

## CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 035/2022

### QUADRO RESUMO

#### **A) PARTES**

##### **(i) Contratante:**

**IMED – INSTITUTO DE MEDICINA, ESTUDOS E DESENVOLVIMENTO**

Sede: Rua Itapeva, nº 202, Conj. 34, Bela Vista, São Paulo-SP, CEP.: 01.332-000

CNPJ/MF: 19.324.171/0001-02

Filial (para faturamento): Avenida Maestro João Luis do Espírito Santo, nº 480-A, salas 203 e 204, Jardim Califórnia, Formosa/GO, CEP.: 73.807-745

CNPJ/MF nº 19.324.171/0006-09

##### **(ii) Contratada:**

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA**

CNPJ/MF nº 66.786.047/0001-30

Endereço: Rua Araçatuba, nº 400, 1º andar, Bairro Santa Maria, Santo André/SP, CEP.: 09071-310

Representante Legal: Sr. Guilherme Da Silva Bonadio, brasileiro, solteiro, empresário, portador da Cédula de Identidade RG nº 35.544.383-1 SSP/SP e inscrito no CPF/MF sob o nº 364.297.148-29

**B) OBJETO:** Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar de Pacientes, Acompanhantes e Colaboradores

**C) PRAZO DE VIGÊNCIA:** de 26/09/2022 a 30/06/2026 (respeitados os termos da Cláusula 8).

**A prestação dos serviços objeto deste Contrato deverá iniciar em 01/10/2022.**

<p><b>D) PREÇO MENSAL DO CONTRATO:</b> Conforme consumo, de acordo com os valores unitários constantes na Proposta Comercial (Anexo II)</p>
<p><b>E) RESPONSÁVEL TÉCNICO DA CONTRATADA:</b> Isis Ivanoff da Silva Barros, nutricionista, Conselho Regional de Nutricionistas - 3a Região – CRN nº 10.862</p>
<p><b>F) MULTAS APLICÁVEIS À CONTRATADA:</b></p> <p>F.1: 10% (dez por cento) do preço mensal do Contrato por infração legal ou contratual cometida, bem como por cada serviço prestado com ineficiência, sendo que caso a infração ou ineficiência não seja sanada no mês subsequente; e</p> <p>F.2: de 1% (um por cento) do preço mensal dos Serviços por cada dia de atraso.</p>
<p><b>G) COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES:</b></p> <p>1) Para o CONTRATANTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nome: Luciana Fernandes</li> <li>-E-mail: financeiro@imed.org.br / luciana.souza@imed.org.br</li> <li>-Telefone: (11) 3141-1128</li> </ul> <p>2) Para a CONTRATADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guilherme Da Silva Bonadio</li> <li>- E-mail: comercial@lgbs.com.br</li> <li>- Telefone: (11) 4428-1490</li> </ul>
<p><b>H) Anexos:</b></p> <p>(a) Anexo I – Termo de Referência;</p> <p>(b) Anexo II – Proposta Comercial; e</p> <p>(c) Anexo III – Proposta Técnica.</p>

Considerando que a referida contratação se faz necessária para fins de dar suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo **IMED** junto ao Hospital Estadual de Formosa - Dr. César Saad Fayad (HEF), tendo em conta que o **CONTRATANTE** é a organização social responsável pelo gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços de saúde da referida Unidade de Saúde, conforme Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio de sua Secretaria de Estado de Saúde (Contrato de Gestão nº 050/2022 – SES / GO);

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, as Partes qualificadas no **Item A do QUADRO RESUMO** têm entre si justo e acordado, o presente Contrato de Prestação de Serviços (“Contrato”), em conformidade com as seguintes cláusulas e condições, bem como pela legislação vigente, e que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a cumprir, por si e seus eventuais sucessores.

## **CLÁUSULA I - OBJETO DO CONTRATO**

**1.1.** - É objeto do presente Contrato a prestação pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE** dos serviços descritos no **Item B do QUADRO RESUMO** (“Serviços”), em caráter autônomo e não exclusivo, conforme e nos termos deste Contrato e seus Anexos listados no **Item H do QUADRO RESUMO**.

**1.2.** - Em caso de divergências na interpretação ou aplicação entre os termos e condições do presente Contrato e os termos e condições dos anexos, prevalecerão, para todos os fins e efeitos de direito, os termos e condições previstas no Contrato. Em caso de divergências na interpretação ou aplicação entre os termos e condições dos anexos, prevalecerão, para todos os fins e efeitos de direito, os anexos na ordem em que estão listados acima.

**1.3.** - Outras atividades que forem correlatas e/ou complementares à efetiva prestação dos Serviços ora contratados também integram o objeto desta cláusula, ainda que não mencionadas expressamente.

**1.4.** - Os Serviços ora contratados deverão ser prestados com estrita observância à legislação pertinente ora vigente. A **CONTRATADA** assegura para todos os fins que, está apta e em conformidade legal para a execução do presente Contrato, bem como que possui todas as licenças, autorizações, registros, certidões e certificados necessários para o fornecimento do seu objeto, atendendo a todos os requisitos legais.

**1.5.** – A **CONTRATADA** declara ter ciência de que a **CONTRATANTE** exerce atividade essencial à saúde pública e que os Serviços objeto deste Contrato são essenciais ao atendimento de tal finalidade e, portanto, a **CONTRATADA** não poderá suspender a execução de suas obrigações contratuais sob qualquer hipótese.

**1.6.** - A **CONTRATADA** declara ter considerado na formação de seus preços as características do local onde serão prestados os Serviços, bem como das condições que poderão afetar o custo, o prazo e a realização dos mesmos. Declara, ainda, ter analisado detalhadamente a natureza e as condições das localidades onde os Serviços serão prestados, inclusive no que se refere às vias e rotas de acesso, dados topográficos, localização, adequação das localidades, condições ambientais locais, clima, condições meteorológicas, geológicas, infraestrutura dos locais passíveis, sendo os preços ofertados pela **CONTRATADA** suficientes para a perfeita prestação dos Serviços.

## **CLÁUSULA II - GARANTIAS E RESPONSABILIDADES**

**2.1** - Serão de integral responsabilidade da **CONTRATADA** todos os ônus e encargos trabalhistas, tributários, fundiários e previdenciários decorrentes dos Serviços objeto deste Contrato, assumindo a **CONTRATADA**, desde já, todos os riscos de eventuais reclamações trabalhistas e/ou tributárias e/ou autuações previdenciárias que envolvam seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos, ainda que propostas contra a **CONTRATANTE** ou quaisquer terceiros, comprometendo-se a **CONTRATADA** a pedir a exclusão da lide da **CONTRATANTE**, bem como arcar com todos os custos eventualmente incorridos pela mesma em virtude das reclamações em tela.

**2.2** - Responsabiliza-se a **CONTRATADA**, também, por todas as perdas, danos e prejuízos causados por culpa e/ou dolo comprovado de seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos na execução deste Contrato, inclusive por danos causados a terceiros.

**2.3** - Caso a **CONTRATANTE** seja notificada, citada, autuada, intimada ou condenada em decorrência de quaisquer obrigações fiscais, trabalhistas, tributárias, previdenciárias ou de qualquer natureza, atribuíveis à **CONTRATADA**, ou qualquer dano ou prejuízo causado pela mesma, fica a **CONTRATANTE** desde já autorizada a reter os valores pleiteados de quaisquer pagamentos devidos à **CONTRATADA**, em decorrência deste ou de outros Contratos firmados entre as partes, bem como utilizar tais valores para compensar os custos eventualmente incorridos pela **CONTRATANTE**.

**2.4** – A comprovação do cumprimento pela **CONTRATADA** e pelos seus subcontratados dos encargos sociais e trabalhistas e todos os ônus de seu pessoal empregados para a execução dos Serviços é condição para o recebimento dos pagamentos devidos sob este Contrato pela **CONTRATADA**.

## **CLÁUSULA III - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**3.1** - Além de outras obrigações expressamente previstas neste Contrato e na legislação vigente, obriga-se a **CONTRATADA** a:

a) fornecer profissionais qualificados para a execução dos Serviços, bem como disponibilizar outros para a cobertura ou substituição dos mesmos, na hipótese de impedimento daqueles;

b) obedecer as normas de segurança e de higiene do trabalho e aos regulamentos internos da **CONTRATANTE**, inclusive para que a prestação dos Serviços ora contratados não interfira na rotina de trabalho existente dentro das dependências da **CONTRATANTE**;

c) fazer com que seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos usem uniforme adequado e estejam identificados com crachá no desenvolvimento de suas atividades;

- d) substituir imediatamente qualquer contratado, empregado, subcontratado ou preposto que, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**, seja considerado inadequado;
- e) indicar responsável técnico para execução dos Serviços no momento em que estes forem iniciados;
- f) executar os Serviços ora contratados com zelo e eficiência e de acordo com os padrões e recomendações que regem a boa técnica;
- g) obedecer e fazer cumprir a legislação pertinente à prestação dos Serviços ora contratados;
- h) cumprir tempestivamente o recolhimento de todos os encargos trabalhistas, previdenciários e securitários de acordo com as leis vigentes, referentes aos seus contratados, empregados, subcontratados e prepostos ou mesmo alocados para a execução dos Serviços objeto deste Contrato;
- i) cumprir tempestivamente o recolhimento de todos os impostos, taxas e contribuições concernentes à execução dos Serviços objeto deste Contrato;
- j) submeter à aprovação prévia e por escrito da **CONTRATANTE** a intenção de subcontratar, total ou parcialmente, os Serviços objetos deste Contrato;
- k) prestar todas as informações e apresentar todos os relatórios solicitados pela **CONTRATANTE**, em até 5 (cinco) dias a contar da respectiva solicitação;
- l) fornecer ao seu pessoal utilizado na prestação dos Serviços todo o material, ferramentas, equipamentos, insumos, EPIs e tudo o que for necessário para a completa prestação dos Serviços, sem ônus para a **CONTRATANTE**;
- m) refazer ou corrigir imediatamente qualquer parte dos Serviços executados em desacordo com o estabelecido neste Contrato e na legislação vigente, ou de forma insatisfatória ou sem qualidade; e
- n) manter sob sua guarda, pelo período de 5 (cinco) anos, todos os registros e documentos técnicos e contábeis relativos à execução dos Serviços prestados.

#### **CLÁUSULA IV - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**4.1** - Além de outras obrigações expressamente previstas neste instrumento, obriga-se a **CONTRATANTE** a:

- a) efetuar o pagamento das faturas apresentadas observando os prazos e condições estabelecidos neste Contrato;
- b) comunicar em tempo hábil à **CONTRATADA**, a ocorrência de fato impeditivo, suspensivo, extintivo ou modificativo à execução dos Serviços; e

c) assegurar aos contratados, empregados, subcontratados e prepostos da **CONTRATADA** o acesso às informações e equipamentos necessários para prestação dos Serviços contratados e aos locais onde os mesmos serão executados.

## **CLÁUSULA V – PREÇOS, REAJUSTE E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**5.1.** - Pela integral execução dos Serviços será pago o preço especificado no **ITEM D do QUADRO RESUMO**.

**5.2.** - Os pagamentos serão realizados até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao da prestação dos Serviços, mediante emissão e entrega da respectiva nota fiscal (emitida em nome da **filial da CONTRATANTE** mencionada no **QUADRO RESUMO**) e relatório mensal de atividades, e desde que o IMED tenha recebido o repasse do Estado de Goiás o valor do custeio/repasse correspondente ao mês em que objeto foi executado, do que o proponente, desde já, fica ciente e concorda.

**5.3.** - O relatório mensal de atividades deverá ser enviado pela **CONTRATADA** de acordo com o previsto no contrato para validação e deverá conter os documentos abaixo mencionados, inclusive relacionados a eventuais subcontratados da **CONTRATADA**:

a) Folha de rosto timbrada da empresa com a indicação do mês de competência;

b) Relação pormenorizada de todas as atividades desenvolvidas com as evidências pertinentes (fotos e/ou documentos, quando aplicável);

c) Registros e licenças necessárias para execução do objeto contratado;

d) CV ou Lattes do representante legal da empresa ou, quando for aplicável, do responsável técnico pelos serviços executados, devidamente acompanhado do comprovante de inscrição do(s) mesmo(s) junto ao conselho de classe correspondente e do documento de identidade profissional equivalente;

e) Relação de empregados que atuaram na prestação dos serviços dentro do mês de competência e seus respectivos cargos (a ser enviada até o último dia útil do mês de prestação dos Serviços), bem como dos comprovantes de recolhimento do INSS e FGTS correspondentes, quando aplicável (se os serviços forem prestados apenas pelo representante legal ou titular da empresa, deverá ser inserida uma nota neste sentido);

f) Certidões Negativas de Débito (Federal Conjunta, Trabalhista, FGTS, Estadual e Municipal), sendo aceitas certidões positivas com efeito de negativa, onde o descumprimento obstará o pagamento até a devida regularização;

g) Comprovantes mensais de recolhimento: GPS – Guia de Recolhimento do INSS específica, GFIP – Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social, SEFIP – Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social, PIS, COFINS e CSLL;

h) Comprovantes de pagamento de salários e demais valores devidos aos contratados, empregados e prepostos, bem como recibo de férias e ASO (Atestado de Saúde Ocupacional Periódico) e, nos casos de desligamento, TRCT (Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho) homologado no respectivo sindicato, ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) demissional e Comprovantes dos pagamentos de todas as verbas rescisórias; e

i) Outros documentos que, oportuna e previamente, sejam solicitados pelo **CONTRATANTE**.

**5.3.1.** - A **CONTRATADA**, quando aplicável, deverá manter arquivado e apresentar à **CONTRATANTE** sempre que solicitado por esta, os seguintes documentos:

- Contrato Social e últimas alterações;

- Inscrição Estadual e Municipal; e

- Registro na Junta Comercial.

