tipo carioquinha, rajado, preto, roxinho,



	branco "in natura", constituído de pelo menos 90% (noventa por cento) de grãos na característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos.
Frango em pedaços	Proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, resfriada ou congelada, manipulada sob rígidas condições de higiene, tamanho uniforme, sem excesso de pele e gordura, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Gelatina em pó	Gelatina em pó, podendo conter açúcar ou adoçante artificial e aromatizantes podendo ou não conter aditivos conforme legislação.
Geleia de frutas	Fruta inteira e ou em pedaços, polpa, suco e açúcar, sem conservantes e corantes artificiais.
Geleia de frutas diet	Fruta inteira e ou em pedaços, polpa, suco, sem conservantes e corantes artificiais. acrescido de adoçante artificial
Hortifrutícolas	Hortaliças de frutos de raízes, tubérculos e mandioca, no estado in natura. Frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Grau de evolução completa do tamanho, grau de maturação adequado para transporte e manipulação. Livres de golpeamento ou danos por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem a aparência. Livres de substâncias terrosas, exceto a mandioca. Sabor e odor característicos. Classe Extra AAA
Iogurte	Leite integral ou desnatado fermentado por fermento láctico próprio adicionado ou não de açúcar e polpa de frutas, podendo ou não conter outros produtos de origem láctea e gordura, sem corantes artificiais.
Leite condensado	Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose.
Leite em pó integral	Leite de vaca integral desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados com adição ou não de vitaminas e minerais dentro do padrão legal vigente.
Leite integral UAT ou UHT	Leite de vaca integral ou desnatado homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, em embalagens hermeticamente fechadas. Com conteúdo de matéria gorda: integral (maior ou igual a 26,0%) e desnatado (menor que 1,5%).
Lentilha e Grão de Bico	Constituídas de grãos inteiros e sãos com umidade máxima e 15% por peso.



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

Linguiça calabresa	Carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas para o tipo, submetidas ao processo de cura, com certificado de Inspeção Sanitária.
Macarrão com ovos diversos	Obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial, ovos e isento de corantes artificiais.
Margarina vegetal cremosa com e sem sal	Mínimo de 65% de lipídeos, sem gorduras trans. A gordura láctea não deve exceder a 3% do total de lipídeos. Com registro no Ministério da Agricultura.
Milho verde em conserva	Grãos de milho inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme.
Molho de tomate	Produto preparado com frutas maduras e sãs, sem pele, sem sementes, acrescidos de condimentos, sal, açúcar, cebola, isento de sujidades e livre de defeitos de processamento.
Óleo vegetal	Óleo de soja ou canola ou milho ou girassol, refinado e com antioxidante.
Ovo branco de galinha	Proveniente de ave galinácea íntegra, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme provenientes de avicultor com inspeção sanitária. Casca branca, classe A, tipo grande e com peso unitário aproximado de 65 gramas.
Pão doce	Farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, açúcar, sal, leite integral podendo ou não conter recheios diversos sem adição gordura trans.
Pão integral	O primeiro ingrediente do rótulo deverá ser farinha de trigo integral. Sem açúcar ou caramelo sem adição gordura trans.
Pão tipo francês	Farinha de trigo especial, água, fermento químico podendo ou não conter sal.
Pão tipo Leite	Produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, mínimo 3% de sólidos totais, sem adição de gordura trans.
Peixe congelado	Cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas e sem espinhas. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo e íntegro, com número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Apresentada nos cortes e gramatura conforme o projeto básico. Nos cortes e gramatura conforme as especificações do contrato.
Polpa de frutas	Produto obtido de frutas frescas, sãs e maduras por esmagamento das partes comestíveis e carnosas por processos tecnológicos adequados. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Sem adição de



	conservantes, corantes e sacarose.
Presunto	Obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios e sem sujidades e com certificado de Inspeção Sanitária.
Pudim em pó	Leite em pó, podendo conter açúcar refinado ou adoçante artificial, espessantes como amido de milho ou féculas, podendo conter aromatizante natural. No sabor chocolate deve conter chocolate ou cacau em pó solúvel.
Queijo prato e mussarela	Leite pasteurizado, fermento lácteo, sal e coalho, com certificado de Inspeção Sanitária.
Requeijão isento de amido cremoso	Leite fermentado, creme de leite, fermento lácteo, sal, podendo ou não conter soro de leite e ou coalho e isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.
Ricota fresca	Obtida do soro de leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, isento de amido, com certificado de Inspeção Sanitária.
Sal refinado de mesa iodado	Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiemectante e iodo.
Torrada	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, livre de gordura trans, com açúcar e sem açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Torrada integral	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, livre de gordura trans, farelo de trigo, açúcar, sal, podendo conter ou não extrato de malte ou açúcar invertido.
Vinagre	Fermentado acético de álcool, fermento acético de vinho (branco ou tinto) ou maçã, conservador, corante natural e água potável, embalagem plástica atóxica transparente.

2. Produtos a serem utilizados por preparações para a composição dos cardápios:

2.1. Carnes

PREPARAÇÕES	CARNES UTILIZADAS
Bife à milanesa / à parmegiana	Coxão mole ou patinho
Bife à role/ bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, ou patinho
Bife grelhado acebolado/escalopinho e medalhão	Alcatra.



Carne assada	Coxão duro, lagarto, pernil suíno, copa lombo, lombo
Strogonoff ou preparação a base de molho branco	Patinho, filé de frango
Espetos em geral	Coxão Mole, lingüiça, peito de frango, cação.
Filé de frango grelhado, à parmegiana	Filé de frango/ filé de coxa desossada
Filé de peixe grelhado ou com molho	Pescada branca (sem espinha), merluza ou lombo de cação
Filé de peixe empanado	Pescada branca (sem espinha), merluza
Frango à passarinho	Coxa, sobrecoxa picada e peito
Frango assado	Coxa, sobrecoxa e peito
Hambúrguer, almôndegas, quibe	Coxão mole ou patinho, com carne moída processada na unidade
Lingüiça	Toscana ou calabresa defumada de 1ª qualidade
Feijoada	Costela e lombo salgados, carne seca de traseiro bovino, paio, lingüiça calabresa defumada
Cassoulet	Costela salgada, frango (peito), paio
Puchero	Costela salgada, carne seca de traseiro bovino, paio, lingüiça defumada

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas, alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade. Servir feijoada 2 x por mês no outono e inverno.

2.2. Saladas

Legumes / Leguminosas		
Abobrinha italiana/ Abóbora/Abóbora japonesa	Couve flor	Rabanete
Batata bolinha	Feijão branco	Soja
Berinjela	Grão de bico	Tabule
Beterraba	Lentilha	Tomate
Brócolis ninja	Milho verde	Vagem
Chuchu	Pepino japonês	

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas, de modo que todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

2.3. Guarnição

Abacaxi grelhado	
Abobrinha italiana a dorê	Batata gratinada



Banana à milanesa	Espaguete com brócolis
Batata "sauteé", palha, chips e frita	Purê de batatas/mandioquinha
Berinjela à milanesa	Purê de batatas/abóbora madura
Brócolis ninja alho e óleo	Talharim à parisiense
Cenoura com vagem	Torta de espinafre com requeijão
Couve manteiga refogada	Lasanha de queijo e presunto
Couve-flor com molho branco/ a dorê	Nhoque ao molho de calabresa
Creme de milho ou espinafre	Capeletti ao sugo
Espinafre ao alho e óleo	Ravióli ao molho Bolognesa
Mandioca/batata doce	Rondelli quatro queijos
Moussaka	Mandioquinha alho e óleo
Panaché de legumes	Vagem à Juliana

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas, alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

2.4. Sobremesas

2.4.1. Frutas

Abacaxi	Manga	Melão
Kiwi	Caqui	Tangerina
Pera	Pêssego	Morango
Maçã	Mamão formosa e papaia	Uva Niágara/Itália/ Rubi
Goiaba	Melancia	Figo
Abacate	Laranja descascada	Ameixa
Nectarina		

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas; alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, de acordo com a sazonalidade.

2.4.2. Doces

Doces caseiros (arroz doce/canjica)	Doces cremosos (doce leite/cocada mole)
Doce de abóbora em cubos e cremoso	Sorvete de massa ou palito
Manjar branco com calda de ameixa	Torteleta de frutas
Chocolate (barra de 50 g)	Brigadeiro/beijinho
Pavês variados	Compota de frutas natural com calda industrializada (pêssego, figo e abacaxi)
Quindim	Pudim de leite condensado/ricota com passas
Rocambole recheado com doce de leite	Mousse diversos sabores



Queijadinha/bombocado	Bomba de chocolate
Cocada	Bolo recheado gelado

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas; alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

2.4.3. Doces Dietéticos

Doces caseiros (arroz doce/canjica/doce de abóbora)	Doces cremosos industrializados (doce de leite / cocada mole)
Mousse	Compota industrializada de frutas com calda (pêssego, figo e abacaxi)
Manjar branco com calda e ameixa	Sorvete
Chocolate (barra de 50g)	Pudim de leite
Rocambole com doce de leite	Goiabada e bananada industrializada
Cocada industrializada	Bolo recheado
Queijadinha / bombocado	Pavês

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas; alternadamente todas podem ser oferecidas em 2 (dois) meses, conforme acordado na unidade.

2.4.5. Sucos

Suco de fruta natural ou polpa congelada
Sugestão de sabores: Abacaxi, abacaxi com hortelã, açaí, acerola, acerola com laranja, cacau, caju, coco, framboesa, frutas vermelhas, graviola, goiaba, kiwi, laranja, laranja com cenoura, laranja com mamão, limão, manga, maracujá, melão, morango, pêssego, tangerina e uva.

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 12 itens das sugestões apresentadas; alternadamente todas as polpas devem ser oferecidas em 2 (dois) meses.