**5.3.2.** - A não apresentação dos documentos acima indicados ou, se apresentados, estiverem em desacordo com as determinações legais aplicáveis, facultará à **CONTRATANTE** reter os pagamentos mensais correspondentes, até que a situação seja regularizada. Uma vez regularizada a situação, à custa e sob exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, as quantias que lhe forem porventura devidas serão pagas sem qualquer reajuste e/ou juros, sendo que, o prazo de vencimento para o pagamento da remuneração será automaticamente prorrogado pelo número de dias correspondente ao atraso na apresentação dos documentos.

**5.3.3.** - Caso os documentos não sejam apresentados até a data prevista para o pagamento da remuneração, o vencimento será prorrogado para 5 (cinco) dias úteis após a respectiva apresentação não existindo, nesta hipótese, qualquer atualização ou acréscimo de juros sobre o valor em aberto.

**5.4.** - Se o vencimento da contraprestação pelos Serviços prestados recair em dias de sábado, domingo ou feriados, este será prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

**5.5.** - Caso ocorra divergência entre quaisquer valores, o pagamento da respectiva fatura será suspenso até a data do seu esclarecimento ou de correção pela **CONTRATADA**, não existindo, nesta hipótese, qualquer atualização ou acréscimo de juros sobre o valor em aberto.

**5.6.** - Todos os pagamentos à **CONTRATADA** serão feitos por meios eletrônicos para a conta bancária especificada abaixo, ou a qualquer outra conta de sua titularidade que venha a ser posteriormente informada por escrito à **CONTRATANTE**, servindo o comprovante de transferência bancária como recibo de pagamento:

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA**  
CNPJ/MF: 66.786.047/0001-30  
BANCO SANTANDER S/A  
AGÊNCIA: 0270  
C/C: 13001132-8

**5.7.** - A **CONTRATANTE** fará a retenção de todos os tributos que, por força de lei, devam ser recolhidos pela fonte pagadora.

**5.8** - O preço mensal indicado na cláusula 5.1, acima, têm com data-base o mês de assinatura do Contrato e poderá ser reajustado anualmente mediante livre negociação entre as partes. A título meramente referencial, fica eleito como critério de reajuste o IPCA, sendo certo que, na hipótese de extinção, deverá, de comum acordo, ser eleito um outro índice de correção que melhor se adapte a este Contrato.

**5.9.** - Nos preços dos Serviços ora contratados estão compreendidos todos os custos e despesas da **CONTRATADA**, incluindo, mas não se limitando a transporte, uniforme, alimentação, tributos, taxas, pessoal e equipamentos necessários para o desenvolvimento dos Serviços contratados, ficando expressamente vedado o seu repasse para a **CONTRATANTE**.

**5.10.** - Esclarecem as partes o preço dos Serviços contratados foi estipulado por mútuo consenso, levando-se em consideração, dentre outros critérios, os custos, as despesas e os tributos devidos em decorrência direta ou indireta do presente Contrato, o período, o horário (inclusive noturno) e o ambiente em que os Serviços serão executados, como também a natureza e a complexidade do trabalho a ser desenvolvido, sendo que a **CONTRATADA** declara ter tido pleno conhecimento de tais fatores e que os considerou no preço proposto.

**5.11.** - No caso de a Secretaria de Estado de Saúde (SES/GO) atrasar o repasse de um ou mais repasse(s)/custeio(s) mensal(is), o pagamento deverá ser disponibilizado à **CONTRATADA** em até 10 (dez) dias úteis da regularização das pendências financeiras pelo Estado de Goiás, e a antes desse prazo a **CONTRATANTE** não será considerada inadimplente, não se aplicando o disposto na cláusula **5.12**, abaixo, restando vedado à **CONTRATADA** emitir duplicatas e/ou realizar protestos e cobrar tais valores, tanto por meio extrajudicial, como judicial, suspender ou rescindir o Contrato.

**5.12.** - Atrasos de pagamento por culpa exclusiva e comprovada da **CONTRATANTE** acarretarão a incidência de correção monetária pela variação do IPCA e juros moratórios de 0,5% (meio por cento) ao mês, que serão calculados proporcionalmente ao número de dias em atraso. Na hipótese de o IPCA

do mês de pagamento ainda não ter sido divulgado, utilizar-se-á o do mês anterior. Qualquer encargo adicional ou disposição divergente constante do Anexo I ou qualquer outro Anexo deste Contrato não será aplicável.

**5.13.** – Sem prejuízo das penalidades ou outros direitos da **CONTRATANTE** aplicáveis por força deste Contrato ou da lei, a **CONTRATANTE** poderá efetuar a retenção ou glosa do pagamento de qualquer documento de cobrança, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

I. Execução parcial, inexecução total ou execução defeituosa ou insatisfatória dos Serviços, até que o problema seja sanado a contento da **CONTRATANTE**;

II. Não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para a execução do Serviço, ou utilização em qualidade ou quantidade inferior à demandada;

III. Descumprimento de obrigação relacionada ao objeto do ajuste que possa ensejar a responsabilização solidária ou subsidiária da **CONTRATANTE**, independente da sua natureza.

#### **CLÁUSULA VI – FORÇA MAIOR OU CASO FORTUITO**

**6.1.** - Qualquer alegação de ocorrência de caso fortuito ou de força maior deverá ser imediatamente comunicada por escrito pela parte afetada à outra, com a devida comprovação dentro dos 5 (cinco) dias subsequentes à comunicação, sob pena de não surtir efeitos neste Contrato.

**6.2.** - Caso seja realmente necessário suspender a execução dos Serviços contratados, a **CONTRATADA** receberá sua remuneração proporcionalmente aos dias de serviço prestados até a data efetiva da suspensão.

**6.3.** - Cessado o motivo da suspensão, a parte suscitante comunicará, por escrito, tal fato à parte suscitada e os Serviços serão retomados pela **CONTRATADA** no menor tempo possível, o qual não deverá ser, em qualquer hipótese, superior a 3 (três) dias, a contar da data da aludida comunicação.

**6.4.** - A data de retomada dos Serviços será o marco inicial para fins de cálculo da remuneração da **CONTRATADA** no mês em que os Serviços forem retomados.

**6.5.** - A **CONTRATADA** tem ciência de que o presente Contrato foi firmado durante a pandemia de COVID e, portanto, a referida pandemia ou seus efeitos não serão considerados eventos de caso fortuito ou de força maior, não eximindo a **CONTRATADA** de suas obrigações contratuais. Da mesma forma, a **CONTRATADA** não poderá pleitear extensões de prazo de entrega, ajuste de preços, encerramento do Contrato ou qualquer outra alteração contratual sob a justificativa de impactos relacionados à referida pandemia.

**6.1.** - Não serão considerados como eventos de caso fortuito ou força maior, dentre outros, as condições climáticas normais do local de prestação dos serviços, greves ou perturbações envolvendo o pessoal da **CONTRATADA** ou variação cambial.

## **CLÁUSULA VII – CONFIDENCIALIDADE**

**7.1.** - A **CONTRATADA** se obriga a não revelar Informações Confidenciais a qualquer pessoa natural ou jurídica, sem o prévio consentimento por escrito da **CONTRATANTE**. Entende-se por Informação(ões) Confidencial(is) toda e qualquer informação e dados revelados pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** sejam eles desenvolvidos a qualquer momento pela **CONTRATANTE**, sejam estes dados ou informações sejam eles de natureza técnica, comercial, jurídica, ou ainda, de natureza diversa, incluindo, sem limitação, segredos comerciais, know-how, e informações relacionadas com tecnologia, clientes, projetos, memórias de cálculo, desenhos, planos comerciais, atividades promocionais ou de comercialização, econômicas, financeiras e outras, que não sejam de conhecimento público, bem como todo e qualquer dado pessoal ou informação sensível de pacientes da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA**, por si e por seus subcontratados, empregados, diretores e representantes (todos, conjuntamente, “REPRESENTANTES”), obriga-se a não usar, nem permitir que seus REPRESENTANTES usem, revelem, divulguem, copiem, reproduzam, divulguem, publiquem ou circulem a Informação Confidencial, a menos que exclusivamente para a execução do Contrato.

**7.2.** - Caso se solicite ou exija que a **CONTRATADA**, por interrogatório, intimação ou processo legal semelhante, revele qualquer das Informações Confidenciais, a **CONTRATADA** concorda em imediatamente comunicar à **CONTRATANTE** por escrito sobre cada uma das referidas solicitações/exigências, tanto quanto possível, para que a **CONTRATANTE** possa obter medida cautelar, renunciar ao cumprimento por parte da **CONTRATADA** das disposições desta Cláusula, ou ambos. Se, na falta de entrada de medida cautelar ou recebimento da renúncia, a **CONTRATADA**, na opinião de seu advogado, seja legalmente compelida a revelar as Informações Confidenciais, a **CONTRATADA** poderá divulgar as Informações Confidenciais às pessoas e ao limite exigido, sem as responsabilidades aqui estipuladas, e envidará os melhores esforços para que todas as Informações Confidenciais assim divulgadas recebam tratamento confidencial.

**7.3.** - A violação à obrigação de confidencialidade estabelecida nesta cláusula, quer pela **CONTRATADA**, quer pelos seus REPRESENTANTES, sujeitará a **CONTRATADA** a reparar integralmente as perdas e danos diretos causados à **CONTRATANTE**.

**7.4.** - A **CONTRATADA** se obriga a devolver imediatamente todo material tangível que contenha Informações Confidenciais, incluindo, sem limitação, todos os resumos, cópias de documentos e trechos de informações, disquetes ou outra forma de suporte físico que possa conter qualquer Informação Confidencial, tão logo ocorra término ou a rescisão do CONTRATO.

**7.5.** - A **CONTRATADA** não fará qualquer comunicado, tirará ou divulgará quaisquer fotografias (exceto para as suas finalidades operacionais internas para a fabricação e montagem dos bens), ou revelará quaisquer informações relativas a este CONTRATO ou com respeito ao seu relacionamento comercial

com a **CONTRATANTE** ou qualquer Afiliada da **CONTRATANTE**, a qualquer terceira parte, exceto como exigido pela Lei aplicável, sem o consentimento prévio por escrito da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas. A **CONTRATADA** concorda que, sem consentimento prévio por escrito da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas, como aplicável, não (a) utilizará em propagandas, comunicados ou de outra forma, o nome, nome comercial, o logotipo da marca comercial ou simulação destes, da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas ou o nome de qualquer executivo ou colaborador da **CONTRATANTE** ou de suas Afiliadas ou (b) declarará, direta ou indiretamente, que qualquer produto ou serviço fornecido pela **CONTRATADA** foi aprovado ou endossado pela **CONTRATANTE** ou suas Afiliadas. Entende-se por Afiliada qualquer empresa controlada por, controladora de ou sob controle comum à **CONTRATANTE**.

**7.6.** - A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, em especial com relação a todo e qualquer dado pessoal ou informação sensível de pacientes da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** obriga-se a comunicar por escrito a **CONTRATANTE** sobre qualquer infração à referida legislação, inclusive sobre o vazamento de dados.

**7.7.** – Esta obrigação subsistirá por tempo indeterminado, desde a assinatura do presente instrumento e após o seu encerramento por qualquer motivo.

## **CLÁUSULA VIII – DURAÇÃO E RESCISÃO**

**8.1.** - O presente Contrato entrará em vigor na data de sua assinatura pelo prazo definido no **ITEM C do QUADRO RESUMO (com início das atividades no dia 01/10/2022)**, podendo, porém, ser prorrogado mediante a assinatura de um Termo de Aditamento previamente aprovado pela **CONTRATANTE**.

**8.2.** - O presente contrato poderá ser encerrado, nas seguintes hipóteses:

- a) por mútuo acordo, mediante assinatura de termo de encerramento correspondente;
- b) por conveniência, pela **CONTRATANTE**, por aviso prévio, de qualquer forma escrita à **CONTRATADA**, com antecedência de 30 (trinta) dias, sem que seja devido o pagamento de quaisquer multas e/ou indenizações de qualquer espécie; e
- c) em razão de evento de força maior, devidamente comprovada, que impeça o cumprimento por quaisquer das Partes de suas obrigações contratuais e que perdure por mais de 60 (sessenta) dias.

**8.3.** - A **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente Contrato mediante simples comunicação escrita nos seguintes casos:

- a) Inadimplemento ou o cumprimento irregular de qualquer cláusula contratual, por parte da **CONTRATADA**;
- b) Pedido de falência ou de recuperação judicial da **CONTRATADA**;
- c) Imperícia, atraso, negligência, imprudência, dolo, má-fé ou desídia da **CONTRATADA**, na execução do Contrato;
- d) Caso as multas aplicadas à **CONTRATADA** superem 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato; ou
- e) Por ordem da Secretaria de Estado de Saúde.

**8.4.** - Na hipótese de rescisão contratual motivada por culpa ou dolo da **CONTRATADA** na prestação dos Serviços ora contratados, deverá esta, após devidamente notificada, encerrar imediatamente suas atividades e pagar multa equivalente a 30% (trinta por cento) do valor total anual do Contrato, sem prejuízo de cobrança de indenização por perdas e danos que eventualmente vier a causar à **CONTRATANTE**.

**8.5.** – Em qualquer uma das hipóteses de encerramento contratual será devido à **CONTRATADA** o pagamento da contraprestação proporcional aos dias em que forem efetivamente prestados os Serviços contratados, desde que aceitos e aprovados pela **CONTRATANTE**, descontado o valor das multas, indenizações e retenções eventualmente aplicadas nos termos do Contrato.

**8.6.** – A **CONTRATADA** tem pleno conhecimento de que foi contratada para prestar os Serviços objeto deste Contrato ao **CONTRATANTE**, uma vez que este é o responsável pelo gerenciamento e execução das ações e serviços de saúde constantes no Contrato de Gestão firmado com o Estado de Goiás, por intermédio de sua Secretaria de Estado de Saúde (Contrato de Gestão nº 050/2022 – SES / GO), razão pela qual concorda, desde já, que caso o ente público intervenha, rescinda ou encerre, por qualquer modo ou razão, o referido contrato, o presente instrumento restará automaticamente rescindido, não fazendo a **CONTRATADA** jus a qualquer tipo de indenização, qualquer que seja sua natureza, renunciando expressamente ao direito de pleitear quaisquer valores indenizatórios, em qualquer tempo ou jurisdição, junto ao **CONTRATANTE**.

## **CLÁUSULA IX – DAS PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO LEGAL E CONTRATUAL**

**9.1.** - Sem prejuízo do direito da **CONTRATANTE** de rescindir o Contrato, a ineficiência na prestação dos Serviços ora contratados, como também o descumprimento da legislação e/ou das obrigações e demais disposições assumidas pela **CONTRATADA** no presente Contrato e em seus anexos, ensejará a imediata obrigatoriedade desta em, dependendo de cada caso, refazer os Serviços de acordo com os

padrões de qualidade aplicáveis e atender as disposições e obrigações contratuais previstas, sendo facultado à **CONTRATANTE**:

- a) reter imediata e integralmente o pagamento da contraprestação prevista na Cláusula V deste Instrumento até que a(s) pendência(s) seja(m) devida e satisfatoriamente regularizada(s); e
- b) aplicar multa prevista no **ITEM F.1 do QUADRO RESUMO**.

**9.2.** – Em caso de atraso na prestação dos Serviços será devida pela **CONTRATADA** multa prevista no **ITEM F.2 do QUADRO RESUMO**.

**9.3.** – O valor de quaisquer penalidades ou indenizações cobradas da **CONTRATADA** por força deste Contrato poderá, a critério da **CONTRATANTE**, ser descontado na fatura do próximo mês. Caso não haja saldo contratual suficiente para pagamento da multa, a mesma poderá ser descontada dos pagamentos devidos à **CONTRATADA** por força de outros Contratos ou obrigações existentes entre as Partes ou cobrada judicial ou extrajudicialmente pela **CONTRATANTE**.

**9.4.** – As penalidades estabelecidas neste Contrato, tem caráter não compensatório, não isentando a **CONTRATADA** do cumprimento de quaisquer de suas obrigações previstas neste Contrato, especialmente a de prestar os Serviços em atraso, bem como da obrigação de indenizar integralmente a **CONTRATANTE** pelos danos decorrentes do atraso, e não prejudica o direito da **CONTRATANTE** de, a seu critério, dar por rescindido o presente Contrato.

## **CLÁUSULA X – ANTICORRUPÇÃO E ÉTICA NOS NEGÓCIOS**

**10.1.** - A **CONTRATADA** declara estar em conformidade com todas as leis, normas, regulamentos e requisitos vigentes, relacionados com o presente contrato. Assim, compromete-se a cumprir rigorosamente e de boa fé a legislação aplicável aos serviços que deve executar nos termos deste Contrato.

**10.2.** - Em virtude deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, conceder ou comprometer-se a ceder a ninguém, ou receber ou concordar em aceitar de qualquer pessoa, qualquer pagamento, doação, compensação, benefícios ou vantagens financeiras ou não financeiras de qualquer espécie que configurem uma prática ilegal ou corrupção, por conta própria ou de terceiros, direta ou indiretamente, devendo-se assegurar o cumprimento desta obrigação por parte de seus representantes e colaboradores.

**10.3.** - As partes declaram e garantem categoricamente durante toda a vigência do presente Contrato, inclusive no que tange aos seus colaboradores e parceiros utilizados na execução dos serviços a serem prestados, a ausência de situações que constituam ou possam constituir um conflito de interesses em relação às atividades e serviços que devem ser realizados de acordo com este documento legal. Da

mesma forma, as partes comprometem-se a adotar, durante toda a validade do contrato, uma conduta apropriada para evitar o surgimento de qualquer situação que possa gerar um conflito de interesses. No caso de haver qualquer situação suscetível a levar a um conflito de interesses, as partes comprometem-se a informar imediatamente por escrito a outra parte e a ater-se nas indicações que podem porventura ser assinaladas a esse respeito. O não cumprimento pelas partes das obrigações assumidas sob esta cláusula, facultará a outra Parte a possibilidade de rescindir o contrato imediatamente, sem prejuízo das demais ações e direitos que possam ser exercidos de acordo com a lei.

**10.4.** - As partes declaram e garantem que cumprem e cumprirão, durante todo o prazo de vigência do presente contrato, todas as leis de anticorrupção, federais, estaduais e locais, decretos, códigos, regulamentações, regras, políticas e procedimentos de qualquer governo ou outra autoridade competente, em especial os preceitos decorrentes da Lei nº 12.846/13 (“Lei de Anticorrupção Brasileira”), abstendo-se de praticar qualquer ato de corrupção (“Atos de Corrupção”) e/ou qualquer ato que seja lesivo à administração pública, nacional ou estrangeira, que atente contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil.

**10.5.** - Na hipótese de qualquer das partes violar qualquer disposição prevista nesta cláusula e/ou qualquer obrigação legal prevista na legislação, operar-se-á a rescisão motivada, com aplicação das penalidades e indenizações por perdas e danos cabíveis.

**10.6.** – A **CONTRATADA** declara que não contrata, direta ou indiretamente, mão de obra infantil (salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos), escrava, em condições análogas à escravidão, ou em condições sub-humanas, devendo garantir a seus empregados e contratados remuneração compatível com o piso salarial da categoria, jornadas e condições de trabalho conforme legislação em vigor.

**10.7.** – As Partes obrigam-se a agir de modo leal, responsável e probo, além de perseguir a boa-fé, para repelir quaisquer ações intencionalmente desleais, injustas, desonestas, prejudiciais, fraudulentas ou ilegais, sempre ancorados nas ações de transparência pública.

## **CLÁUSULA XI – CESSÃO E SUBCONTRATAÇÃO**

**11.1.** - As partes não poderão ceder, transferir ou, de qualquer modo, alienar direitos e obrigações decorrentes do presente contrato, sem um acordo prévio e expresso uma da outra.

**11.2.** - A **CONTRATADA** obriga-se a utilizar para a execução do presente Contrato apenas empregados por ele direta e regularmente registrados em regime CLT, sendo que a subcontratação ou utilização de outras empresas ou pessoas jurídicas na execução das atividades decorrentes do Contrato apenas será admitida mediante prévia e expressa anuência da **CONTRATANTE** caso a caso, mantida a total

responsabilidade da **CONTRATADA** em relação aos Serviços subcontratados, nos termos do presente Contrato, e sem que isto importe em qualquer adicional de custo e responsabilidade para a **CONTRATANTE**.

**11.3.** - A responsabilidade da **CONTRATADA** pela parcela dos Serviços executados por seus subcontratados é integral, abrangendo inclusive as obrigações por acidentes gerais e do trabalho e os encargos e deveres de natureza trabalhista, previdenciária e tributária.

**11.4.** - Nenhuma cláusula contida nos contratos entre a **CONTRATADA** e seus subcontratados se constituirá em vínculo contratual entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** ou entre a **CONTRATANTE** e os subcontratados da **CONTRATADA**. Os contatos da **CONTRATANTE**, comunicações e entendimentos, relativos ao objeto deste Contrato, serão sempre levados a efeito entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, cabendo a esta retransmitir, quando necessário, ordens e/ou instruções aos seus subcontratados.

## **CLÁUSULA XII – DA SUPERVISÃO E INSPEÇÃO**

**12.1.** - A **CONTRATANTE** exercerá a qualquer tempo, ampla fiscalização em todas as frentes de Serviços, podendo qualquer pessoa autorizada por ela, ter livre acesso ao local em que estão sendo executados, podendo sustar os trabalhos sem prévio aviso, sempre que justificadamente considerar a medida necessária, bem como, acompanhar a realização de medições e ensaios no campo de quaisquer materiais, equipamentos ou serviços.

**12.2.** - A ação de fiscalização e controle não diminui ou atenua a responsabilidade das **CONTRATADA** quanto à perfeita execução dos Serviços. A **CONTRATADA** não poderá acrescentar aos prazos de execução dos serviços, o tempo para fiscalização e inspeção.

**12.3.** - Em caso de ocorrência de falhas reiteradas comprovadas na execução dos Serviços, a **CONTRATANTE** poderá exigir a contratação de pessoal especializado ou a obtenção de equipamentos especiais para perfeita execução dos mesmos. Os custos relativos à contratação de pessoal especializado ou a obtenção de equipamentos especiais serão pagos pela **CONTRATADA**.

## **CLÁUSULA XIII – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1.** - O presente instrumento e seus anexos, como também eventuais aditamentos, consubstanciam toda a relação contratual, ficando sem validade e eficácia quaisquer outros documentos aqui não mencionados e já assinados, correspondências já trocadas, bem como quaisquer compromissos e/ou acordos pretéritos, presentes e/ou futuros, os quais não obrigarão as partes, sendo considerados inexistentes para os fins deste Contrato caso não seja observada a formalidade contida no item a seguir.

**13.2.** - Quaisquer alterações a este Contrato somente terão validade e eficácia se forem devidamente formalizadas através de aditamento contratual firmado pelos representantes legais das partes.

**13.3.** - Se qualquer uma das disposições do presente Contrato for ou vier a tornar-se nula ou revelar-se omissa, inválida ou ineficaz não afetará ou prejudicará as cláusulas remanescentes, que continuarão com vigência, validade e eficácia plenas. Na ocorrência desta hipótese, as partes farão todos os esforços possíveis para substituir a cláusula tida como nula, omissa, inválida ou ineficaz por outra, sem vícios, a fim de que produza os mesmos efeitos jurídicos, econômicos e financeiros que a cláusula original produziria, ou, caso isso não seja possível, para que produza os efeitos mais próximos possíveis daqueles inicialmente vislumbrados.

**13.4.** - O não exercício dos direitos previstos no presente Contrato, em especial no tocante à rescisão contratual e obtenção da reparação de danos eventualmente causados, bem como a tolerância, de uma parte com a outra, quanto ao descumprimento de qualquer uma das obrigações assumidas neste instrumento ou em seus anexos, serão considerados atos de mera liberalidade, não resultando em modificação, novação ou renúncia das disposições contratuais ora estabelecidas, podendo as partes exercer, a qualquer tempo, seus direitos.

**13.5.** - Em hipótese alguma o silêncio das partes será interpretado como consentimento tácito.

**13.6.** - Declaram as partes que toda e qualquer notificação, se necessário, poderá ser enviada e recebida eletronicamente aos contatos mencionados no **ITEM G do QUADRO RESUMO**:

**13.7.** - O presente instrumento e seus anexos obrigam não só as partes, como também seus eventuais sucessores a qualquer título.

**13.8.** - Tendo em vista o caráter do presente Contrato – prestação de Serviços – a **CONTRATADA** declara ser contribuinte do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN).

**13.9.** - O presente instrumento não estabelece entre as partes nenhuma forma de sociedade, agência, associação, consórcio, ou responsabilidade solidária.

**13.10.** - Para a prestação dos Serviços objeto do presente contrato, a **CONTRATADA** declara que se acha devidamente habilitada e registrada nos órgãos competentes quando legalmente requerido.

#### **CLÁUSULA XIV – FORO**

**14.1.** - Fica eleito, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja, o foro de São Paulo, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer controvérsias resultantes da interpretação e/ou execução do presente Contrato.

E, por estarem justas e contratadas, firmam as partes e 02 (duas) testemunhas o presente Contrato para que produza os efeitos jurídicos desejados, reconhecendo a forma de contratação por meios eletrônicos, digitais e informáticos como válida e plenamente eficaz, ainda que seja estabelecida com

a assinatura eletrônica ou certificação fora dos padrões ICP-BRASIL, conforme disposto pelo Art. 10 da Medida Provisória nº 2.200/2001 em vigor no Brasil. Sendo certo que na (i) na hipótese de assinatura eletrônica deste Contrato, ele produzirá efeitos a partir da abaixo mencionada, independentemente da data em que for assinado pelas Partes; e (ii) na hipótese de assinatura na forma física, o Contrato deverá ser entregue em 02 (duas) vias em igual teor e valor.

Formosa-GO, 26 de setembro de 2022.

---

**CONTRATANTE: IMED – INSTITUTO DE MEDICINA, ESTUDOS E DESENVOLVIMENTO**

---

**CONTRATADA: LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

Guilherme da Silva Bonadio

Testemunhas:

1) \_\_\_\_\_

Nome:

C.P.F.:

2) \_\_\_\_\_

Nome:

C.P.F.:

## **A N E X O I**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. OBJETO:**

Contratação de pessoa jurídica para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR** para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao **Hospital Estadual Formosa - Dr. César Saad Fayad (HEF)**:

#### **DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:**

A prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação, objeto desta RFP, divide-se em dois segmentos:

##### **1. Nutrição e Alimentação Hospitalar de Pacientes e Acompanhantes**

##### **2. Nutrição e Alimentação de Colaboradores**

##### **1. A Nutrição Nutrição e Alimentação Hospitalar de Pacientes e Acompanhantes realizar-se-á considerando que:**

- A alimentação será preparada, porcionada e distribuída, nas dependências do HEF;
- A Contratada será responsável pelo fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, bem como pela disponibilização de equipamentos e mobiliários, necessários a operação,

observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

- Serão rateados mensalmente os gastos com energia, água e gás do HEF, sendo certo que o valor proporcional a Cozinha e refeitório será descontada na fatura mensal de prestação de serviços;
- A Contratada deverá participar do acompanhamento, acolhimento e orientações a estagiários e residentes de nutrição do HEF para o fiel cumprimento do anexo II do contrato 50/2022.