3. GRAMAGENS E FREQUÊNCIAS

Peso por porção (porção do alimento individual pronta para o consumo) e frequências:

3.1. Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Leite de vaca integral ou desnatado fluido (UHT)	180 ml	Diário
Café infusão	30 ml	Diário
Achocolatado em pó – dietético ou não	20 g	Opcional
Mingau com leite fluido	200 ml	Opcional
Pão francês	50 g	4 vezes/semana
Pão rico em fibras	50 g	3 vezes/semana



Margarina vegetal (com sal e/ou sem sal)	10 g	4 vezes/semana
Queijo tipo requeijão isento de amido	20g	3 vezes/semana
Fruta	Unidade	Diário

3.2. Colação

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Vitamina de frutas com leite fluido	200 ml	4 vezes/semana
Iogurte de frutas	170 ml	3 vezes/semana

3.3. Merenda

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Leite de vaca integral ou desnatado fluido	180 ml	4 vezes/semana
Café infusão	30ml	2 vezes/semana
Achocolatado em pó – dietético ou não	20 g	2 vezes/semana
Vitamina de frutas com leite fluido	200 ml	2 vezes/semana
Iogurte de frutas	170ml	1 vez/semana
Bebida a base de proteína de soja sem conservantes	200 ml	Opcional
Mingau com leite fluido	200 ml	Opcional
Pão francês/Pão de leite	50 g	3 vezes/semana
Pão doce	50 g	1 vez/semana
Pão rico em fibras	50 g	1 vez/semana
Bolo	50 g	2 vezes/semana
Margarina vegetal (com sal e/ou sem sal)	10 g	3 vezes/semana
Queijo tipo requeijão isento de amido	20g	1 vez/semana
Geleia	15g	1 vez/semana

3.4. Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Chá de ervas	200 ml	Opcional
Leite de vaca integral ou desnatado fluido	180 ml	Diário
Café infusão	30 ml	Diário
Achocolatado em pó – dietético ou não	20 g	Opcional



Biscoito salgado/água	40 g	1 vez/semana
Biscoito maisena/leite	40g	2 vezes/semana
Bolo	50 g	2 vezes/semana
Torrada	40 g	1 vezes/semana
Margarina vegetal (com sal ou sem sal) acompanhando a torrada	10 g	1 vez/semana
Geleia (acompanhando a torrada)	15 g	2 vezes/semana
Pão de leite	50 g	1 vez/semana

3.5. Almoco e Jantar

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Arroz branco	140g	2 vezes/dia
Feijão ou grão de bico ou lentilha ou soja (grão)	Peso drenado 50g)	2 vezes/dia

3.5.1. Prato Principal

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Carne Bovina		8 vezes/semana
- Grelhados	100 g	
- Espeto, iscas	100 g	
- Bife a milanesa	100 g	
- Bife a rolê, assados, picados	120 g	
- Moída	100 g	
Carne Suína		1 vez/duas semanas
- Assado (pernil, lombo, copa lombo e tender)	130 g	
- Bisteca	130 g	
- Linguiça Toscana fresca ou curada	120 g	
Aves		4 vezes/semana
- Sem osso e sem pele	100 g	
- Com osso	200 g	
Peixes (sem espinha)		2 vezes/semana
- Grelhados ou fritos	130 g	
- Moquecas, ensopados e assados	150g	



	(drenado)	
- Empanados	130 g	

3.5.2. Guarnição

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Polenta preparada	100 g	1 vez/mês
Suflês	100 g	1 vez/mês
Farofa preparada	40 g	2 vezes/mês
Massa seca ou fresca	100 g	8 vezes/mês
Massa fresca – canelone	150 g	2 vezes/mês
Massa fresca – capeletti	150 g	1 vez/mês
Massa fresca – ravioli	150 g	1 vezes/mês
Massa fresca - nhoque	150g	1 vez/mês
Lasanha	200 g	1 vez/mês
Folhas cozidas	80 g	12 vezes/mês
Legumes	100 g	20 vezes/mês
Purês e cremes	120 g	6 vezes/mês
Frituras / Tortas	1 ou 2 porções totalizando 100 gramas	6 vezes/mês

3.5.3. Saladas

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
Hortaliças	60 g	40 vezes/mês
Legumes crus / cozidos	60g	18 vezes/mês
Leguminosas cozidas	50 g	2 vezes/mês

3.5.4. Sobremesas

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
DOCES		20 vezes/mês
Doces artesanais	100 g	



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

Bolos recheados, torta de frutas e pavês	100 g	
Bomba de chocolate	60 g	
Compota de frutas naturais em calda	100 g (drenada)	
Gelatina	100 g	
Pudim diversos sabores	100 g	
Sorvetes, mousse (diversos sabores)	50 g	
Doces cremosos	60 g	
Doces de massa (brigadeiro, beijinho)	50 g ou 2 unidades de 25 gramas	
FRUTAS		42 vezes/mês
Creme de Abacate	100 g	
Abacaxi descascado (cubos ou rodela)	140 g	
Banana nanica	120 g	
Banana prata	120 g	
Caqui	120 g	
Figo; Pêssego / Nectarina	120 g)	
Goiaba	120 g	
Kiwi	120 g	
Laranja	130 g	Sem casca
Maçã	130 g	
Mamão formosa / papaia	200 g	Sem casca 150 g
Manga	150g	Sem casca e caroço 150 g
Melancia	250g	Sem casca 150 g
Melão	200 g	Sem casca 150 g
Morango	120 g	
Pera	130 g	
Tangerina	150 g	
Uva ou jabuticaba	150 g	
Salada de frutas	200 g	

3.6. Sucos

Gênero/Produto Alimentício	Porção	Frequência de utilização
-----------------------------------	---------------	---------------------------------



Suco de fruta natural ou polpa congelada	200 ml	Diário
--	--------	--------

3.7. Ceia para Funcionários e Residentes

Gênero/Produto Alimentício	Per capita	Frequência de Utilização
Achocolatado (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	200 ml	2x / semana
Bebida a base de proteína de soja (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	200 ml	1x / semana
Suco de Frutas (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	200 ml	2x / semana
Iogurte (embalagem cartonada ou similar) com e sem açúcar	170 ml	2x / semana
Pão variados com recheio de frios variados	50 g (pão) 60 g (recheio)	Diário
Margarina ou maionese de 1ª qualidade	10g	Diário
Frutas variadas	seguir gramagem da sobremesa	Diário

ANEXO I-D

GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO DO SND – REFEIÇÕES

A CONTRATADA deverá seguir as normas e legislações vigentes, em todas as atividades necessárias para a prestação do serviço, este anexo objetiva nortear a operacionalização.

1. Aquisição

1.1. A aquisição de todos os gêneros alimentícios, dietas enterais, fórmulas lácteas, materiais de consumo, insumos para alimentação infantil, nutrição enteral, etc, necessários para a execução da prestação de serviços, é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.2. Toda matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes; cujas legislações de referência constam no presente termo.

2. Recebimento

2.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA:

2.1.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

2.1.2. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

2.1.3. A integridade e a higiene da embalagem;

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

2.1.5. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas – NBR 14141/1998 (Análise Sensorial de alimentos e bebidas) e ABNT-NBR 13526/1995 (perfil de sabor);

2.1.6. As características específicas de cada produto, conforme Decreto n.º 12486 de 20/10/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo;

2.1.7. Controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria SMSG-2619/11 de 06/12/2011 e CVS 5/13;

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



2.1.9. 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;

2.1.10. Os produtos devem permanecer na área de recebimento, apenas o tempo necessário para a realização das atividades relacionadas com a avaliação e conferência das mercadorias, devendo ser encaminhados, imediatamente a seguir, para as áreas destinadas ao armazenamento;

2.1.11. As informações da inspeção devem ser registradas em planilha ou relatório específico;

2.2. Recebimento de Produtos de Origem Animal (bovina, suína, aves, pescados, frios e embutidos industrializados, produtos salgados, curados ou defumados)

2.2.1. 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, e a legislação vigente.

2.2.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes e derivados resfriados crus	De 4 a 7 °C, ou conforme especificação do fabricante.
Pescados resfriados crus	De 2 a 3 °C, ou conforme especificação do fabricante.
Produtos Congelados	No máximo -12°C, ou conforme especificação do fabricante.
Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua	No máximo -5°C
Demais produtos resfriados	No máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.

2.3. Recebimento de Hortifrutigranjeiros

2.3.1. HORTIFRUTI: observar 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, segundo regulamento Técnico de Boas Práticas na Produção de Alimentos conforme Portaria SMS Nº2619 de 06/12/2011;

2.3.2. OVOS: devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos;



2.3.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros

Hortifrutigranjeiros Pré-processados CONGELADOS	No máximo -12°C, ou conforme especificação do fabricante.
Hortifrutigranjeiros Pré-processados RESFRIADOS	No máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.
Hortifrutigranjeiros Pré-processados "In Natura"	Temperatura ambiente

2.4. Recebimentos de Leite e Derivados

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

2.4.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

- a) Prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento e consumo;
- b) Condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

2.4.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leites e derivados

Leite "in natura" e seus derivados	No máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante.
Produtos em embalagem tipo longa vida	Temperatura ambiente

2.5. Recebimento de Estocáveis

2.5.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

2.5.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

2.5.3. 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 do produto;

2.5.4. Os estocáveis devem ser recebidos em temperatura ambiente.

2.6. Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados

2.6.1. Deverá 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;





2.6.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados de acordo com legislação vigente;

Concentrados (xaropes) congelados	No máximo -18°C com tolerância de -12°C.
Concentrados (xaropes) resfriados	Até 10°C ou conforme especificação do fabricante.
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou conforme especificação do fabricante.
Polpas de frutas (congeladas)	No máximo -18°C com tolerância de -12°C.
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem.