### Dados da Operação do HEF

Para fins da elaboração da proposta, a Proponente deve considerar as seguintes informações:

**Quadro: Informações do local onde serão prestados os serviços**

Identificação		Endereço (s) completo (s)	
Nome da Unidade Hospitalar	Hospital Estadual de Formosa “ Dr. César Saad Fayad”		
Endereço	Av. Maestro João Luiz do Espírito Santo, S/n - Parque Laguna II, Formosa, GO		

### Informações da unidade

**Informações do quantitativo de comensais/dia**

Informações da unidade	
Números de leitos da unidade:	110
Taxa de ocupação da unidade hospitalar:	≥90%

### Quantitativos estimados

- a) Estimativa diária da população abrangida

Considerando a oscilação da taxa de ocupação diária de pacientes, a Unidade poderá, se for o caso, optar por quantidade mensal estimada.

**Quadro: Estimativa de pacientes**

<b>Estimativa</b>	<b>Quantidade /dia</b>
Paciente infantil:	0
Pacientes adultos:	100
Acompanhantes:	30
Pacientes – dietas especiais:	18
Pacientes – lactário:	02

**Estimativa diária de cada tipo de refeição:**

a) Alimentação Paciente Adulto

**Quadro: Estimativa Mensal por tipo de refeição**

<b>Tipo de refeição</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Quantidade mensal estimada</b>
<b>Dieta Geral</b>		
Desjejum	Refeição	1.500
Colação	Refeição	1.500
Almoço	Refeição	1.500
Merenda	Refeição	1.500
Jantar	Refeição	1.500
Ceia	Refeição	1.500
<b>Dieta Leve</b>		
Desjejum	Refeição	150
Colação	Refeição	150
Almoço	Refeição	150
Merenda	Refeição	150
Jantar	Refeição	150
Ceia	Refeição	150
<b>Dieta Líquida</b>		
Desjejum	Refeição	450
Colação	Refeição	450
Almoço	Refeição	450
Merenda	Refeição	450
Jantar	Refeição	450
Ceia	Refeição	450
<b>Dieta Hipercalórica e Hiperproteica</b>		
Desjejum	Refeição	300
Colação	Refeição	300
Almoço	Refeição	300

Merenda	Refeição	300
Jantar	Refeição	300
Ceia	Refeição	300
<b>Dieta para Diabéticos</b>		
Desjejum	Refeição	600
Colação	Refeição	600
Almoço	Refeição	600
Merenda	Refeição	600
Jantar	Refeição	600
Ceia	Refeição	600

b) Enteral, Suplementos e Fórmula Infantil

**Quadro: Estimativa Mensal por tipo de dieta**

Tipo de dieta	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Enteral Sistema Fechado - Normal	Litro	30
Enteral Sistema Fechado - Especial	Litro	90
Suplemento Nutricional - Normal	Litro	30
Suplemento Nutricional - Especial	Litro	60
Fórmula infantil - Normal	Litro	30
Fórmula Infantil - Especial	Litro	30

c) Água Mineral

**Quadro: Estimativa Mensal por tipo de refeição**

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Água Mineral 1,5lt	und	3.600
Água Mineral Galão de 20Lts	und	0

d) Posto / Dia de Nutricionista Clínica

Tipo de Posto	Dias	Quantidade de Postos / Dia
Nutricionista clínica- Posto de Segunda a Sexta - 44 horas semanais	30	02
Nutricionista clínica- Posto de 2ª feira a domingo- 12 horas diárias	30	03

e) Alimentação Acompanhantes

**Quadro: Estimativa Mensal por tipo de refeição**

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal Estimada
Desjejum	refeição	900
Almoço	refeição	900
Lanche da Tarde	refeição	900
Jantar	refeição	900

f) Alimentação Acompanhantes

**Quadro: Estimativa Mensal por tipo de refeição**

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal Estimada
Desjejum	refeição	900
Almoço	refeição	900
Lanche da Tarde	refeição	900
Jantar	refeição	900

g) Lanche Pós-jejum (exames)

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal Estimada
Lanche pós-jejum	refeição	0

Itens extras:

Os itens descritos abaixo são considerados “extras” e só podem ser fornecidos mediante solicitação prévia da Contratante:

ITEM	Unidade de Medida
Abacaxi	Kg
Água de Coco (200ml)	Und
Bolacha sachê	Und
Café	Lt
Caldo de Legumes (200ml)	Porção

Chá de ervas	Lt
Copo descartável (200ml)	Pct
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção
Gelatina normal (100ml)	Und
Gelatina Diet (100ml)	Und
Guardanapo 24x24	Pct
logurte (120g)	Und
logurte diet/light (120G)	Und
Laranja	Kg
Leite Achocolatado	Lt
Leite Longa Vida Integral	Lt
Leite Longa Vida Desnatado	Lt
Maçã	Kg
Mamão	Kg
Melancia	Kg
Melão	Kg
Mingau (200ml)	Porção
Módulo Espessante	Gramas
Módulo de Fibras	Gramas
Módulo de Proteína	Gramas
Módulo Probiótico	Gramas
Módulo de Glutamina	Gramas
Módulo de Carboidrato	Gramas
Módulo de Triglicérides de Cadeia Média	Mililitro
Pão Francês	Kg
Salada de Frutas (180g)	Porção
Suco Artificial	Lt
Suco de Frutas Natural	Lt

A CONTRATADA ficará obrigada a fornecer café e bolachas na repecção do ambulatório e do Pronto Socorro sem custo diariamente.

### **1.1. Das Dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos.**

a) 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, incluindo-se:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
- Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição;

b) A alimentação deverá ser fornecida e armazenada em temperatura e condições higiênico- sanitárias adequadas.

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

### **Horários de Distribuição**

A.) Alimentação paciente adulto

#### **Quadro: Horários de entrega das refeições**

Tipo de dieta	Horários de entrega
Pacientes	

Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

## **CARDÁPIO**

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989, observando-se:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 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 à manutenção do estado nutricional dos pacientes;

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

## 1.2. Das dietas Infantis

### Horários de Distribuição

#### A.) Alimentação paciente infantil

**Quadro: Horários de entrega das refeições**

Tipo de dieta	Horários de entrega	
	Pacientes	
Desjejum	7:00hs	
Colação	9:00Hs	
Almoço	12:00hs	
Merenda	15:00hs	
Jantar	17:30Hs	
Ceia	20:00hs	

### Crianças de 01 a 12 anos

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;

- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

### **Crianças até 06 anos**

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
  - Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidência prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

### **Crianças após 06 anos**

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;

- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

### **Acompanhantes legalmente instituídos**

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar;
- A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

#### **1.2.1. Do Padrão de Qualidade das dietas infantis**

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual

de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

### **1.3. Da Classificação das Dietas**

#### **Dieta Geral**

- **Paciente infantil**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no Quadro 14, deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

- **Paciente adulto**

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

- **Consistência:** normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- **Características:** normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- **Distribuição:** em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço,

merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia, como exemplo:

- **Quadro: Composição do cardápio – Dieta Geral**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou Suco de frutas natural ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros, ou bebida à base de soja e outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Chá sabores variados Biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou geleia em sachê

## Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- **Consistência:** macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem

ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

## **Dieta Pastosa**

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

## Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão

## **Dieta Líquida**

- Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

## **Dieta para Diabéticos**

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época

ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);

- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glícídios sempre que houver restrições ao total calórico;  
Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:
- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

**Quadro: Composição do cardápio: Diabéticos**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros diet) Pão (francês ou de forma ou biscoito integrais ou com fibras) com margarina ou geleia diet ou requeijão em sachê ou queijo fresco ou ricota; Fruta natural
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes ou leguminosas Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê

	Com margarina ou requeijão ou geleia diet em sachê
Ceia	logurte light/diet ou leite desnatado com café ou achocolatado diet ou chá Bolacha ou torrada integral em sachê Com margarina ou geleia diet em sachê

### **Dieta Hipossódica**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagre e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

### **Dieta Hipercalórica e Hiperproteica**

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;

- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.
- No quadro abaixo, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta Hipercalórica e Hiperproteica:

**Quadro: Composição do cardápio: Hipercalórica e Hiperproteica**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) com frios ou geleia ou requeijão em sachê; Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta da estação

### **Dieta Rica em Fibra ou Laxativa**

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

## **Outras Dietas Especiais**

A Contratada deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

### **1.4. Do Porcionamento das Dietas**

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

#### **a) Acondicionamento**

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo a da salada, a da sopa e a da sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- **No desjejum:**
  - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;
  - O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

- **No almoço e jantar:**

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa e com capacidade para 350ml;

- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;

- A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;

- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;

- **Quanto à sobremesa:**

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;

- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, às quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

## **Lanche Pós-Jejum**

Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual em embalagem tetra pack ou 1 unidade de achocolatado individual em embalagem tetra

pack e uma porção de bolachas de 40g (doce ou salgado), sendo acondicionado em uma sacola.

Conforme a patologia deverá ser servida um suco diet e uma fruta.

### **Água Mineral de 1,5L e Garrafão de 20Lts**

Deverá ser fornecida a cada paciente uma garrafa de água mineral de 1,5L por dia ou conforme a necessidade para hidratação acompanhada de copo de 200ml para consumo.

A contratada deverá fornecer para os setores do Hospital conforme solicitação do Contratante bebedouros elétricos com suporte para galão de água mineral de 20 litros com água na temperatura natural/gelada com reposição dos galões e copos descartáveis de 200ml em período integral (manhã, tarde e noite) de acordo com a demanda ou quando solicitados nos diversos locais da unidade hospitalar sendo destinada ao consumo de colaboradores e visitantes.

A água mineral deverá ser distribuída devidamente lacrada.

Durante a distribuição da água mineral de galão de 20 litros concomitantemente deverá ocorrer a reposição de copos descartáveis que deverão ser contabilizados a parte na planilha de itens extras de acordo com o fornecimento em quantidade suficiente e/ou demanda.

### **1.5. Da Nutrição Enteral**

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

### **Definições**

No presente estudo são definidos:

**Nutrição Enteral:** Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- **Normal:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- **Especial:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada sem sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento Nutricional:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

### **LACTÁRIO**

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

**Fórmulas infantis convencionais:** Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

**Fórmulas infantis especiais:** Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semi elementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

### **1.5.1.Operacionalização dos Serviços de Nutrição Enteral**

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

- Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e luvas), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção do produto;
- Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da nutrição enteral mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Efetuar, antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspeccionar visualmente a NE após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não prevista;

- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Repetir a cada 10 (dez) dias, no máximo, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
- Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- 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.
  - Adquirir e o receber a dieta enteral, em módulos, suplementos e ou frascos , incluindo-se os insumos ou utensílios necessários, de acordo com a demanda do HEF;

### **1.5.2. Armazenamento**

A Contratada, durante o recebimento dos produtos, deverá:

- Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
  - Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
  - Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- Garantir de forma ágil, a rastreabilidade de lote e validade de todos os produtos armazenados.

### **1.5.3. Pré-Preparo e Preparo**

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

- Coleta da prescrição médica efetuada pela nutricionista da Contratada;
- O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compilados no Manual de Lactário de cada unidade hospitalar;
- Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- Reconstituir as fórmulas infantis com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando, para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- A manipulação deve ser feita com o auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

- Após a manipulação, a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo. No caso de isso não ser possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;
- Observar o controle de qualidade, que consistirá, basicamente, em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, como controle de todas as etapas do processo de produção;
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas.

#### **1.5.4. Porcionamento**

O porcionamento é responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em galheteiros ou recipientes equivalentes e adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110° C durante 10 minutos;
- Para os hospitais com o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, capacidade de 50, 80 e 150ml, resistentes à autoclavagem, aprovados pelo Contratante;

- Para os hospitais que não possuem o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240ml, resistentes à autoclavagem, previamente aprovadas pelo Contratante;

#### **1.5.6. Acondicionamento e Identificação**

Assim como os outros serviços do Posto de Lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10°C ou acima de 65° C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e serem desprezados após utilização;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas;
- Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, o n.º do quarto, o leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;
- Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, a mesma deverá ser substituída por outra.

#### **1.5.7. Distribuição**

- As fórmulas lácteas produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.

- 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;
- As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C também devem ser aquecidas no momento da distribuição à 37°C e serem distribuídas imediatamente;
- Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos;
- É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana, estando também protegidos de novas contaminações;
- O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo resfriamento e reaquecimento;
- É importante ressaltar que a distribuição da água mineral aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento da água e do descartável é de responsabilidade do Contratada.

## **1.6. Do Posto de Nutrição Clínica**

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, deverá ser observada a jornada de trabalho do profissional.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínica – 2ª feira a domingo	Posto Dia	30 dias

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 2 profissionais

## 1.7. Das obrigações gerais da Contratada

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

### 1.7.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
  - Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso

exclusivo para atender ao objeto do contrato;

- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;
- 

### **1.7.2. Equipe de Trabalho**

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.

Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;

- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;
- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- Assegurar junto ao seu quadro funcional de profissionais especialistas o acompanhamento, acolhimento e orientações a estagiários e residentes de nutrição do HEF para o fiel cumprimento do anexo II do contrato 50/2022;

### **1.7.3. Padrão de Alimentação**

A Contratada deverá:

#### Cardápios

- Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante;

#### Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de Estoque

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, o acondicionamento, as condições de higiene, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo e preparo, a cocção e a distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com

alterações de características, ainda que dentro da validade;

- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º5/13;
- Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, afim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando
  - transtorno ao serviço;
- Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

### Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fitafilme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salieta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º5/13;
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º5/13;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (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 Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante;

### Higienização

- Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;

- Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a

### Vigilância Sanitária

- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e

- unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
  - Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.) dentro das normas sanitárias vigentes;
  - Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
  - Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

#### **1.7.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às 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;
- Apresentar cópia, quando solicitado, 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 n.º 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;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços,

para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

#### **1.7.5. Situações de Emergência**

- Manter o 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 Projeto Básico;

-

#### **1.7.6. Controle Integrado de Pragas**

- Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

#### **1.7.7. Controle Microbiológico dos Alimentos**

- São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).
- Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.
- Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade

dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

#### **1.7.8. Análise de Potabilidade da Água**

- A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.
- A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.
- Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.
- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

### **1.7.9. Condições Gerais**

- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- 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;
- Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;
- Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;

- Manter o 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 manutenção do atendimento adequado;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;
- Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 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;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;
- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

### **1.7.9.1. Responsabilidade Civil**

- 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 às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

### **1.7.9.2. Higienização**

- É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também quanto
- Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, 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;
- 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;

- No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- 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;
- Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final higienizar novamente as mãos;
- 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. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C, fervida por 15 minutos ou, ainda, imergido em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;
- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos

de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

### **1.7.9.3. Instalações, Equipamentos e Utensílios**

- Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44°C e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;
- Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);
- Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;
- -Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – O processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados: Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer

resíduo; Em seguida, devem ser imersas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C, por cerca de 30 minutos; - Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma; - Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;

- Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110°C por 10 minutos ou 121°C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;

### 1.8. Relação de Gêneros Alimentícios (prontos)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

**Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos**

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
PÃES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
MATINAIS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório

Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
<b>RECHEIO DE PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS</b>		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco	20	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito
<b>FRUTAS</b>		
FRUTAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Mamão	150 g	Diário
<b>COLAÇÃO</b>		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL

<b>DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES</b>		
Mingaus sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x
<b>MERENDA - PACIENTES</b>		

PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x
Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x
<b>MISTURAS LÁCTEAS</b>		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com chocolate	300 ml	02x

Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
logurte	300 ml	01x
<b>RECHEIO DOS PÃES</b>		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco/presunto	20g	01x
<b>CEIA NOTURNA</b>		
<b>MISTURAS LÁCTEAS</b>		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	2
Mingau	300 ml	01x

<b>BOLACHAS E BISCOITOS</b>		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha salgada	60g	03 x
Bolacha doce	60 g	02 x
Bolacha recheada	60 g	02 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
<b>BOLACHAS OU BISCOITOS – FUNC. /PACIENTES/ACOMPANHANTES</b>		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha doce Maria/Maisena	60g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02 x
Bolacha com sal	60 g	02 x
Biscoitos diversos	60 g	02 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório/ funcionários
<b>COMPLEMENTOS</b>		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal / geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
<b>LATICÍNIOS / FRIOS – PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA

<b>BEBIDAS – PACIENTES</b>		
logurte	300 ml	Diário alternados
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório
suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório
suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório
Café puro	300 ml	Quando prescrito
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito
	<b>GRAMAS/FATIAS</b>	<b>SEMANAL</b>
Muçarela	20 g (fatia)	02 x
Prato	20 g (fatia)	02 x
Fresco	20 g (fatia)	02 x
Requeijão	20 g	02 x
Parmesão	10 g	02 x
Margarina	10 g	02 x
Mortadela	20 g (fatia)	01 x
Presunto	20 g (fatia)	01 x
<b>BEBIDAS – PACIENTES</b>		
<b>VARIEDADES</b>	<b>PER CAPITA</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>
	<b>ML</b>	<b>SEMANAL</b>
Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados

<b>CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140	01 x
Acém	Sopas	120	02 x
Linguiça	Espetos em geral	140	01x
Coxão mole ou patinho			
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês
Bisteca suína	Grelhada / assada	150	02 x / mês
Copa lombo	Grelhado / assado / em cubos / em iscas etc.	160	02 x / mês
Pernil	Assado	300	02 x / ano
Fígado	Grelhado	120	*****
Feijoada	*****	-	01-02 x / mês
<b>BEBIDAS – PACIENTES</b>			
iogurte	300 ml	Diário alternados	
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	

Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
<b>CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140	01 x
Acém	Sopas	120	02 x
Linguiça	Espetos em geral	140	01x
Coxão mole ou patinho			
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês
Bisteca suína	Grelhada / assada	150	02 x / mês
Copa lombo	Grelhado / assado / em cubos / em iscas etc.	160	02 x / mês
Pernil	Assado	300	02 x / ano
Fígado	Grelhado	120	*****
Feijoada	*****	-	01-02 x / mês

<b>PEIXES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x

<b>AVES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxa e sobrecoxa c/ osso	Asas assada, refogada, passarinho etc.	300	01 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada, etc.	200	01 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140	02 x
Peru	Assado	300	02 x / ano

<b>MBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190	01 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110	01 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100	01 x
Almôndegas de frango/ bovinas/	Ao molho; gratinada	120	01 x / mês
Steak de frango	Ao molho; parmegiana, assado	100	

Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	
<b>EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	
		UNIDADES	FREQUÊNCIA
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****
<b>SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
VARIAÇÕES		PER CAPITA	FREQUÊNCIA
CRUAS/COZIDAS		GRAMAS	SEMANAL
Acelga		120	01 x
Agrião		60	03 x
Alface crespa		60	03 x
Alface lisa		60	03 x
Almeirão		150	1
Catalonha		100	01 x
Mostarda		100	01 x
Repolho (roxo ou branco)		100	01 x
Rúcula		60	01 x
Brócolis		120	01 x
Couve flor		120	01 x
Couve manteiga		100	01 x
Escarola		150	03 x
Espinafre		100	01 x
Rabanete		50 g	01 x
Pepino comum		120	01 x
Tomate salada		150	03 x
Beterraba		140	01 x
Chuchu sauté, gratinado, c/ molho branco etc.		165	05 X/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.		120	01 X
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.		120	120 X

<b>GUARNIÇÕES DIVERSAS FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES</b>			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03 X

**FRUTAS- FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES**

VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA SEMANAL	
UNIDADES / FATIAS CRUAS / COZIDAS / DOCES	GRAMAS/UNIDADE FATIAS/CUBOS		
Abacate	150	02 x	
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150	02 x	
Pera nacional/estrangeira	1	02 x	
Maçã nacional	1	03 x	
Goiaba	1	01X	
Banana maçã	2	02 – 03 x	
Banana nanica	1	06 x	
Banana prata	1	02 – 03 x	
Caqui (120g)	1	01 x	
Laranja pera 1ª qualidade	1	06 x	
Limão Taiti	Preparo	01 x	
Manga	1	01 x	
Mamão formosa	150g	02 x	
Melancia	320 g	01 x	
Melão	250 g	01 x	
Uva	200 g	01 x	
Tangerina cravo	1	01 x	
Tangerina murcot	1	01 x	
Tangerina pokan etc.	1	01 x	
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 X
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80	01 x
Milho verde	eme de milho	120 g	01 X
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	01 X
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

DOCES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIÇÕES	GRAMAS/UN	GRAMAS/UN	FREQUÊNCIA
	PER CAPITA	PER CAPITA DEPOIS	SEMANAL
	CRUS	PRONTOS	
Goiabada	*****	50	02 x
Marmelada	*****	50	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110	02 - 03 x
Pó para pudim sabores variados	20 g	100 - 110	02 x
Brigadeiro	*****	60 g	03 x
Beijinho	*****	60 g	1
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300 g	01 x / quinzenal
Sagu	20 g	100- 110	01 x / mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110	02x / quinzenal
Doce de banana Cremoso	*****	100 - 110	01X
Banana em calda c/ canela	*****	100 - 110	01X
Pavê sabores variados	*****	100- 110	02 x
Rocambole recheado c/ doce leite	60 g	100 - 110	01 x
Sorvete de massa	*****	100 - 110 g	01 x quinzenal
Manjar branco c/ calda ameixa	*****	100 - 110 g	02 x
Mousse sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 unge	01 x quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 - 100	01 x/ quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80-100 g	01 x / mês

<b>LEGUMINOSAS /CEREAL</b>			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	400g	Diária, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50g	02x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu	100g	02x/ dia obrigatório
Feijão roxinho	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa	50g	1x/semana

<b>LEGUMINOSAS/CEREAL</b>			
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1x/semana
Ervilha	Sopas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão de bico	Sopas, saladas etc.	50 g	1x/semana
<b>FECULENTOS</b>			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada	180	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, Assada, purê, doce	160	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160	01x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140	02x

<b>TEMPEROS DIVERSOS</b>		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Cebola	20 g	02 X / dia
Alho nacional	05 g	02 X / dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	02x / dia
Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	
Sal sachê	1	03x/dia
Vinagre	10 ml	02x/dia

DIVERSOS		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/ /dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03x/dia obrigatório
Canela em pó	Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da Índia	Preparo	Sempre que necessário

DIVERSOS		
Fermento biológico	Preparações diversas	*****
Fermento em pó	Preparações diversas	*****
Coco ralado	Preparações diversas	*****
Mel	Preparo	*****

## **2. A Nutrição Nutrição e Alimentação dos colaboradores realizar-se-á considerando que:**

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos funcionários do Hospital Estadual de Formosa “Dr. César Saad Fayad”, contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (disponibilização, adequação e manutenção preventiva e corretiva), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), as mãos de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene

(ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições.

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos Empregados e ou colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

## Dados do HEF

### Local de Prestação dos Serviços

Quadro: Informações do local de entrega da alimentação

Endereço completo e nome da unidade
Nome da unidade: Hospital Estadual de Formosa – HEF “Dr. César Saad Fayad”
Endereço: Av. Maestro João Luiz do Espírito Santo, S/n - Parque Laguna II, Formosa - GO

### Estimativa de Consumo

Quadro: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária	Quantidade Média Mensal
Desjejum	Refeição	100	3.000
Almoço	Refeição	100	3.000
Lanche da Tarde	Refeição	100	3.000
Jantar	Refeição	80	2400
Lanche Centro Cirúrgico	Refeição	20	600

### . Horários de Disponibilização das Refeições Diárias

Quadro: Horários de distribuição das refeições diárias

Refeição	Horário
Desjejum	<b>6:30 às 8:00hs</b>
Almoço	<b>11:00 às 14:00hs</b>

Lanche da tarde	<b><u>15:00 às 16:30hs</u></b>
Jantar	<b><u>20:00 às 22:00hs</u></b>
Lanche Centro Cirúrgico	<b><u>Conforme solicitado</u></b>

A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante, incluindo-se:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respective Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento deles.
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

## **CARDÁPIOS**

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com a Resolução SAMSP-16/1998:

*Quadro: Modelo de composição do cardápio*

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
DESJEJUM	BEBIDA LÁCTEA (LEITE COM CAFÉ OU ACHOCOLATADO OU OUTROS)

	<p>PÃO (FRANCÊS, FORMA, BISNAGA, OUTROS) COM MARGARINA OU GELEIA OU REQUEIJÃO, OU FRIOS, ETC.</p> <p>FRUTA</p>
ALMOÇO E JANTAR	<p>Arroz</p> <p>Feijão ou leguminosas</p> <p>Carne bovina, suína, aves, peixes, etc.</p> <p>Segunda opção do prato principal à base de ovos</p> <p>Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos</p> <p>Salada: 2 Tipos (tomate ou alface ou beterraba ou outros)</p> <p>Sobremesa: fruta ou doce (serão dispostos os dois tipos de sobremesa, onde o comensal terá direito a escolha de um tipo de sobremesa a cada refeição)</p> <p>Suco de polpa de frutas</p> <p>Mini pão</p>
LANCHE DA TARDE	<p>BEBIDA LÁCTEA (LEITE COM CAFÉ OU ACHOCOLATADO E OUTROS),OU SUCO DE POLPA DE FRUTAS, OU IOGURTE, ETC.</p> <p>QUITANDAS DIVERSAS (PÃO DE QUEIJO, PÃO DOCE, PETA,ETC) OU LANCHES TIPO CACHORRO QUENTE, HAMBURGUER, ETC.</p>
LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO	<p>Lanche de pão com frios;</p> <p>Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml;</p> <p>Fruta da época.</p>

Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em unidades hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de médio e grande porte e complexidade, sendo este um setor restrito.

**Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado:**

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão ser substituídos pelos demais

gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998;

- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar, lanche da tarde e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Aniversário do Hospital, Páscoa, Dia das mães, Dia dos Pais, Natal, Ano-Novo, etc.;
- A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

## **Disponibilização das refeições**

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.

## **Almoço e Jantar**

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa (no inverno), o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal à base de ovos), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas.
- Suco de polpa de frutas deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200ml para o serviço de self-service.

## **Quanto à sobremesa:**

- A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em

recipiente descartável com capacidade de 100 ml;

- O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013:
  - A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
  - A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
  - A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
  - No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

### **Lanche do Centro Cirúrgico**

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

## **2.1. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO**

### **Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo**

- Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de

qualidade comprovada;

### **Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios**

- Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS n.º 5/2013;
- O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

### **Preparo da Alimentação**

- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/2013;
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição;
- Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013;
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;
- A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

## **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

Para a execução dos serviços objeto do contrato, o Contratante obrigará-se a:

- Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;
- Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;
- Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;
- Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;
- Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.

## **FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;
- Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos,

a compatibilidade com o cardápio, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

- Emitir mensalmente o documento de controle da quantidade e a qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
- Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;
- Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:
  - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
  - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
- Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

### **3. Das obrigações gerais da Contratada**

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

#### **3.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)**

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem

como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;
- 

### **3.2. Equipe de Trabalho**

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.

Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;

- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás

de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;

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

- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

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

- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

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

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

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

- Assegurar junto ao seu quadro funcional de profissionais especialistas o acompanhamento, acolhimento e orientações a estagiários e residentes de nutrição

do HEF para o fiel cumprimento do anexo II do contrato 50/2022.