2.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

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

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

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

3. Armazenamento de Produtos alimentícios, materiais e outros:

3.1. Não manter caixas de madeira e caixas de fornecedores externos (madeiras e plásticas) na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.);

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

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

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

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

3.6. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e utilizados em primeiro lugar;

3.7. Manter os produtos de prateleira distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede no mínimo em 10cm, a fim de favorecer a ventilação;

- 3.8.** Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- 3.9.** 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;
- 3.10.** Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 3.11.** Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- 3.12.** Atentar para produtos abertos, os mesmos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados; atenção após a abertura perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 3.13.** Utilizar 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 ser reaproveitados;
- 3.14.** Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 3.15.** Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 3.16.** Armazenar descartáveis, produtos e materiais à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 3.17.** Proibir presença de pertences de uso pessoal e de outros objetos e materiais estranhos à atividade em locais de armazenamento de alimentos, embalagens e descartáveis;
- 3.18.** Acondicionar os alimentos pré-preparados, pré-misturados ou prontos para o consumo, adequadamente, protegidos e identificados com o nome do produto, data de manipulação e data de validade;
- 3.19.** Organizar nos equipamentos de refrigeração, os tipos diferentes de alimentos, para que fiquem devidamente protegidos e separados. A disposição dos produtos deve respeitar as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos ou pelos fabricantes;





3.20. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios separados entre si e dos demais produtos nas unidades refrigeradas, de forma a evitar a contaminação cruzada, respeitando a seguinte disposição:

- a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- b) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- c) O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

3.21. 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);

3.22. Armazenar os produtos acondicionados em caixas de papelão em equipamento de refrigeração exclusivo. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, junto com os demais produtos, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa. Na total impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos e envoltas em sacos plásticos fechados;

3.23. É proibido recongelar os alimentos já descongelados anteriormente para serem manipulados;

3.24. Para produtos congelados industrializados devem ser obedecidos às recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens. Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE
DE 0 a -5°C	10 dias
DE -6 a -10 °C	20 dias
DE -11 a -18 °C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

3.25. Os alimentos resfriados devem ser armazenados conforme os prazos de validade e nas temperaturas indicadas pelos fabricantes na rotulagem. Na ausência dessas informações e para alimentos, pré-preparados e preparados na unidade devem ser utilizados os parâmetros a seguir:

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA	PRAZO DE VALIDADE
Leite e derivados	7°C	5 dias
Ovos e outros produtos	Máximo a 10°C	7 dias
Carne bovina, suína, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos,	Máximo 4°C	3 dias

bife role, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída.		
Espetos mistos, bife role, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída	Máximo 4°C	2 dias
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2°C	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria para o consumo com coberturas ou recheios que possuem ingredientes que necessitem de refrigeração	Máximo 5°C	5 dias
Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos.	Máximo 4°C	3 dias
Alimentos pós-cocção, exceto pescados.	Máximo 4°C	3 dias
Pescados pós-cocção	Máximo 2°C	1 dia
Sobremesas e outras preparações com laticínio	Máximo 4°C	3 dias
	De 4°C a 6 °C	2 dias
	Acima de 6°C a 8 °C	1 dia
Maioneses e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4°C	2 dias
	De 4°C a 6 °C	1 dia
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas	Máximo 5°C	3 dias
Para os demais alimentos preparados	Máximo 4°C	3 dias

OBSERVAÇÃO: Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas, no limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser de 24 horas.

3.26. Os alimentos que não observarem os parâmetros de temperatura e tempo estabelecidos devem ser descartados;

3.27. Produtos alimentícios que apresentem sinais de descongelamento ou de recongelamento, devem ser descartados.

4. Pré-preparo e Preparo dos alimentos

4.1. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada;

4.2. 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;

4.3. Lavar produtos em embalagens impermeáveis originais, em água corrente, antes de serem abertos;

- 4.4.** Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos, crus, semipreparados e prontos para consumo;
- 4.5.** O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob-refrigeração, em temperatura inferior a 5°C. Após o descongelamento, o produto não pode ser recongelado.
- 4.6.** Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se de água potável sob-refrigeração até 5°C, ou em água sob fervura.
- 4.7.** A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas do fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida por desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável. No local onde ocorre esta operação, devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização;
- 4.8.** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 4.9.** 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;
- 4.10.** Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10 °C ou superior a 65 °C;
- 4.11.** Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 4.12.** Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir no mínimo 74 °C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, como 70°C por 2 minutos ou 65°C por 15 minutos;
- 4.13.** Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74 °C no seu interior;
- 4.14.** 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;
- 4.15.** 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 à refrigeração (até 4 °C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

4.16. 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;

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

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

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

4.20. Realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado;

4.21. Desprezar os alimentos preparados e não consumidos.

4.22. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição dos Refeitórios;

4.23. Higienizar todos os equipamentos e utensílios que entrarem em contato com material potencialmente contaminado devem ser higienizados antes do contato com as matérias-primas ou com o produto acabado;

4.24. Evitar a contaminação cruzada, aplicando as boas práticas na manipulação dos alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, e de frutas e verduras já higienizados, deve ser realizada com o uso de utensílios previamente higienizados ou com luvas descartáveis, utilizados de forma a evitar a contaminação cruzada;

5. Porcionamento

5.1. O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve ser uniforme e de acordo com a prescrição dietética;

5.2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças (utensílios apropriados para cada tipo de preparação) ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

5.3. O processo de porcionamento deve ser efetuado sob-rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;





5.4. O porcionamento das refeições deve ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo a porção estabelecida ou esquema dietético, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

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

6. Acondicionamento e Identificação

O acondicionamento das preparações deve estar sob-rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:

- a) Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C;
- b) As embalagens não devem permitir a migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos ou contaminantes em quantidades tais que superem os limites máximos estabelecidos em legislação ou que possam representar riscos para a saúde humana ou ocasionar modificações não esperadas na composição ou nas características sensoriais dos alimentos;
- c) Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas com etiquetas adesivas digitadas com caracteres perfeitamente legíveis, contendo em suas tampas: nome completo do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE;
- d) O modelo da identificação deve ser aprovado pela CONTRATANTE e caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza em modificar as etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.

6.1. Condições básicas para o acondicionamento das Dietas:

6.1.1. Desjejum, colação, merenda e cela:

- a) Os líquidos quentes deverão ser servidos em copo descartável de isopor, isotérmico, com capacidade de 300 ml, com tampa adaptável. Se solicitado pela CONTRATANTE, fornecer tampa com perfuração para canudo para copo de isopor.
- b) Para evitar incidentes na distribuição de dietas, os copos devem ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta copos durante a distribuição;
- c) Pão embalado e identificado individualmente;
- d) Biscoito doce ou salgado, em embalagens individuais, e torradas em sachês;
- e) Frutas deverão ser devidamente acondicionadas em embalagem apropriada, individual e, se necessário, deverão ser servidas picadas, em embalagens descartáveis com tampa, com capacidade de até 300 ml;



- f) Creme de frutas deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml;
- g) Frutas e/ou creme de frutas deverão ser acompanhados de talheres descartáveis (garfo ou colher de sobremesa);
- h) Os líquidos frios (Vitamina de frutas, iogurte de frutas, suplemento nutricional enriquecido com vitaminas, minerais e fibras), deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa adaptável, com capacidade de 300 ml. Se solicitado pela CONTRATANTE, fornecer tampa com perfuração para canudo.
- i) A CONTRATADA deverá disponibilizar sachês de margarina e/ou geleia, acompanhada de espátula ou faca descartável com as torradas;
- J) Sempre que necessário a CONTRATADA deverá oferecer canudos plásticos dobráveis.

6.1.2. Almoço e Jantar

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno e tampa transparente, com capacidade para 350 ml;
- b) Para acompanhar a salada a CONTRATADA deverá disponibilizar molho vinagrete (tomate, cebola, cheiro-verde, azeite extravirgem e vinagre), acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml e sachê de sal (1 g), ou sachês de azeite extravirgem, vinagre e sal, respeitando a prescrição dietética do paciente. A CONTRATANTE optará quanto à utilização do vinagrete ou sachê;
- c) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandeja descartável de polipropileno, com tampa transparente de no mínimo três divisórias e capacidade acima de 1.200 ml.
- d) Sopas e dietas líquidas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno, com tampa transparente, com capacidade igual ou superior a 500 ml.
- e) Sucos deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa, com capacidade de 300 ml; e oferecidos canudos plásticos dobráveis quando necessário;
- f) Frutas deverão ser higienizadas e embaladas individualmente e, se necessário, deverão ser servidas picadas, em embalagens descartáveis com tampa, com capacidade de até 300 ml.
- g) Doce cremoso, gelatina e pudim deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis com tampa, com capacidade de 110 ml.
- h) Doces confeitados, bolos e tortas deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis, de forma adequada, e que garantam uma boa apresentação. As preparações dietéticas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis com identificações diferenciadas, a fim de proporcionar maior segurança alimentar ao paciente.

6.1.2.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, em cada refeição, e sempre que solicitado:



- a) Talheres descartáveis resistentes e adequados, de poliestireno, pesando no mínimo, cada unidade: colher de sopa = 3 g; garfo = 2,50 g; faca = 5 g;
- b) Guardanapo branco com alto poder de absorção, com 100 % de fibras naturais, virgens e não recicladas, alta maciez, sem a presença de furos e/ou sujidade, tamanho 33 x 33 cm;
- c) Bandeja com divisórias para o acondicionamento da refeição, copo e sobremesa; ou bandeja lisa com toalha americana descartável, compatível com a bandeja, devidamente aprovadas pela CONTRATANTE;
- d) Copos descartáveis compatíveis com a legislação vigente;
- e) Canudos plásticos dobráveis, embalados individualmente, para qualquer tipo de refeição.
- f) Todos os descartáveis deverão ser aprovados previamente pela CONTRATANTE.