### **3.3. Padrão de Alimentação**

A Contratada deverá:

#### Cardápios

- Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante;

#### Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de Estoque

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, o acondicionamento, as condições de higiene, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo e preparo, a cocção e a distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;

- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º5/13;
- Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, afim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando
  - transtorno ao serviço;
- Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

#### Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fitafilme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salieta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;

- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º5/13;
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º5/13;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (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 Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante;

### Higienização

- Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das

- suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
  - Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
  - Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a

#### Vigilância Sanitária

- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;

- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.) dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

#### **3.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às 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;
- Apresentar cópia, quando solicitado, 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 n.º 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;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

#### **3.5. Situações de Emergência**

- Manter o 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 Projeto Básico;

-

### **3.6. Controle Integrado de Pragas**

- Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

### **3.7. Controle Microbiológico dos Alimentos**

- São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).
- Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.
- Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

### **3.8. Análise de Potabilidade da Água**

- A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.
- A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.
- Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.
- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

### **3.9. Higienização**

- É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente e também quanto
- Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde,

realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, 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;

- 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;
- No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- 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;
- Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final higienizar novamente as mãos;
- 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. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C, fervida por 15 minutos ou, ainda, imergido em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer

antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;

- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

### **3.10. Instalações, Equipamentos e Utensílios**

- Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44°C e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;
- Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);
- Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;

- -Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – O processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados: Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo; Em seguida, devem ser imersas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C, por cerca de 30 minutos; Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma; Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110°C por 10 minutos ou 121°C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;

### **3.11. Condições Gerais**

- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- 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;

- Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;
- Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;
- Manter o 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 manutenção do atendimento adequado;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

- Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 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;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;
- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

### **3.11.1. Responsabilidade Civil**

- 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 às suas expensas, sem

quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

### **3.11.2. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

A produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva; englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimento, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos de saúde, econômicos, sociais e ambientais. As estratégias adotadas são:

- O uso racional de água – Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios envolvendo capacitação de funcionários, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.
  - a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:
    - Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual deles;
    - Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
  - Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
  - Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
  - Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
  - Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
- b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:
- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
  - Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
  - Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
  - Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
  - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
  - Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
  - Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
  - Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A) —, conforme Resolução CONAMA n.º 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

Controle de emissão de poluentes – Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

- Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenção corretiva e preventiva).

Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976,

e do artigo 67 do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de fiscalização, por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações; e ANEXO IV – Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato.

O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765/2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

- Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;
- Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

- Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável, e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que:
  - Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;
  - A nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
  - Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
  - As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.
  - Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem – Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 2 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora,

segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

- Materiais Recicláveis – Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
- Sacos de lixo – Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.
- Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.
- Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos – tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

#### **4. OBRIGADAÇÕES E RESPONSABILIDADE CONTRATANTE**

Para a execução dos serviços objeto do contrato, o Contratante obrigará-se-á:

- Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;
- Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;
- Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;
- Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

- Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;
- Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- Emitir mensalmente o documento de controle da quantidade e a qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
- Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;
- Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:
  - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
  - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

- A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
- Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

**5. PRAZO ESTIMADO DE INÍCIO DOS SERVIÇOS:** 05 DIAS CONTADOS DA ASSINATURA DO CONTRATO

**6. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:** Até 30/06/2026

**7. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:** Conformidade com todas as especificações mínimas mencionadas no ANEXO I, e menor VALOR GERAL MENSAL, conforme modelo de Proposta Anexo II.

**8. EXPERIÊNCIA ANTERIOR:** Deverá a proponente comprovar experiência de no mínimo 3 anos, na execução do objeto da RFP e deste Termo de Referência, devendo apresentar os mesmos juntamente com os documentos de habilitação, sob pena de desclassificação.

## **9. DO PAGAMENTO**

Os pagamentos serão realizados até o dia 15 do mês subsequente a prestação dos serviços, mediante emissão e entrega da respectiva nota fiscal e relatório mensal de atividades, e desde que o IMED tenha recebido o repasse do Estado de Goiás o valor do custeio/repasse correspondente ao mês em que os serviços foram prestados, do que o proponente, desde já, fica ciente e concorda.

## **DO PAGAMENTO DA CONTRAPRESTAÇÃO E DO RELATÓRIO MENSAL DE ATIVIDADES**

- I. Os pagamentos, relativos as refeições efetivamente servidas, serão realizados até o dia 15 do mês subsequente a prestação dos serviços, mediante emissão e entrega da respectiva nota fiscal e relatório mensal

de atividades, e desde que o IMED tenha recebido o repasse do Estado de Goiás o valor do custeio/repasse correspondente ao mês em que objeto foi executado, do que o proponente, desde já, fica ciente e concorda.

- II. Após a medição dos serviços prestados, o total apurado sera dividido em duas parcelas, a Primeira delas, relacionada a produção, no total de 90% do valor apurado para o pagamento pelos serviços medidos.

A segunda parcela no valor de 10% do total apurado sera devida após a comprovação da qualidade dos serviços prestados, através da apuração dos 109 indicadores de qualidade abaixo apresentados. O não atingimento de 90% da pontuação máxima possível injejará em desconto relativo a qualidade conforme descrito na tabela abaixo.

Indicadores de qualidade para calculo do pagamento referente a qualidade dos serviços					
Número	Descrição do Indicador	Frequência de controle	Sim	Não	Nota mensal
<b>Quanto ao Pessoal</b>					
1	Os funcionários estão corretamente uniformizados, portam crachás de identificação visíveis e sua apresentação pessoal é adequada	D			
2	Os funcionários possuem instrução mínima equivalente ao primeiro grau completo sendo possível sua confirmação.	A			
3	Os funcionários utilizam os EPI's adequados a sua atividade segundo a orientação do setor de segurança do trabalho	D			
4	<b>Quanto à documentação</b>				
5	Existe um Manual Operacional, atualizado, aprovado de conhecimento dos funcionários	T			
6	As instruções técnicas do fabricante dos equipamentos estão disponíveis para consulta dos funcionários	T			
7	Existe um plano de manutenção periódica efetivo	M			
8	Existe um plano de emergência e contingência e ele é de conhecimento de todos	T			
9	Existe um plano de gestão de meio ambiente para o setor	A			
<b>Quanto ao treinamento</b>					
10	Os funcionários são previamente treinados para executar suas atividades e depois de integrados recebem treinamento mensal previsto no PFC	M			
11	Os funcionários recebem treinamento quanto à segurança de trabalho, e prevenção de incêndios	M			
12	Os funcionários recebem treinamento mensal previsto no PGMA	M			



<b>Quanto a Operação – Geral</b>					
13	São observados os horários de troca de turnos de trabalho e as informações relativas ao trabalho são transferidas à rendição.	D			
14	O registro das ocorrências é executado diariamente de maneira adequada.	M			
15	A segurança é comunicado de maneira rápida sempre que ocorrem problemas que possam afetar a segurança da Organização e o acesso aos setores é controlado.	D			
16	É executado inventário mensal dos ativos do setor. O controle de movimentação desse ativo é adequadamente escriturado.	M			
17	Existe um controle sobre o tempo de execução das atividades e consumo de materiais.	M			
18	As Não Conformidades apontadas por inspeções são solucionadas no prazo pactuado.	S			
19	Os registros de manutenção periódica dos equipamentos do setor estão adequados.	M			
<b>Quanto a Operação – Especifico</b>					
20	As condições higiênicas dos diversos setores são controladas por um supervisor	D			
21	A higienização das dependências, equipamentos e utensílios é executada de maneira sistemática	D			
22	A programação das atividades de nutrição e alimentação é cumprida	D			
23	A expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições estão adequados às necessidades da Unidade de Saúde	D			
24	O Serviço é prestado nos padrões técnicos estabelecidos pelas normas vigentes	D			
25	As refeições estão acondicionadas de forma a conservar a temperatura dos alimentos	D			
26	O controle bacteriológico/microbiológico da alimentação está sendo executado adequadamente	S			
27	Existem medidas que demonstrem a preocupação com o uso racional da água e energia elétrica	M			
28	Os responsáveis técnicos possuem registro no CRN e estão presente durante todo o período de trabalho	T			
29	Existem medidas para prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e o <u>preparo final</u>	D			
30	Conferência diária do quantitativo de refeições servidas é realizada	D			
30	É verificada por profissional habilitado a confecção e distribuição das dietas especiais	D			
32	Existe um controle de higiene pessoal dos funcionários	D			
33	Existe um controle dos exames coprológicos	M			
34	Existe um acompanhamento do mapa cirúrgico	D			
35	O setor executa mensalmente uma pesquisa de satisfação entre pacientes e funcionários	M			
36	O cardápio mensal é apresentado para aprovação com antecedência de 30 dias de sua inicialização	M			
37	A Dispensação de nutrições especiais (parenterais e enterais) é feita de acordo com critérios médicos.	D			
38	Os manuais operacionais receberam avaliação da CCIH	M			



**IMED**

INSTITUTO DE  
MEDICINA,  
ESTUDOS E  
DESENVOLVIMENTO

CUIDANDO  
COM RESPEITO

Do contrato 90% serão pagos de acordo com a produção efetivamente obtida dessa conta 10% serão pagos de acordo com a qualidade dos serviços.

A Contratada sofrera os descontos seguintes sobre 10 % referentes a parcela de qualidade dos serviços.

Se a resposta para o quesito for igual a sim se pontua 1 pontos

Se a resposta para o quesito for igual a não, se pontua 0 pontos

A pontuação máxima a ser obtida é igual a 38.

Se a Contratada obtiver acima de 90% dos pontos ela recebera integralmente o valor variável.

Se a contratada obtiver nota entre 80 a 90 % do total recebera um desconto de 10% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota entre 70 a 80 % do total recebera um desconto de 20% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota entre 60 a 70 % do total recebera um desconto de 30% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota entre 50 a 60 % do total recebera um desconto de 40% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota entre 40 a 50 % do total recebera um desconto de 50% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota entre 30 a 40 % do total recebera um desconto de 60% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota entre 20 a 30 % do total recebera um desconto de 70% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota entre 10 a 20 % do total recebera um desconto de 80% do percentual de qualidade.

Se a contratada obtiver nota abaixo de 10% do total recebera um desconto de 100% do percentual de qualidade.

## **Anexo II – Proposta Comercial**



ANEXO II

PROPOSTA COMERCIAL - HOSPITAL ESTADUAL DE FORMOSA "DR. CÉSAR SAAD FAYAD"

AO  
IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento

Prezados Senhores,

Vimos pela presente apresentar nossa Proposta Comercial para atender à Requisição de Oferta RFP 15/2022 para a CONTRATAÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, voltado para dar suporte às atividades de gestão pelo IMED junto ao Hospital Estadual Formosa - Dr. César Saad Fayad (HEF)

A - DADOS DO FORNECEDOR

Razão Social:	LBGS Grupos e Serviços Ltda.
CNPJ/CPF:	66.786.047/0001-30
Inscrição Estadual:	626.773.703.116
Endereço:	Rua Araçatuba, 400 - 1º andar - Sta. Maria - Sto. André/SP - CEP: 09071310
Telefone:	(11) 4428-1490
E-mail:	comercial@lbggs.com.br
Contato:	Guilherme da Silva Bonadio
Dados Bancários:	Banco Santander Agência: 0270 Conta Corrente: 13.001132-8

B - PROPOSTA DE PREÇOS

A) PACIENTE ADULTO

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
<b>DIETA GERAL - PACIENTE ADULTO</b>					
Desjejum	Refeição	1.500	R\$ 6,48	R\$ 9.720,00	R\$ 116.640,00
Colação	Refeição	1.500	R\$ 5,94	R\$ 8.910,00	R\$ 106.920,00
Almoço	Refeição	1.500	R\$ 22,19	R\$ 33.285,00	R\$ 399.420,00
Merenda	Refeição	1.500	R\$ 6,48	R\$ 9.720,00	R\$ 116.640,00
Jantar	Refeição	1.500	R\$ 22,19	R\$ 33.285,00	R\$ 399.420,00
Ceia	Refeição	1.500	R\$ 5,94	R\$ 8.910,00	R\$ 106.920,00
<b>DIETA LEVE - PACIENTE ADULTO</b>					
Desjejum	Refeição	150	R\$ 5,56	R\$ 834,00	R\$ 10.008,00
Colação	Refeição	150	R\$ 4,58	R\$ 687,00	R\$ 8.244,00
Almoço	Refeição	150	R\$ 15,86	R\$ 2.379,00	R\$ 28.548,00
Merenda	Refeição	150	R\$ 4,58	R\$ 687,00	R\$ 8.244,00
Jantar	Refeição	150	R\$ 16,23	R\$ 2.434,50	R\$ 29.214,00
Ceia	Refeição	150	R\$ 4,30	R\$ 645,00	R\$ 7.740,00
<b>DIETA LÍQUIDA - PACIENTE ADULTO</b>					
Desjejum	Refeição	450	R\$ 4,00	R\$ 1.800,00	R\$ 21.600,00
Colação	Refeição	450	R\$ 3,91	R\$ 1.759,50	R\$ 21.114,00
Almoço	Refeição	450	R\$ 12,55	R\$ 5.647,50	R\$ 67.770,00
Merenda	Refeição	450	R\$ 3,91	R\$ 1.759,50	R\$ 21.114,00
Jantar	Refeição	450	R\$ 12,55	R\$ 5.647,50	R\$ 67.770,00
Ceia	Refeição	450	R\$ 3,50	R\$ 1.575,00	R\$ 18.900,00
<b>DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA - PACIENTE ADULTO</b>					
Desjejum	Refeição	300	R\$ 7,23	R\$ 2.169,00	R\$ 26.028,00
Colação	Refeição	300	R\$ 6,38	R\$ 1.914,00	R\$ 22.968,00
Almoço	Refeição	300	R\$ 24,08	R\$ 7.224,00	R\$ 86.688,00
Merenda	Refeição	300	R\$ 7,23	R\$ 2.169,00	R\$ 26.028,00
Jantar	Refeição	300	R\$ 24,34	R\$ 7.302,00	R\$ 87.624,00
Ceia	Refeição	300	R\$ 5,75	R\$ 1.725,00	R\$ 20.700,00
<b>DIETA PARA DIABÉTICOS - PACIENTE ADULTO</b>					