7. Distribuição

7.1. A distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações;

7.2. Diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento;

7.3. Distribuir alimentos quentes, observando a temperatura de 65°C e mantê-los assim por no máximo 6 horas;

7.4. Distribuir alimentos refrigerados, observando a temperatura de 10 °C e mantê-los assim por no máximo 4 horas. Quando a temperatura estiver até 21 °C, esses alimentos só poderão permanecer na distribuição até 2 horas;

7.5. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos segundo legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela CONTRATADA em impressos próprios;

7.6. A empresa CONTRATADA deverá recolher todo o material utilizado para alimentação dos pacientes após 50 minutos da entrega da refeição;

7.7. O sistema de distribuição poderá ser centralizado, ou seja, as refeições serão montadas na cozinha e armazenadas e distribuídas em carros elétricos térmicos, ou parcialmente centralizado, a fim de garantir a temperatura das preparações, conforme estrutura física da CONTRATANTE;

7.8. Manter a temperatura das refeições dentro do critério de segurança de alimentos (com controle de temperatura da baixela piloto – aferir a temperatura desta após a distribuição de refeição para o último paciente), utilizando carros elétricos térmicos e carros prateleiras para



apoio, dimensionados conforme o número de pacientes por clínica. Todos os insumos e alimentos devem ser acondicionados no interior dos carrinhos para sua distribuição.

7.9. Distribuir água mineral aos pacientes internados e mães que amamentam (berçário) em garrafas descartáveis lacradas, conforme legislação vigente de 500 ml ou 1.500 ml, acompanhadas de copo descartável (200 ml), em horários previamente estipulados ou conforme necessidade, havendo reposição sempre que necessário; salvo os pacientes em restrição hídrica, que receberão a água mineral, conforme prescrição nutricional;

8. Higiene

A CONTRATADA deverá elaborar procedimentos operacionais padronizados de higienização das instalações, utensílios, móveis, equipamentos, descarte e manejo de resíduos;

A CONTRATADA deverá supervisionar a execução, monitoramento, registro, avaliação e correção dos procedimentos.

8.1. Higiene dos Alimentos

8.1.1. Regras básicas

- a) Manipular os alimentos prontos somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- b) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e momento de servir;
- c) Manter as portas das geladeiras e das câmaras frias bem fechadas;
- d) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- e) Utilizar água potável;
- f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- g) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- h) Os alimentos que sobrem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico e identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06°C;

8.1.2. Hortifrutigranjeiros

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas sob água corrente potável, seguido de desinfecção por imersão com solução clorada, conforme a recomendação do fabricante, devendo permanecer



imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável, ou conforme a recomendação do fabricante;

- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis.
- c) Seguir a espera preconizada para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C.
- d) Os ovos deverão ser de fornecedores idôneos e bem cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

8.1.3. Cereais e leguminosas

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

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

8.2. Higiene Pessoal

A CONTRATADA deve orientar seus funcionários nas atividades diárias, a seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente, tais como:

8.2.1. Usar uniformes completos, limpos, passados, em bom estado de conservação e identificados com crachá da empresa;

8.2.2. Fazer a barba diariamente;

8.2.3. Não aplicar maquiagem em excesso; tanto o quadro operacional quanto o quadro técnico;

8.2.4. Não utilizar celular nas dependências da área de alimentação e nutrição e durante a distribuição das refeições;

8.2.5. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

8.2.6. Utilizar rede de cabelo e touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

8.2.7. Manter os sapatos e botas limpos;

8.2.8. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

8.2.9. Manter a higiene adequada das mãos;

8.2.10. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e assepsia, conforme a legislação vigente, e normas específicas do Setor de Comissão de Infecção Hospitalar - SCIH;

8.2.11. 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;

8.2.12. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

8.3. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios, e embalagens:

8.3.1. A CONTRATADA deverá conforme legislações vigentes, manter as instalações, equipamentos, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação;

8.3.2. A higienização (concorrente e terminal) do refeitório, incluindo a área física, mesas, cadeiras e copas de apoio, área administrativa, todos os setores da Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como os pisos, paredes, tetos, telas, ralos, vidros, janelas e remoção do lixo, será de responsabilidade da CONTRATANTE, através da empresa contratada para Prestação de Serviços de Limpeza Hospitalar, incluindo mão de obra, produtos saneantes domissanitários, materiais e equipamentos, e obedecerá ao cronograma elaborado pela CONTRATANTE.

8.3.3. Higienizar os equipamentos e utensílios preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

8.3.4. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Possuir registro na ANVISA, com todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação, e dentre eles informar:

I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;

II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

8.3.5. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos;

8.3.6. Equipamentos e Utensílios, e embalagens.

a) Cada equipamento e utensílio utilizado apresentam características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente e descritas em POPs, específicos;

b) Os equipamentos, utensílios e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso, com



- detergente neutro, e semanalmente com desincrustante; quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- c) Os equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente;
- d) Disponibilizar placas de cortes de altileno ou polietileno, com cores diferenciadas para cada setor de pré-preparo, e a sua substituição sempre que necessário;
- e) As louças, talheres e bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- f) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- g) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização. Deverão ser lavados com detergente neutro e, após enxágue, pulverizados com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70%;
- h) Após o processo de higienização os utensílios e equipamentos deverão permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda sua extensão ou superfície;
- i) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;
- j) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade, tipo multiuso descartável de não tecido confeccionado em 100% viscose e látex sintético, devendo ser desprezado após utilização;
- k) Realizar polimento, diariamente, nas bancadas, mesas de apoio, carrinhos de transporte, pias e demais equipamentos em aço inoxidável;
- l) Higienizar e efetuar manutenção das colmeias, tubulações e coifas do sistema de exaustão da cozinha;
- m) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério da Contratante;
- n) O quadro abaixo especifica os procedimentos básicos de Boas Práticas de Higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização do Serviço de Nutrição e Dietética.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após uso	Detergente sanitizante, secante e álcool a 70%
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool a 70%
Máquina de lavar	Diária e	Detergente neutro





	semanal	
Fritadeira	Após uso	Desincrustrante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após uso	Desincrustrante e desinfetante clorado a 200 ppm
Fogão	Diário e após uso	Desincrustrante
Forno	Diário e após uso	Desincrustrante
Carrinho de transporte em geral	Diário e após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carnes, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carne e outros)	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diária e semanal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal, ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustrante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustrante, detergente neutro e desinfetante clorado
Caixa de gordura	Mensal ou sempre que necessário	Esgotamento, desengordurante próprio

OBSERVAÇÃO: Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;

. Controle de Qualidade

9.1. São de responsabilidade da CONTRATADA a execução, manutenção e o registro do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos;

9.2. Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequado à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente;

9.3. Realizar o registro das temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação dos alimentos das cadeias fria e quente em todas as etapas do processamento do alimento, até a sua distribuição aos pacientes e usuários do refeitório, em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado. Deverão ser utilizados termômetros infravermelhos e termômetros espetos, com certificados de validação, para aferição das temperaturas;

9.4. A desinfecção com hipoclorito de sódio dos alimentos e/ou utensílios deverá ser comprovada através da verificação da concentração de cloro ativo, feita com fita dosadora antes de cada uso da solução, mantendo registros de controle.

9.5. Coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100g de todas as refeições distribuídas, as quais deverão ser armazenadas por 96 (noventa e seis) horas, sob-refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Alimentos líquidos devem ser armazenados por 96 horas sob-refrigeração até 4°C. Deverá obedecer aos critérios técnicos adequados para a coleta;

9.6. As amostras devem ser armazenadas identificadas com o nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos;

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

9.8. Encaminhar mensalmente ou a qualquer momento, por solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações distribuídas a pacientes e/ou usuários do refeitório para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes Portaria CVS n.º 05/13.

9.8.1. Para as unidades Alexandre Zaio, Ignácio Proença de Gouveia, Tide Setubal, José Soares Hungria, Mario Degni, Waldomiro de Paula, Benedicto Montenegro serão realizadas 2 (duas) análises mensais de alimentos;





9.8.2. Para os Hospitais Arthur Ribeiro de Saboya, Alípio Correia Neto e Cármino Caricchio - 4 (quatro) análises mensais.

Estas tem por finalidade monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, seguindo a legislação sanitária vigente;

9.9. A coleta de água para análise deverá ser mensal, realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros, sendo também de pelo menos dois pontos de coleta. Nessas análises bacteriológicas são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais.

9.10. A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado a partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos, dos utensílios utilizados no processo produtivo e das superfícies. Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação

9.10.1. Análise de swab das mãos:

- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- *Staphylococcus aureus*.

A coleta deverá considerar 01 (um) profissional envolvido diretamente na manipulação dos alimentos, estipulado pelo Contratante, realizando-se uma análise num colaborador da cozinha geral e um manipulador das dietas especiais.

9.10.2. Análise de swab de superfícies e utensílios:

- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos*.

A coleta deverá considerar 01 (um) utensílio envolvido diretamente na manipulação dos alimentos e de 1 (uma) superfície, ambos estipulados pelo Contratante, realizando-se uma análise por setor de cozinha geral e uma para área de preparo de dietas especiais;

9.11. O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da CONTRATADA com anuência do CONTRATANTE, devendo ser especializado na área de alimentos e credenciado pela Agência Nacional de Vigilância sanitária (ANVISA). Os resultados (laudos originais) deverão ser encaminhados ao Fiscal Técnico do Contrato, dentro de mês vigente da coleta;

9.12. Em caso de resultado não conforme a CONTRATADA deverá elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo e, na sequência, encaminhar segunda amostra para análise;

9.13. Todas as amostras coletadas (alimentos, água e ambiente - utensílios, superfícies e mãos deverão ser coletadas na presença de nutricionistas da contratante, responsabilizando-se a contratada pelos custos dos exames realizados, entregando os resultados assim que disponíveis ao fiscal do contrato.

10. Resíduos

10.1. A CONTRATADA deve contribuir para a minimização da geração de resíduos, sendo responsável pela separação, acondicionamento e destino correto do lixo reciclável e lixo orgânico nas áreas internas;

10.2. Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de alimentos e descartáveis, devidamente embalados, de acordo com a legislação vigente, como também efetuar o recolhimento das bandejas com resíduos alimentares dos pacientes utilizando equipamento fechado e apropriado;

10.3. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

10.4. Manter armazenados e organizados garrafas, latas, potes plásticos, bombonas e todas as demais embalagens e materiais inservíveis destinados à reciclagem ou troca, em local protegido, de forma a evitar o acúmulo de líquidos e o fornecimento de abrigo para pragas e vetores;

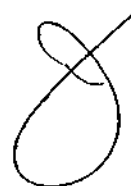
10.5. Acondicionar em recipiente próprio, gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos, que não devem ser lançados em encanamentos e nem no lixo. Deverão ser acondicionados em recipiente próprio, rígido, mantido fechado e fora das áreas de pré-preparo e preparo. O recipiente deve apresentar rótulo indicando "Resíduo de óleo comestível";

10.6. A comercialização de óleo e gorduras comestíveis, só é permitida por empresas especializadas na coleta ou no reprocessamento dos mesmos, e devidamente licenciada e autorizada pelos órgãos competentes;

11. Controle integrado de Pragas e Vetores

11.1. A CONTRATANTE é responsável por realizar a desinsetização e desratização sempre que necessário nas áreas internas do SND, por meio de Empresa terceirizada, contratada especialmente para este fim;

11.2. Todas as instalações devem ser livres de vetores e pragas urbanas e de outros animais, assim como de indícios da presença destes, devendo a CONTRATADA comunicar à CONTRATANTE quaisquer ocorrências;



11.3. A CONTRATANTE em conjunto com a CONTRATADA deverá implantar procedimentos de Boas Práticas para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;



ANEXO I-E

GUIA DE OPERACIONALIZAÇÃO – LACTÁRIO

Este anexo objetiva nortear a operacionalização das etapas produtivas de fórmulas infantis, alimentação complementar, dieta enteral, suplementos e módulos.

A CONTRATADA deverá seguir as normas e legislações vigentes, em todas as etapas da cadeia produtiva.

1 AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO

- 1.1. Aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas infantis, fórmulas para Nutrição Enteral, módulos, suplementos, mucilagens), insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta, papa de legumes, mingau; e utensílios (mamadeiras, bicos, capuz, copos graduados) e produtos de limpeza e descartáveis são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 1.2. Adquirir obrigatoriamente produtos de primeira qualidade, com registro no Ministério da Agricultura, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as legislações vigentes. Todos os produtos utilizados deverão ter anuência da CONTRATANTE;
- 1.3. Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, de mamadeiras, bicos, capuz, copos graduados, para garantir a demanda necessária;
- 1.4. Receber produtos com correta identificação no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- 1.5. Observar a integridade e a higiene das embalagens;
- 1.6. Observar a higiene pessoal e uniformização do entregador;
- 1.7. Avaliar o certificado de análise de cada insumo e nutrição enteral industrializada, emitido pelo fabricante, para verificar o atendimento às especificações;
- 1.8. Receber somente produtos com vida de prateleira longa, isto é, com prazo de validade superior a 180 dias.

2. ARMAZENAMENTO

- 2.1. O armazenamento de fórmulas lácteas, dietas enterais, módulos, suplementos e mucilagens no estoque do SND são de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ser



observados os critérios definidos no Guia de Operacionalização – Refeições (ANEXO I-E) e legislações vigentes;

- 2.2. Armazenar produtos destinados ao Lactário em local específico, dentro do estoque do SND, de modo a facilitar a sua localização para uso;
- 2.3. Sanitizar com álcool 70% toda matéria prima, destinada ao Lactário, em área específica, antes de ser encaminhada à área de preparo;
- 2.4. Organizar todos os insumos armazenados dentro do Lactário por categorias de produtos e mantidos protegidos;
- 2.5. Conservar as matérias primas, os ingredientes e produtos alimentícios, após a abertura das embalagens originais, conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as considerações de acondicionamento e armazenamento;
- 2.6. Armazenar os alimentos perecíveis no refrigerador devidamente protegidos e separados, de forma a evitar a contaminação cruzada e a migração de odores de um alimento para outro;
- 2.7. Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados para o alimento que necessitar de temperatura mais baixa para sua conservação; ou seja, 4°C, e serão monitorados três vezes ao dia.

3. PRÉ-PREPARO E PREPARO

- 3.1. O processo de preparação deverá observar as normas e diretrizes estabelecidas no Manual de Boas Práticas do Lactário, conforme a legislação vigente e suas atualizações, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;
- 3.2. Realizar e registrar os cálculos necessários para a manipulação da formulação (peso, diluições recomendadas), por horário de produção, baseados nos dados da prescrição, médica e/ou nutricional. O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, deverá constar no Receituário do Lactário;
- 3.3. Proceder a medição inicial da matéria prima, em balança de precisão, com sensibilidade de 0,01g, e/ou recipiente com graduação visível em ml, porcionando-os em embalagens adequadas até o momento da diluição, protegidos da exposição ambiente;
- 3.4. Garantir a qualidade da água para a diluição. Seguir os padrões de potabilidade de água para consumo humano, segundo a Portaria MS nº 2.914 de 12/12/2011 quando se tratar de água filtrada, e a RDC 275 de 21/10/2002 quando se tratar de água mineral. Para





pacientes com afecções agudas e com alterações de trato digestório, recomenda-se água estéril;

- 3.5. Diluir as fórmulas infantis com a água em temperatura igual a 70°C, seguindo recomendações da FAO/OMS (2007) e Informe Técnico nº59 de 22/07/2014;
- 3.6. Preparar as fórmulas infantis, no tempo máximo de 30 minutos em temperatura ambiente não climatizada, e 1 hora e 30 minutos em áreas condicionalmente climatizadas, com temperatura de 20°C a 24°C;
- 3.7. Envasar as fórmulas infantis, em mamadeiras estéreis, principalmente para as formulações que não serão autoclavadas;
- 3.8. Autoclavar (aquecimento terminal) as fórmulas infantis (passíveis da ação de calor), em autoclaves sob pressão de 7 libras e temperatura de 110°C por 10 minutos;
- 3.9. Resfriar as mamadeiras contendo as fórmulas infantis preferencialmente com o uso de resfriador. Na ausência deste, utilizar os seguintes métodos:
 - a) Imersão em água fria circulante: as fórmulas devem ser resfriadas na água corrente fria, o que deve promover a redução da temperatura do alimento a 21°C em 2 horas e depois no refrigerador a 4°C em até 4 horas.
 - b) Resfriamento em refrigerador: As fórmulas devem ficar fora do refrigerador (em temperatura ambiente) por período máximo de 30 minutos;
- 3.10. Após o resfriamento das fórmulas infantis, já nas mamadeiras e/ou copos graduados, proceder a identificação com etiqueta adesiva, e armazenar em refrigeradores até o momento da dispensação e/ou distribuição;
- 3.11. As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob-refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas e as não autoclavadas para consumo em até 12 horas;
- 3.12. As fórmulas infantis e dieta enteral devem ser armazenadas em refrigeradores exclusivos. Na impossibilidade realizar o armazenamento destas em prateleiras separadas;
- 3.13. Dispor e manter os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- 3.14. Nas preparações da alimentação complementar observar:
 - a) Suco e Papa de frutas: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista;
 - b) Papa de legumes: Preparação composta contendo necessariamente todos os grupos de alimentos, conforme descrição a seguir: 01 (uma) fonte de proteína animal (carnes de aves,

peixes ou bovina – ou ovo), 01 (um) tipo de cereal ou tubérculo, 01 (uma) leguminosa, 01 (uma) verdura, 01 (um) legume e condimentos naturais: alho, cebola e salsa, variando os ingredientes conforme cardápio pré-aprovado.

- c) Chá: Utilizar chá de ervas Infusão feita com ervas (camomila, erva doce, erva cidreira, hortelã) de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista.
- 3.15.** Os produtos prontos preparados com alimentos “in natura” devem ser para consumo imediato, não superior a 2 horas;
- 3.16.** Os utensílios de preparo (jarras, talheres, entre outros), bem como os equipamentos (liquidificadores) para homogeneização dos ingredientes, devem ser de uso exclusivo, higienizados, e desinfetados antes do preparo. Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos e utensílios empregados na manipulação;
- 3.17.** Os utensílios devem ser de material não poroso, em bom estado de conservação, e em quantidades suficientes para atender a demanda da produção:
- a) Jarras, galheteiros, talheres e pegadores deverão ser de aço inoxidável;
 - b) Peneiras deverão ser de aço inoxidável, de fácil higienização e em diversos tamanhos e espessuras de tela;
 - c) Jarras graduadas com graduação em mililitros;
 - d) Panelas, com capacidade variada, deverão ser de aço inoxidável ou cerâmica;
 - e) Escovas para mamadeiras deverão ser em material plástico, livre de bisfenol A, com cerdas em nylon. Deverão ser substituídas rotineiramente, antes de apresentarem sinais de desgaste;
 - f) Mamadeiras, copos graduados, arruelas/tampas-rosca: devem estar em conformidade com as legislações vigentes, testadas e aprovadas pelo INMETRO, livres de Bisfenol A, inquebrável, inodoro, esterilizável, totalmente atóxica, com graduação legível de 10 em 10 ml, em volumes variados de 50, 60 a 80 ml, 150 ml, 240 ml;
 - g) Bicos para mamadeiras devem ser de silicone (material atóxico, antialérgico, inodoro, insípido, transparente, resistente ao calor), de fácil higienização e em diferentes formatos (ortodôntico, clássico, especial) e tamanhos (1 e 2);
- 3.18.** Os utensílios deverão se substituídos pela CONTRATADA, sempre que apresentarem sinais de desgaste, para evitar a formação de incrustações, que possam dificultar a higienização;



- 3.19. Todas as embalagens de insumos, nutrição enteral industrializadas e recipientes devem ser limpos e sanitizados antes da entrada na sala de manipulação;
- 3.20. Utilizar técnicas pré-estabelecidas de preparo da nutrição enteral, módulos e suprimentos que assegurem a manutenção das características organolépticas e microbiológicas dentro dos padrões recomendados pela legislação vigente;
- 3.21. Após a manipulação devem ser submetidos à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separações de fases e alterações de cor não previstas;