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP  
Tel.: (11) 4428-1490 - www.lbggs.com.br



Desjejum	Refeição	600	R\$ 7,37	R\$ 4.422,00	R\$ 53.064,00
Colação	Refeição	600	R\$ 6,46	R\$ 3.876,00	R\$ 46.512,00
Almoço	Refeição	600	R\$ 26,01	R\$ 15.606,00	R\$ 187.272,00
Merenda	Refeição	600	R\$ 7,37	R\$ 4.422,00	R\$ 53.064,00
Jantar	Refeição	600	R\$ 26,19	R\$ 15.714,00	R\$ 188.568,00
Ceia	Refeição	600	R\$ 5,79	R\$ 3.474,00	R\$ 41.688,00
<b>TOTAL ITEM (A)</b>				<b>R\$ 199.702,50</b>	<b>R\$ 2.396.430,00</b>

#### B) NUTRIÇÃO ENTERAL

TIPO DE DIETA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Dieta Enteral Sistema Fechado - Normal	Litro	30	R\$ 199,51	R\$ 5.985,30	R\$ 71.823,60
Dieta Enteral Sistema Fechado - Especial	Litro	90	R\$ 292,34	R\$ 26.310,60	R\$ 315.727,20
Suplemento Nutricional - Normal	Litro	30	R\$ 47,93	R\$ 1.437,90	R\$ 17.254,80
Suplemento Nutricional - Especial	Litro	60	R\$ 184,14	R\$ 11.048,40	R\$ 132.580,80
Fórmula Infantil - Normal	Litro	30	R\$ 34,27	R\$ 1.028,10	R\$ 12.337,20
Formula Infantil - Especial	Litro	30	R\$ 218,99	R\$ 6.569,70	R\$ 78.836,40
<b>TOTAL ITEM (B)</b>				<b>R\$ 52.380,00</b>	<b>R\$ 628.560,00</b>

#### C) ÁGUA MINERAL

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Água mineral 1.500 ml	Unidade	3.600	R\$ 5,90	R\$ 21.240,00	R\$ 254.880,00
Água mineral galão 20lts	Unidade	0	R\$ 28,50	R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL ITEM (C)</b>				<b>R\$ 21.240,00</b>	<b>R\$ 254.880,00</b>

#### D) POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA

POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Quant. Posto/Dia	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Nutricionista clínica- Posto de	2	30	R\$ 418,11	R\$ 25.086,60	R\$ 301.039,20
feira a domingo- 12 horas diárias	3	30	R\$ 697,76	R\$ 62.798,40	R\$ 753.580,80
<b>TOTAL ITEM (D)</b>				<b>R\$ 87.885,00</b>	<b>R\$ 1.054.620,00</b>

#### E) ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	900	R\$ 6,48	R\$ 5.832,00	R\$ 69.984,00
Almoço	Refeição	900	R\$ 21,19	R\$ 19.071,00	R\$ 228.852,00
Lanche da Tarde	Refeição	900	R\$ 6,14	R\$ 5.526,00	R\$ 66.312,00
Jantar	Refeição	900	R\$ 21,19	R\$ 19.071,00	R\$ 228.852,00
<b>TOTAL ITEM (E)</b>				<b>R\$ 49.500,00</b>	<b>R\$ 594.000,00</b>

#### F) LANCHE PÓS JEJUM (EXAMES)

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Lanche pós-jejum	Refeição	0	R\$ 6,67	R\$ -	R\$ -
<b>TOTAL ITEM (F)</b>				<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>

#### G) FUNCIONÁRIOS

TIPO DE REFEIÇÃO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado Anual (R\$)
Desjejum	Refeição	3.000	R\$ 6,50	R\$ 19.500,00	R\$ 234.000,00
Almoço	Refeição	3.000	R\$ 21,25	R\$ 63.750,00	R\$ 765.000,00
Lanche da Tarde	Refeição	3.000	R\$ 6,00	R\$ 18.000,00	R\$ 216.000,00
Jantar	Refeição	2.400	R\$ 21,25	R\$ 51.000,00	R\$ 612.000,00
Lanche Centro Cirúrgico	Unidade	600	R\$ 7,04	R\$ 4.224,00	R\$ 50.688,00
<b>TOTAL ITEM (G)</b>				<b>R\$ 156.474,00</b>	<b>R\$ 1.877.688,00</b>

<b>TOTAL GERAL MENSAL (A+B+C+D+E+F+G)</b>	<b>R\$ 567.181,50</b>
---	-----------------------

<b>TOTAL GERAL ANUAL (A+B+C+D+E+F+G)*12 MESES</b>	<b>R\$ 6.806.178,00</b>
---	-------------------------

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP

Tel.: (11) 4428-1490 - www.lbgs.com.br

**ITENS EXTRAS**

ITEM	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
Abacaxi	Kg	R\$ 11,18
Água de Coco (200ml)	Und	R\$ 6,75
Bolacha sachê	Und	R\$ 0,65
Café	Lt	R\$ 9,85
Caldo de Legumes (200ml)	Porção	R\$ 4,98
Chá de ervas	Lt	R\$ 7,67
Copo descartável (200ml)	Pct	R\$ 10,69
Coquetel Laxativo (200ml)	Porção	R\$ 5,06
Gelatina normal (100ml)	Und	R\$ 2,10
Gelatina Diet (100ml)	Und	R\$ 2,20
Guardanapo 24x24	Pct	R\$ 5,14
Iogurte (120g)	Und	R\$ 4,74
Iogurte diet/light (120g)	Und	R\$ 5,29
Laranja	Kg	R\$ 7,29
Leite Achocolatado	Lt	R\$ 10,13
Leite Longa Vida Integral	Lt	R\$ 10,67
Leite Longa Vida Desnatado	Lt	R\$ 10,73
Maçã	Kg	R\$ 12,76
Mamão	Kg	R\$ 10,13
Melancia	Kg	R\$ 6,07
Melão	Kg	R\$ 14,18
Mingau (200ml)	Porção	R\$ 6,42
Módulo Espessante	Gramas	R\$ 1,40
Módulo de Fibras	Gramas	R\$ 1,60
Módulo de Proteína	Gramas	R\$ 1,40
Módulo Probiótico	Gramas	R\$ 4,85
Módulo de Glutamina	Gramas	R\$ 1,60
Módulo de Carboidrato	Gramas	R\$ 1,20
Módulo de Triglicérides de Cadeia Média	Mililitro	R\$ 1,40
Pão Francês	Kg	R\$ 24,23
Salada de Frutas (180g)	Porção	R\$ 6,89
Suco Artificial	Lt	R\$ 3,11
Suco de Frutas Natural	Lt	R\$ 13,16

Validade da Proposta: 60 (sessentas dias)

O preço ofertado inclui todos os custos e despesas diretos ou indiretos inerentes à completa execução do objeto, incluindo custos de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, impostos e tributos de qualquer natureza.

O proponente declara aceitar e cumprir com todos os requisitos da RFP, e que os preços propostos contemplam todas as atividades e obrigações previstas no Anexo I – Termo de Referência da RFP, sendo que nenhum valor adicional será cobrado do IMED pelas mesmas.

São Paulo, 12 de setembro de 2022.

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA**  
CNPJ: 66.786.047/0001-30  
Guilherme da Silva Bonadio  
DIRETOR  
RG Nº 35.544.383-1-SSP/SP  
CPF Nº 364.297.148/29

GUILHERME DA SILVA  
BONADIO:364297148  
29

Assinado de forma digital por GUILHERME DA SILVA  
BONADIO:36429714829

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP  
Tel.: (11) 4428-1490 - www.lbgs.com.br

## **Anexo II – Proposta Técnica**



**PROPOSTA TÉCNICA – HOSPITAL ESTADUAL DE  
FORMOSA – DR.CÉSAR SAAD FAYAD  
DESCRIÇÃO TÉCNICA E EXECUÇÃO**

**1. OBJETO:**

Contratação de pessoa jurídica para PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao Hospital Estadual de Formosa – Dr. César Saad Fayad.

**DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS:**

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação hospitalar, objeto desta FRP, divide-se em dois seguimentos:

- 1. Nutrição e Alimentação Hospitalar de Pacientes e Acompanhantes**
- 2. Nutrição e Alimentação de Colaboradores**

**1.A Nutrição e Alimentação Hospitalar de Pacientes e Acompanhantes realizar-se-á considerando que:**

- A alimentação será preparada, porcionada e distribuída, nas dependências do HEF;
- A Contratada será responsável pelo fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, bem como pela disponibilização de equipamentos e mobiliários, necessários a operação, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- Serão rateados mensalmente os gastos com energia, água e gás do HEF, sendo certo que o valor proporcional a Cozinha e refeitório será descontado na fatura mensal de prestação de serviços;
- A Contratada deverá participar do acompanhamento, acolhimento e orientações a estagiários e residentes de nutrição do HEF para o fiel cumprimento do anexo II do contrato 50/2022.

**Das Dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos.**

- a) 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, incluindo-se:
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
  - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
  - Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
  - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
  - Coleta de amostras da alimentação preparada;
  - Transporte interno e distribuição;
- b) A alimentação fornecida e armazenada em temperatura e condições higiênico-sanitárias adequadas.
- c) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

**Horários de Distribuição**

- a) Alimentação paciente adulto e infantil

**Quadro: Horários de entrega das refeições**

Tipo de dieta	Horários de entrega
Pacientes	
Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

## **CARDÁPIO**

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances* (RDA), revisão 1989 observando-se:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 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 à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

## **Crianças de 01 a 12 anos**

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e de nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessários para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, atendendo à Ingestão Diária Recomendada (IDRS) para cada faixa etária;

- A textura dos alimentos deve ser adequada, enfatizando que deve-se estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações;
- Alimentos com cores equivalentes devem ser evitados na preparação de um mesmo prato, visto que a variedade de cores nas preparações estimula a sua aceitação por parte dos comensais. Ressalta-se que a troca das hortaliças, seguindo o critério da coloração, pode acarretar mudanças na oferta de vitaminas e sais minerais;
- A variedade de alimentos deverá proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados, e frutas de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, e adequada às necessidades fisiológicas e patológicas do indivíduo;
- A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas;
- A distribuição da dieta para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares e definidos pelo Contratante.

### **Crianças até 06 anos**

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança;
- Nesta fase, a descoberta do alimento a ser ingerido é feita de forma gradativa. Ocorre, ocasionalmente, a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, de modo que, ora o alimento é aceito, ora é rejeitado.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade da criança nessa fase é aguçada. Ainda assim, a palatabilidade nesta fase evidencia prontamente a detecção de sabores, principalmente os estranhos ao seu paladar.

### **Crianças após 06 anos**

Para esta faixa etária deve-se considerar:

- Nessa faixa etária as crianças são capacitadas na escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos, tendo facilidade para incorporar hábitos e exemplos alimentares de quem admira;
- Deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial o Ferro. O crescimento nesta faixa é lento, porém constante e acompanha um aumento na ingestão alimentar;
- As preparações devem ser variadas, a fim de provocar a estimulação sensorial;
- Deve-se fornecer nutrientes adequados, por meio de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento cultural no planejamento de cardápios.

### **Acompanhantes legalmente instituídos**

- A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar;
- A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, sendo distribuída em 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar) e em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 (duas mil e setecentas) calorias por dia.

### **Do Padrão de Qualidade das Dietas Infantis**

No processo de preparação das fórmulas infantis e da alimentação infantil, deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário:

- Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro, do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental e material, assim como a higienização na manipulação e no preparo, e a atenção na identificação no transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses

procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente (Portaria CVS n.º 5/13) com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle;

- Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle (APCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;
- É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

## **CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS**

### **Dieta Geral**

- **Paciente infantil**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, jantar, merenda e ceia em horários regulares.

Ressalta-se que, para as dietas destinadas ao paciente infantil, o cardápio apresentado no Quadro abaixo, deverá ser adequado a essa fase, levando em consideração a gramatura e a frequência da utilização.

- **Paciente adulto**

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda,

jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia, como exemplo:

**Quadro: Composição do cardápio – Dieta Geral**

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga) com margarina ou geleia ou requeijão em sachê Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou Suco de frutas natural ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou outros, ou bebida à base de soja e outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê
Ceia	Chá sabores variados Biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou geleia em sachê

### **Dieta Branda**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

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

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois decozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

### **Dieta Pastosa**

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

### **Dieta Leve**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica enormoproteica;
- Composição das refeições: Sopa
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

**Quadro: Composição do cardápio – Dieta Leve**

<b>REFEIÇÕES</b>	<b>ALIMENTOS</b>
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas em sachê com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão em sachê 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros em sachê Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão

### **Dieta Líquida**

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

### **Dieta para Diabéticos**

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glícídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de

qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;

- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

**Quadro: Composição do cardápio: Diabéticos**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga integrais ou com fibras) com margarina ou geleia diet ou requeijão em sachê ou queijo fresco ou ricota; Fruta natural
Colação	Mingau ou vitamina de frutas ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes ou leguminosas Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou achocolatado diet ou iogurte light/diet ou bebida à base de soja light/diet ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com margarina ou requeijão ou geleia diet em sachê
Ceia	Iogurte light/diet ou leite desnatado com café ou achocolatado diet ou chá Bolacha ou torrada integral em sachê Com margarina ou geleia diet em sachê

**Dieta Hipossódica**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos

por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

### **Dieta Hipercalórica e Hiperproteica**

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.