4. ENVASE E PORCIONAMENTO

- 4.1. Envasar as fórmulas infantis já diluídas, em mamadeiras, copos graduados ou seringas, estéreis, de acordo com o volume prescrito. Para casos de indicação de fórmula infantil via enteral em sistema aberto, as fórmulas infantis podem ser envasadas em frasco para nutrição enteral ou seringas;
- 4.2. Manipular alimentos prontos somente com utensílios adequados, com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 4.3. Nas unidades habilitadas na Iniciativa Hospital Amigo da Criança (IHAC), respeitar a Portaria nº 1.153/MS de 22 de maio de 2014; onde as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, capacidade de 50, 80 e 150 ml, resistentes a autoclavagem, aprovados pelo CONTRATANTE;
- 4.4. Utilizar bicos de mamadeiras nos tamanhos "1", para bebês até 6 meses, e "2", para bebês entre 06 e 12 meses, com furos adequados à consistência dos alimentos a que se destinam;
- 4.5. Servir a papa de legumes em embalagem descartável de polipropileno, com tampa transparente e capacidade de 200 ml. Manter a temperatura adequada até o consumo. A porção da papa de legumes deverá seguir a prescrição médica ou da nutricionista;
- 4.6. Servir os líquidos (suco, chá, etc.) em copo descartável com tampa e capacidade para 200 ml, ou em mamadeiras com capacidade de 50, 150 e 240 ml, conforme prescrição médica ou do nutricionista;
- 4.7. Servir a papa de fruta em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa transparente, com capacidade de 100 ml;
- 4.8. A nutrição enteral e módulos devem ser acondicionadas em recipiente atóxico, mantendo a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação,



transporte e administração.

5. ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO

- 5.1. O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:
- 5.2. Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C;
- 5.3. Manter todos os alimentos em preparação ou prontos cobertos, com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- 5.4. Orientar, de forma permanente os riscos da troca de bicos ou alargamento do mesmo, nas unidades de internação;
- 5.5. Identificar todas as preparações para o consumo, de modo legível constando: data, nome, registro do paciente, horário de administração, volume, tipo de produto, e demais informações necessárias para evitar não conformidade na entrega, e atender a legislação específica (rotulagem);
- 5.6. Os rótulos dos frascos (sistema aberto e fechado) de nutrição enteral e módulos devem apresentar todas as informações exigidas na legislação vigente.

6. DISTRIBUIÇÃO

- 6.1. Todas as preparações (fórmulas lácteas, dietas enterais, módulos, suplementos, papas, sucos, etc.), produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas, em carros fechados ou caixas isotérmicas, em recipientes apropriados, sob-responsabilidade da CONTRATADA;
- 6.2. A etapa de distribuição de fórmulas infantis envasadas em mamadeiras, frascos para nutrição enteral ou seringas requer controle do tempo de exposição e temperatura, conforme legislação vigente;
- 6.3. As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C, preferencialmente em resfriador de alimentos;
- 6.4. As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob-refrigeração a 4°C, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente;
- 6.5. Deve-se validar a relação tempo e temperatura de aquecimento e o processo de resfriamento rápido para alcançar a recomendação de 37°C para a administração ao paciente, controlando-se o período de exposição em temperatura ambiente;





- 6.6. O aquecimento da fórmula pode ser realizado em banho-maria ou em micro-ondas, tanto na área de distribuição do Lactário como na copa das unidades de internação;
- 6.7. Na utilização de micro-ondas a validação deve ser realizada para cada aparelho utilizado, devido à própria variação entre marcas, potência do equipamento. Proceder ao aquecimento, considerando volume, tipo de fórmula, potência do aparelho, tempo de aquecimento, tempo de espera e temperatura, com a orientação de homogeneizar a fórmula antes da entrega para a administração à criança.
- 6.8. Na utilização do banho-maria, deve ser utilizada água tratada e limpa, trocada diariamente, sendo que o nível da água deve estar um pouco abaixo do nível do volume do frasco para evitar tombamento do frasco e possível contato da água com o bico da mamadeira. Para cada volume e tipo de fórmula, seguir o protocolo conforme validação do tempo necessário para os respectivos aquecimentos.

7. HIGIENIZAÇÃO

7.1. Da higiene pessoal

- 7.1.1. Garantir que o funcionário tenha cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.
- 7.1.2. 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;
- 7.1.3. Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
- 7.1.4. Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental descartável, colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;
- 7.1.5. A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora;
- 7.1.6. As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo;

- 7.1.7.** Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida.
- 7.1.8.** A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser exclusiva do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;
- 7.1.9.** Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

7.2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Devem existir registros de todas as operações de limpeza e sanitização das superfícies e dos equipamentos empregados na manipulação.

- 7.2.1.** Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 121 °C por 15 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 PPM.);
- 7.2.2.** Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- 7.2.3.** Embalagens: Proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- 7.2.4.** Mamadeiras e acessórios e copinhos graduados e tampas: Na área de higienização do Lactário, iniciar o processo de higienização:

Enxaguar com água corrente, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

Colocar em solução de detergente e água, na temperatura de 42° por 30 minutos;

Escovar uma a uma;

Enxaguar em água corrente, quente, até que estejam limpas e sem resíduo de detergente;

- 7.2.4.1.** Realizar o processo de desinfecção das mamadeiras e acessórios, copinhos graduados e tampas, por um dos seguintes métodos:



Esterilização através de autoclave, utilizando papel com grau cirúrgico para embalagem dos materiais e integrador químico;

Termodesinfecção em autoclave ou termodesinfectora;

Somente na impossibilidade de esterilizar ou termodesinfetar, realizar a desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM, por 20 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas;

7.3. PROCEDIMENTOS PARA A HIGIENIZAÇÃO

Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

ITEM	FREQUENCIA	PRODUTO	✓ PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas, abridor	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70° GL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha. ✓ Enxágue com água corrente, de preferência quente; ✓ Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos; ✓ Enxágue; ✓ Secagem natural; ✓ Polimento com álcool.





Fogão	Diário, após o uso	Desincrustante	<ul style="list-style-type: none">✓ Raspagem das incrustações✓ Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos;✓ Retirada de incrustações com esponja e espátula;✓ Enxágue e secagem (<u>Queimadores e grelhas</u>) (semanal)✓ Desmonte das peças móveis;✓ Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos;✓ Retirada de incrustações com esponja e espátula;✓ Enxágue e secagem
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário, após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none">✓ Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha;✓ Enxágue;✓ Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10 minutos;✓ Enxágue;✓ Secagem natural.
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo	<ul style="list-style-type: none">✓ Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.



Geladeira	Semanal	Detergente e solução clorada 100 a 200ppm	<ul style="list-style-type: none">✓ Retiradas de sujidades;✓ Partes móveis: Remoção com solução detergente e enxague;✓ Secagem com pano TNT limpo e úmido para retirar sabão e resíduos das partes fixas;✓ Passa-se pano TNT umedecido em solução clorada na parte interna e partes que não possam ter contato com água;✓ Secagem com pano TNT
Jarras	Após o uso	Detergente e solução de hipoclorito de 100 a 200ppm	<ul style="list-style-type: none">✓ Lavagem com detergente com uso de bucha;✓ Enxágüe em água corrente de preferência quente;✓ imergir em solução clorada de 100 a 200ppm por 20 minutos, sendo necessário o registro da troca da solução clorada e do período de imersão dos utensílios em planilha própria;✓ Enxague em água corrente antes do uso;✓ Guardar protegida em sacos plásticos.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

8.1. São de responsabilidade da CONTRATADA a execução, manutenção e o registro do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos;

8.2. Elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados, adequado à execução dos serviços contratados, conforme legislação vigente;

8.3. Realizar o registro das temperaturas dos alimentos e dos equipamentos de conservação dos alimentos das cadeias fria e quente em todas as etapas do processamento do alimento, até a sua distribuição, em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado. Deverão ser utilizados termômetros infravermelhos e termômetros espetos, com certificados de validação, para aferição das temperaturas;

8.4. A desinfecção com hipoclorito de sódio dos alimentos e/ou utensílios deverá ser comprovada

através da verificação da concentração de cloro ativo, feita com fita dosadora antes de cada uso da solução, mantendo registros de controle.

8.5. Coletar após cada produção, amostras em quantidades mínima de 100 ml e máxima de 200 ml por produto, devidamente identificadas com nome da preparação, horário de manipulação ou envase, nome do manipulador, dados de lote e rastreabilidade do processo produtivo (número de produção de lote), sendo mantidas por um período de 96 (noventa e seis) horas, sob-refrigeração até 4°C. Deverá obedecer aos critérios técnicos adequados para a coleta;

8.6 Encaminhar mensalmente ou a qualquer momento, por solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações distribuídas a pacientes e preparadas no lactário para análise microbiológica, devendo atender às legislações vigentes.

8.7 Para as unidades Alexandre Zaio, Arthur Ribeiro de Saboya, Ignácio Proença de Gouveia, Tide Setubal, José Soares Hungria, Mario Degni, Waldomiro de Paula, Benedicto Montenegro serão realizadas as seguintes análises:

- a) 1 (uma) fórmula láctea;
- b) 1 (uma) dieta enteral em sistema aberto se houver;
- c) 1 (uma) água usada para preparação das fórmulas lácteas, dieta enteral ou módulos;
- d) 1 (uma) água distribuída aos pacientes;

8.8 Para os Hospitais Alípio Correia Neto e Cármino Caricchio – serão realizadas as seguintes análises:

- a) 2 (duas) fórmula lácteas;
 - b) 1 (uma) dieta enteral em sistema aberto se houver;
 - c) 2 (duas) águas utilizadas para preparação das fórmulas lácteas, dieta enteral ou módulos;
 - d) 1 (uma) água distribuída aos pacientes
- obs.: Nas análises bacteriológicas de água são verificadas as quantidades de coliformes totais e fecais.

8.9 A Contratada deverá realizar a análise de Swab trimestralmente. Essa análise é um controle microbiológico realizado à partir da amostra coletada das mãos do profissional envolvido diretamente na atividade de manipulação dos alimentos, dos utensílios utilizados no processo produtivo e das superfícies do lactário. Essa análise visa monitorar o ambiente de produção no controle e na eliminação das possíveis fontes de contaminação

8.9.1 Análise de swabb das mãos:



- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- *Staphylococcus aureus*.

A coleta deverá considerar 01 (um) profissional do lactário envolvido diretamente na manipulação de alimentos na produção de fórmulas infantis, nutrição enteral e módulos. O colaborador será estipulado pelo Contratante;

8.9.2 Análise de swabb de superfícies e utensílios:

- Contagem de coliformes fecais e totais por presença e enumeração;
- Contagem de microrganismos *Aeróbios mesófilos*.

A coleta deverá considerar 01 (um) utensílio envolvido diretamente na manipulação de fórmulas infantis, nutrição enteral ou módulos e de 1 (uma) superfície, ambos estipulados pelo Contratante;

8.10 O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da CONTRATADA com anuência do CONTRATANTE, devendo ser especializado na área de alimentos e credenciado pela Agência Nacional de Vigilância sanitária (ANVISA). Os resultados (laudos originais) deverão ser encaminhados ao Fiscal Técnico do Contrato, dentro de mês vigente da coleta;

8.11 Em caso de resultado não conforme a CONTRATADA deverá elaborar plano de ação para rastrear e monitorar todo o processo e, na sequência, encaminhar segunda amostra para análise;

8.12 Todas as amostras coletadas (alimentos, água e ambiente - utensílios, superfícies e mãos) deverão ser coletadas na presença de nutricionistas da contratante, responsabilizando-se a contratada pelos custos dos exames realizados, entregando os resultados assim que disponíveis ao fiscal do contrato.

- e) Nos casos de suspeita de toxiinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;
- f) Realizar o processo de esterilização de mamadeiras, copos graduados e acessórios, utilizando papel com grau cirúrgico e integrador químico; ou realizar termodesinfecção, através de autoclave ou lavadora termo-desinfetadora, mantendo-os devidamente embalados e identificados para seu correto e seguro armazenamento.
- g) Realizar o monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção semanalmente, através dos indicadores biológicos, do tipo auto-contidos e de leitura rápida, após incubação de 03 (três) horas;



- h) Realizar calibrações das válvulas de segurança e dos instrumentos de medição.
- i) Validar o Processo de Esterilização das autoclaves e termodesinfectoras, através do processo "Qualificação de Desempenho" – NBR ISSO 17655 -1:2010; com periodicidade anual ou após manutenção corretiva.
- j) Realizar teste hidrostático nas autoclaves.





ANEXO I-F

Quadros de Funções

Grupo 1: Hospital Municipal Professor Doutor Alípio Corrêa Netto, Hospital Municipal Doutor Cármino Caricchio, Hospital Municipal Doutor Fernando Mauro Pires da Rocha e Hospital Municipal Doutor Arthur Ribeiro de Saboya, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Função	Quantidade
Nutricionista Responsável Técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista responsável pelo Lactário	Copeira hospitalar
Nutricionista para a equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	Lactaristas
Nutricionista de Produção	Auxiliares de lactário
Nutricionista das Clínicas	Auxiliares técnicos administrativos
Técnica de Nutrição e Dietética	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista
	Auxiliar de estoque

Grupo 2: Hospital Municipal Tide Setúbal, Hospital Municipal Doutor José Soares Hungria e Hospital Municipal Doutor Waldomiro de Paula, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Função	Quantidade
Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista responsável pelo lactário	Copeira hospitalar
Nutricionista para a equipe Multiprofissional	Lactaristas



de Terapia Nutricional	
Nutricionista das Clínicas	Auxiliares de lactário
Técnica de Nutrição e Dietética	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista
	Auxiliar de estoque

Grupo 3: Hospital Municipal Dr. Benedito Montenegro e Hospital Municipal Dr. Alexandre Zaio, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Técnica	
Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista das Clínicas	Copeira hospitalar
Técnica de Nutrição e Dietética	Lactaristas
	Auxiliares de lactário
	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista e/ou Auxiliar de estoque

Grupo 4: Hospital Municipal e Maternidade Prof. Mário Degni, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista para a equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	Copeira hospitalar

Nutricionista das Clínicas	Lactaristas
Técnica de Nutrição e Dietética	Auxiliares de lactário
	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista
	Auxiliar de estoque

Grupo 5: O Hospital Municipal Dr. Ignácio Proença de Gouvêa, a Contratada deverá manter a equipe de trabalho conforme o quadro a seguir:

Nutricionista responsável técnica	Auxiliares de cozinha
Nutricionista para a equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	Copeira hospitalar
Nutricionista das Produção	Lactaristas
Nutricionista das Clínicas	Auxiliares de lactário
Técnica de Nutrição e Dietética	Auxiliares técnicos administrativos
	Cozinheiros de produção geral e dietética com seus respectivos auxiliares (Meio Oficial)
	Estoquista

O número da Equipe técnica de Nutricionistas tem como base as regras estabelecidas na Resolução nº 600/2018.

Quadro Referencial de Profissionais por funções e jornada de trabalho por hospital

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI N° 6018.2022/0008734-0

REQUISITOS													
Nutricionista responsável técnica	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Nutricionista responsável pelo lactário	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1
Nutricionista para a equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	0	2	1	1	1	1	1	1	1	0	1
Nutricionista de Produção	Plantonista Diurno	Seg. a Sex.	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	1
Nutricionista de Produção	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1
Nutricionista das Clínicas	Diarista 6x1	Seg. a Sab.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Nutricionista das Clínicas	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	1	3	4	8	0	1	0	0	0	1	1
Nutricionista das Clínicas	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	4	12	8	12	4	4	2	5	5	4	14
Técnica de Nutrição e Dietética	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
Técnica de Nutrição e Dietética	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2
PROFISSIONAIS ADMINISTRATIVOS E OPERACIONAIS													
Auxiliares de cozinha	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	6	12	12	18	8	10	4	8	6	6	18
Auxiliares de cozinha	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
Copeira hospitalar	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	4	20	14	26	7	8	2	8	9	4	31
Copeira hospitalar	Plantonista Noturno	Seg. a Dom.	2	4	2	4	2	2	2	0	4	2	4
Lactaristas	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	2	6	4	4	2	4	2	4	2	2	9
Lactaristas	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Lactaristas	Plantonista Noturno	Seg. a Dom.	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
Auxiliares de lactário	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
Auxiliares de lactário	Plantonista Noturno	Seg. a Dom.	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	2
Auxiliares técnicos administrativos	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1
Auxiliares técnicos administrativos	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2	2
Auxiliares técnicos administrativos	Diarista 6x1	Seg. a Sab.	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
Cozinheiros de produção geral e dietética	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	2	4	4	6	2	4	2	4	4	2	9
Meio Oficial	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	2	0	2	0	2	0	2	0	0	2	0
Estoquista	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	0	2	0	0	2	1	0	0	2	0	0
Estoquista	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	1	0	1	2	0	0	1	1	0	0	2
Auxiliar de estoque	Plantonista Diurno	Seg. a Dom.	0	0	2	2	0	2	0	2	0	2	2
Auxiliar de estoque	Diarista 5x2	Seg. a Sex.	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0

• Os quantitativos acima poderão ser utilizados como referencial, no entanto, conforme item 11.3.9. a definição do quando de pessoal (técnico, administrativo e operacional) será avaliada e autorizada pelo Fiscal Técnico de cada unidade da CONTRATANTE;

• Os horários das equipes de trabalhos serão definidos conjuntamente entre Contratada e Contratante.



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

Obs.: O quadro é de caráter informativo, uma vez que à licitante é facultada verificar, no ato da Vistoria Técnica, informações complementares, a fim de subsidiar sua respectiva proposta.



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

ANEXO I-G

Formulário de Avaliação do Acordo do Nível de Serviço – SLA

Unidade: _____
Contrato nº: _____
Contratada: _____
Período/mês: _____
Fiscal do contrato: _____

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

ITEM I	Descrição	Nota	Nota obtida
Porcionamento das refeições	Não houve intercorrências em relação a porcionamento incorreto das refeições.	4	
	Houve até 05 intercorrências 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).	3	
	Houve de 06 a 09 intercorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão) e/ou 01 a 02 intercorrências de porcionamento incorreto (16 a 20% menor que o padrão). Não houve intercorrência de porcionamento incorreto a partir de 21% menor que o padrão.	2	
	Houve 10 ou mais intercorrências de porcionamento incorreto (10 a 15% menor que o padrão) e/ou 03 ou mais intercorrências de porcionamento incorreto (16 a 20% menor que o padrão) e/ou intercorrência de porcionamento incorreto a partir de 21% menor que o padrão.	1	
ITEM II	Descrição	Nota	Nota obtida



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

Condições higiênicas e de armazenamento dos produtos	Não houve intercorrência no armazenamento incorreto do(s) gênero(s) alimentícios e/ou produto(s) em estoque com data de validade fora do prazo e/ou utilização de produtos vencidos e/ou reaproveitamento de sobras de acordo com as condições higiênicas sanitárias.	4	
	Houve intercorrência no armazenamento incorreto do(s) gênero(s) alimentícios e/ou produto(s) em estoque com data de validade fora do prazo e/ou utilização de produtos vencidos e/ou reaproveitamento de sobras de acordo com as condições higiênicas sanitárias.	1	
ITEM III	Descrição	Nota	Nota obtida
Especificidade de dietas e preparações	Não houve erro na especificidade das dietas servidas aos pacientes e/ou nas preparações conforme o receituário padrão/ficha técnica da unidade.	4	
	Houve até 05 erros na especificidade e/ou erro no tipo de dietas servidas aos pacientes e/ou até 5 preparações em desacordo com o receituário padrão/ficha técnica da unidade..	3	
	Houve de 06 a 10 erros na especificidade das dietas servidas aos pacientes e/ou 6 a 10 preparações em desacordo com o receituário padrão/ficha técnica da unidade.	2	
	Houve mais de 10 erros na especificidade das dietas servidas aos pacientes e/ou mais de 10 preparações em desacordo com o receituário padrão/ficha técnica da unidade.	1	
ITEM IV	Descrição	Nota	Nota obtida
Temperatura das refeições	A temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição estiveram em conformidade com a legislação vigente.	4	
	Houve 01 intercorrência de temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição fora da legislação vigente.	3	
	Houve de 02 a 03 intercorrências de temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição fora da legislação vigente.	2	
	Houve 04 ou mais intercorrências de temperatura das refeições no porcionamento e na distribuição fora da legislação vigente.	1	
ITEM V	Descrição	Nota	Nota obtida



Distribuição das refeições	Não houve atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	4	
	Houve de 01 a 03 intercorrências de atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	3	
	Houve de 04 a 06 intercorrências de atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	2	
	Houve mais de 06 intercorrências de atraso na distribuição das refeições para pacientes e/ou acompanhantes.	1	
ITEM VI	Descrição	Nota	Nota obtida
Alterações no cardápio e mudanças de preparações durante a distribuição	Não houve alterações no cardápio e/ou mudança de preparação durante a distribuição das refeições.	4	
	Houve de 03 a 06 ocorrências de alterações no cardápio com aviso prévio (12h de antecedência para hortifruiti e 24h para carnes) e não houve nenhuma ocorrência de alterações no cardápio e/ou mudança de preparação, sem aviso prévio, durante a distribuição das refeições.	3	
	Houve de 07 a 10 ocorrências de alterações no cardápio com aviso prévio (12h de antecedência para hortifruiti e 24h para carnes) e/ou 01 ocorrência de alterações no cardápio e/ou mudança de preparação, sem aviso prévio, durante a distribuição das refeições.	2	
	Houve mais de 10 ocorrências de alterações no cardápio com aviso prévio (12h de antecedência para hortifruiti e 24h para carnes) e/ou 02 ocorrências ou mais de alterações no cardápio e/ou mudança de preparação, sem aviso prévio, durante a distribuição das refeições, e/ou 01 ocorrência de não reposição de itens.	1	
ITEM VII	Descrição	Nota	Nota obtida
Segurança do Trabalho, uniformes e identificação	Não houve intercorrência por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's, e/ou postura/conduita inadequada na execução do serviço contratado.	4	
	Houve 01 intercorrência por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/conduita inadequada na execução do serviço contratado.	3	



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

	Houve de 02 a 03 intercorrências por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/condução inadequada na execução do serviço contratado.	2	
	Houve mais de 03 intercorrências por uso indevido do uniforme/paramentação, EPI's e/ou postura/condução inadequada na execução do serviço contratado ou 01 intercorrência que apresentou risco à saúde de funcionário, acompanhante e paciente pela não execução adequada dos serviços.	1	
ITEM VII	Descrição	Nota	Nota obtida
Treinamento de funcionários	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para 90 a 100% dos seus funcionários.	4	
	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para 89 a 75% dos seus funcionários.	3	
	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para 74 a 50% dos seus funcionários.	2	
	Foram realizados treinamentos agendados e comunicados a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24h, pela CONTRATADA, para menos de 50% dos seus funcionários, ou não foram realizados quaisquer treinamentos para os funcionários da CONTRATADA.	1	
ITEM VIII	Descrição	Nota	Nota obtida
Gêneros, produtos alimentícios e materiais consumo utilizados	Não houve apresentação de gêneros, produtos alimentícios ou materiais de consumo fora de conformidade.	4	
	Houve de 01 a 03 apresentações de gêneros, e/ou produtos alimentícios e/ou materiais de consumo fora de conformidade.	3	
	Houve de 04 a 06 apresentações de gêneros, e/ou produtos alimentícios e/ou materiais de consumo fora de conformidade.	2	
	Houve mais de 06 apresentações de gêneros, e/ou produtos alimentícios e/ou materiais de consumo fora de conformidade.	1	
ITEM IX	Descrição	Nota	Nota obtida



Nutrição Clínica - conduta do nutricionista da área clínica	Não houve intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico.	4	
	Foram evidenciados intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico, em 01 a 03 dos pacientes analisados.	3	
	Foram evidenciados intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico, em 04 a 06 dos pacientes analisados.	2	
	Foram evidenciados intercorrências na assistência nutricional (identificação do risco nutricional, classificação do nível de assistência, avaliação do estado nutricional, diagnóstico e conduta nutricional), prestado pelo nutricionista clínico, em mais de 06 dos pacientes analisados.	1	
ITEM XI	Descrição	Nota	Nota obtida
Nutrição Clínica - registros em prontuários	Foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados nos prontuários dos pacientes analisados.	4	
	Não foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados em 01 a 03 prontuários dos pacientes analisados.	3	
	Não foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados em 04 a 06 prontuários dos pacientes analisados.	2	
	Não foram evidenciados registros de evolução dietoterápica, anotações de intercorrências e procedimentos adotados em mais de 06 prontuários dos pacientes analisados.	1	
	Houve de 02 a 03 intercorrências de higienização e desinfecção incorreta de embalagens, mamadeiras, copinhos e/ou recipientes.	3	



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

	Houve de 04 a 06 intercorrências de higienização e desinfecção incorreta de embalagens, mamadeiras, copinhos e/ou recipientes.	2	
	Houve mais de 06 intercorrências de higienização e desinfecção incorreta de embalagens, mamadeiras, copinhos e/ou recipientes.	1	
ITEM XII	Descrição	Nota	Nota obtida
Temperatura das dietas enterais, preparações lácteas e outras preparações	A temperatura das dietas enterais e fórmulas lácteas estiveram em conformidade com a legislação vigente.	4	
	Houve 01 intercorrência de temperatura de dietas enterais e fórmulas lácteas fora da legislação vigente.	3	
	Houve de 02 a 03 intercorrências de temperatura de dietas enterais e fórmulas lácteas fora da legislação vigente.	2	
	Houve 04 ou mais intercorrências de temperatura de dietas enterais e fórmulas lácteas fora da legislação vigente.	1	
ITEM XII	Descrição	Nota	Nota obtida
Identificação das dietas enterais, preparações lácteas e outras preparações	A identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas estiveram em conformidade com a legislação vigente.	4	
	Houve de 01 a 03 intercorrências em relação a identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas fora da legislação vigente.	3	
	Houve de 04 a 06 intercorrências em relação a identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas fora da legislação vigente.	2	
	Houve mais de 06 intercorrências em relação a identificação dos frascos de dietas enterais e de preparações lácteas fora da legislação vigente.	1	
ITEM XIV	Descrição	Nota	Nota obtida
Quadro de pessoal (assiduidade e pontualidade)	Não houve falta de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal.	4	
	Houve 01 falta de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal sem reposição.	3	
	Houve de 02 a 03 faltas de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal sem reposição.	2	



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

	Houve mais de 03 faltas de profissional (Técnico, Operacional, Administrativo) no quadro de pessoal sem reposição.	1	
ITEM XV	Descrição	Nota	Nota obtida
Manutenção de Equipamentos	Não houve intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo.	4	
	Houve 01 a 03 intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo, fora do prazo estabelecido, sem prejuízo à execução dos serviços.	3	
	Houve 01 a 03 intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo, fora do prazo estabelecido, com prejuízo à execução dos serviços.	2	
	Houve mais de 04 intercorrências em relação ao conserto/reposição de equipamento danificado ou sem condições de reparo, fora do prazo estabelecido.	1	
ITEM XVI	Descrição	Nota	Nota obtida
ontrole de Qualidade	Todos os controles de qualidade foram cumpridos de acordo com o estabelecido: (coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição; monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário).	4	
	Houve 01 intercorrência no cumprimento dos controles de qualidade, de acordo com o estabelecido (coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição; monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário).	3	
	Houve de 02 a 04 intercorrências no cumprimento dos controles de qualidade, de acordo com o estabelecido (coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição; monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário).	2	



**CIDADE DE
SÃO PAULO
SAÚDE**

PROCESSO SEI Nº 6018.2022/0008734-0

Houve mais de 04 intercorrências no cumprimento dos controles de qualidade, de acordo com o estabelecido (coleta de amostras, análise microbiológicas; calibrações de válvulas de segurança da autoclave, instrumentos de medição; monitoramento do processo de esterilização ou termodesinfecção dos materiais do lactário).	1	
Nota final:		
A nota final será composta do resultado da somatória total dos pontos obtidos.		
(Obs.: nota máxima: 64 – nota mínima: 16)		
Resultado da avaliação	Faixa de ajuste no pagamento (válido para o consolidado mensal)	
Nota maior ou igual a 57	Pagamento de 100% do valor da fatura	
Nota entre 56 e 50	Pagamento de 90% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação	
Nota entre 49 e 44	Pagamento de 80% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação e discussão imediata do processo de melhoria com a CONTRATADA	
Nota abaixo de 44	Pagamento de 75% sobre o valor da fatura no mês de sua aplicação e discussão imediata do processo de melhoria com a CONTRATADA	

Liberação da fatura (%): _____

No caso de avaliações com notas igual ou abaixo de 49, obrigatoriamente a empresa deverá fazer justificativa em até 5 (cinco) dias úteis para análise do fiscal do contrato e da SMS, que farão parte de processo de análise de não conformidade grave. O não envio ou a avaliação de não procedência da justificativa apresentada acarretará punição contratual nos termos da cláusula de penalidade do contrato. Data: ____/____/____

CONTRATADA (nome e assinatura)

CONTRATANTE (nome e assinatura)

No caso do prestador não concordar em assinar a Avaliação de Nível de Serviço, as testemunhas abaixo estão cientes e atestam que a avaliação ocorreu e o funcionário da empresa foi devidamente cientificado.