No quadro abaixo, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta Hipercalórica e Hiperproteica:

**Quadro: Composição do cardápio: Hipercalórica e Hiperproteica**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) com frios ou geleia ou requeijão em sachê; Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou iogurte ou bebida à base de soja ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas em sachê Com frios ou margarina ou requeijão ou geleia em sachê com baixo índice de gordura saturada; Fruta da estação

**Dieta Hipossódica**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Para esta dieta, fica proibida a utilização de temperos prontos, devendo ser substituídos por sachê de óleo composto, sal e limão ou vinagrete e outros temperos naturais.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

**Dieta Rica em Fibra ou Laxativa**

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

- Desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- Almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra;
- Sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos), somar a idade mais 5g.

### **Outras Dietas Especiais**

A Contratada deverá seguir o Manual de Dietas do Serviço de Nutrição e Dietética do (SND) para atender às dietas especiais e específicas de cada unidade hospitalar, ou apresentar um manual de dietas para a aprovação do Contratante.

### **Porcionamento das Dietas**

- O processo de porcionamento das dietas deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

#### **a) Acondicionamento**

Todas as embalagens descartáveis para a refeição, incluindo a da salada, a da sopa e a da sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- **No desjejum:**

- O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;

- O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

- **No almoço e jantar:**

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa e com capacidade para 350ml;
- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;
- A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno ou de poliuretano, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;
- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml;

- **Quanto à sobremesa:**

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
- Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno com tampa transparente, adequadas às necessidades, às quantidades e à ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

### **Lanche Pós-Jejum**

Composição do lanche pós-jejum: 1 unidade de suco de fruta individual em embalagem tetra pack ou 1 unidade de achocolatado individual em embalagem tetra pack e uma porção de bolachas de 40g (doce ou salgado), sendo acondicionado em uma sacola.

Conforme a patologia deverá ser servida um suco diet e uma fruta.

### **Água Mineral de 1,5L e Garrafão de 20Lts**

Deverá ser fornecida a cada paciente uma garrafa de água mineral de 1,5L por dia ou conforme a necessidade para hidratação acompanhada de copo de 200ml para consumo.

A contratada deverá fornecer para os setores do Hospital conforme solicitação do Contratante bebedouros elétricos com suporte para galão de água mineral de 20 litros com água na temperatura natural/gelada com reposição dos galões e copos descartáveis de 200ml em período integral (manhã, tarde e noite) de acordo com a demanda ou quando solicitados nos diversos locais da unidade hospitalar sendo destinada ao consumo de colaboradores e visitantes.

A água mineral deverá ser distribuída devidamente lacrada.

Durante a distribuição da água mineral de galão de 20 litros concomitantemente deverá ocorrer a reposição de copos descartáveis que deverão ser contabilizados a parte na planilha de itens extras de acordo com o fornecimento em quantidade suficiente e/ou demanda.

### **Da Nutrição Enteral**

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

### **Definições**

No presente estudo são definidos:

**Nutrição Enteral:** Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes,

conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- **Normal:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- **Especial:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada sem sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento Nutricional:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

## LACTÁRIO

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

**Fórmulas infantis convencionais:** Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado, ou com leite em pó integral, em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos e adoçantes:

- Produtos farináceos à base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros;
- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

**Formulas infantis especiais:** Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do

lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de prematuros e/ou recém-nascidos de baixo peso;
- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose – fórmula infantil isenta de lactose à base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes – quando necessário, evitar o leite de vaca; fórmula infantil à base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa – fórmula infantil semi-elementar à base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, os chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

### **OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO ENTERAL (NE)**

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

- Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);
- Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e luvas), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção do produto;

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP

Tel.: (11) 4428-1490 - [www.lbgs.com.br](http://www.lbgs.com.br)

- Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da nutrição enteral mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Efetuar, antes do início da manipulação, a avaliação e a prescrição dietética da nutrição enteral quanto à adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;
- Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;
- Garantir a qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da nutrição enteral;
- Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;
- Inspeccionar visualmente a NE após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não prevista;
- Efetuar a avaliação do estado nutricional do paciente, utilizando indicadores nutricionais subjetivos e objetivos, com base em protocolo pré-estabelecido, de forma a identificar o risco ou deficiência nutricional;
- Repetir a cada 10 (dez) dias, no máximo, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada;
- Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- 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;
- Adquirir e receber a dieta enteral, em módulos, suplementos e ou frascos, incluindo-se os insumos ou utensílios necessários, de acordo com a demanda do HEF.

### **Armazenamento**

A Contratada, durante o recebimento dos produtos, deverá:

- Manusear as embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar os alimentos ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo

o contato direto com o piso. Os alimentos deverão ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

- Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, de modo que os produtos com data de fabricação mais antiga fiquem posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.
- Garantir de forma ágil, a rastreabilidade do lote e validade de todos os produtos armazenados

### **Pré-preparo e Preparo**

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

- Coletar a prescrição médica efetuada pela nutricionista da Contratada;
- O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estra

compilados no Manual de Lactário de cada unidade hospitalar;

- Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais;
- Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- Reconstituir as fórmulas infantis com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando, para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- A manipulação deve ser feita com o auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- Após a manipulação, a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Ressaltar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos, e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo. No caso de isso não ser possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;
- Observar o controle de qualidade, que consistirá, basicamente, em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, como controle de todas as etapas do processo de produção;
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4° C para consumo em 24 horas e as não autoclavadas para consumo em 12 horas.

### **Porcionamento**

O porcionamento é de responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP

Tel.: (11) 4428-1490 - [www.lbgs.com.br](http://www.lbgs.com.br)

prescrição dietética.

- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- As fórmulas infatis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterelizados, acondicionados em galheteiros ou recipientes equivalentes adequados. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave à temperatura de 110°C durante 10 minutos;
- Para os hospitais com título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantios e o leite humano deverão ser porcionados e servidos em copinhos transparentes e graduados com tampa, capacidade de 50, 80 e 150ml, resistentes à autoclavagem, aprovados pelo contratante;
- Para os hospitais que não possuem o título “Amigo da Criança”, as fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frascos, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 240ml, resistentes a autoclavagem, previamente aprovadas pelo contratante;

### **Acondicionamento e Identificação**

Assim como outros serviços do Posto de Lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada que deve:

- Manter os alimentos preparados em temperatura baixa de 10°C ou acima de 65°C;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis a serem desprezados após utilização;
- As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas, e as não autoclavadas, para consumo em 12 horas;
- Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;
- Todas as embalagens descartáveis para a refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, o nº do quarto, o leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante;

- Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou o alargamento dos mesmos. Quando o bico de uma mamadeira não puder ser utilizado, a mesma deverá ser substituída por outra.

### **Distribuição**

- As fórmulas lácteas produzidas no lactário, devem ser distribuídas pelas lactaristas em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada.
- 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
- As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C também devem ser aquecidas no momento da distribuição à 37°C e serem distribuídas imediatamente;
- Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;
- Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos deverão ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios de tempo e temperatura (74°C por 5 minutos), podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos;
- É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa em que os alimentos estão expostos para consumo imediato, mas sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer a multiplicação microbiana, estando também protegidos de novas contaminações;
- O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo resfriamento e reaquecimento;
- É importante ressaltar que a distribuição da água mineral aos pacientes deverá ocorrer diariamente e de acordo com a rotina estabelecida na unidade, em dois momentos ao longo do dia (diurno e vespertino), acompanhado de copos descartáveis. O fornecimento de água e do descartável é de responsabilidade da

Contratada.

### **Do Posto de Nutrição Clínica**

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, deverá ser observada a jornada de trabalho do profissional.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

<b>Tipo de Posto</b>	<b>Unidade de Medida</b>	<b>Quantidade Estimada</b>
Posto Nutricionista Clínica – 2ª feira a domingo	Posto Dia	30 dias

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 2 profissionais

### **Das Obrigações da Contratada**

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

### **Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)**

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

### **Equipe de Trabalho**

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.
- Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;
- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;
- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- Assegurar junto ao seu quadro funcional de profissionais especialistas o acompanhamento, acolhimento e orientações a estagiários e residentes de

nutrição do HEF para o fiel cumprimento do Anexo II do contrato 50/2022.

## **Padrão de Alimentação**

A Contratada deverá:

### Cardápios

- Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante;

### Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, o acondicionamento, as condições de higiene, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo e preparo, a cocção e a distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º5/13;
- Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, afim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

- Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

### Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º 5/13;
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias

vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º5/13;

- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (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 Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante;

### Higienização

- Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

- Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;
- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

### **Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às 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;
- Apresentar cópia, quando solicitado, 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 n.º 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;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

### **Situações de Emergência**

- Manter o 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 Projeto Básico;

### **Controle Integrado de Pragas**

- Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

### **Controle Microbiológico dos Alimentos**

- São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).
- Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.
- Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

### **Análise de Potabilidade da Água**

- A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.
- A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.
- Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de

técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.

- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

### **Condições Gerais**

- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- 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;
- Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;
- Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;
- Manter o 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 manutenção do atendimento adequado;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, a presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;
- Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 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;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;

- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;
- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

### **Responsabilidade Civil**

- 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 às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

### **Higienização**

- É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente;
- Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, 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;

- 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;
- No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- 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;
- Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final higienizar novamente as mãos;
- 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. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C, fervida por 15 minutos ou, ainda, imergido em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;

- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

### **Instalações, Equipamentos e Utensílios**

- Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44°C e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente, utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;
- Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);
- Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;
- Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – O processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados: Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo; Em seguida, devem ser imersas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C, por cerca de 30 minutos;-Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;- Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;

- Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110°C por 10 minutos ou 121°C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;

## RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS (PRONTOS)

Relação de gêneros e produtos alimentícios prontos, com sugestões para a composição dos cardápios.

### Quadro: Relação de gêneros e produtos alimentícios com as gramaturas dos alimentos prontos

DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES		
PÃES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Pão francês	50 g	05x
Pão de forma	50 g	Quando prescrito
Bisnaga	50 g	02x
Pão doce	50 g	Quando prescrito
Pão de centeio com fibras	50 g	Diária (diabéticos, laxante, hipocalórica, entre outras)
MATINAIS		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite com café	300 ml	Diário obrigatório
Leite puro	300 ml	Quando prescrito
Achocolatado	300 ml	Quando prescrito
Chá	300 ml	Quando prescrito
Café puro	300 ml	Quando prescrito
RECHEIO DE PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/UN	SEMANAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco	20	01x
Geleia	10 g	Quando prescrito
FRUTAS		
FRUTAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL

Mamão	150 g	Diário
<b>COLAÇÃO</b>		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANTAL

<b>DESJEJUM – PACIENTES E ACOMPANHANTES</b>		
Mingaus sabores variados	300 ml	04x
Vitamina com 03 frutas	300 ml	03x
Suco com 02 frutas natural ou polpa de frutas	300 ml	01x
<b>MERENDA - PACIENTES</b>		

PÃES / BOLACHAS / BISCOITOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANTAL
Pão francês	50 g	01x
Pão doce	50 g	01x
Pão de forma	50 g	01x
Bolo	50 g	02x
Bolachas variadas	60 g	01x
Biscoitos variados	60 g	01x
<b>MISTURAS LÁCTEAS</b>		
MISTURAS LÁCTEAS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANTAL
Leite com chocolate	300 ml	02x
Chás	300 ml	02x
Leite com café	300 ml	02x
Leite com maracujá	300 ml	01x
Iogurte	300 ml	01x
<b>RECHEIO DOS PÃES</b>		
RECHEIOS	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANTAL
Margarina	10 g	03x
Requeijão	20 g	02x
Queijo Muçarela	20 g	01x
Queijo Branco/presunto	20g	01x
<b>CEIA NOTURNA</b>		
<b>MISTURAS LÁCTEAS</b>		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANTAL
Leite com café	300 ml	02x
Achocolatado	300 ml	02x
Chá	300 ml	2
Mingau	300 ml	01x

BOLACHAS E BISCOITOS		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha salgada	60g	03 x
Bolacha doce	60 g	02 x
Bolacha recheada	60 g	02 x
Bolacha de água	60 g	Quando prescrito
BOLACHAS OU BISCOITOS – FUNC. /PACIENTES/ACOMPANHANTES		
VARIEDADES	PER CAPTA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Bolacha doce Maria/Maisena	60g	02x
Bolacha sem sal (água)	60 g	02 x
Bolacha com sal	60 g	02 x
Biscoitos diversos	60 g	02 x
Mini pão francês	25 g	Diário obrigatório/ funcionários
COMPLEMENTOS		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/dia e sempre que necessário
Geleia normal / geleia diet	20 g	03x/dia e sempre que necessário
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS/FATIAS	SEMANAL
Muçarela	20 g (fatia)	02 x
Prato	20 g (fatia)	02 x
Fresco	20 g (fatia)	02 x
Requeijão	20 g	02 x
Parmesão	10 g	02 x
Margarina	10 g	02 x
Mortadela	20 g (fatia)	01 x
Presunto	20 g (fatia)	01 x
BEBIDAS – PACIENTES		
VARIEDADES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	ML	SEMANAL
Leite in natura	300 ml	Diário obrigatório
Café com leite	300 ml	Diário obrigatório
Achocolatado	300 ml	Diário obrigatório
Chá sabores diversos	300 ml	Diário alternados

BEBIDAS – PACIENTES			
logurte	300 ml	Diário alternados	
Mingaus	300 ml	Diário obrigatório	
Vitaminas	300 ml	Diário obrigatório	
Suco natural – Sabores diversos	300 ml	Diário obrigatório	
suco de frutas concentrado	300 ml	Diário obrigatório	
Café puro	300 ml	Quando prescrito	
Xarope de groselha	Preparo	Quando prescrito	
CARNES BOVINAS - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Coxão mole ou patinho	Bife à milanesa, bife à parmegiana, bife grelhado, bife à pizzaiolo, em iscas, em cubos, panquecas ou preparações como strogonoff e outras com molho branco, moída, etc.	140	01 x
Coxão duro	Bife à rolê	140	01 x
Coxão duro	Bife de caçarola	140	01 x
Cupim	Assado	160 g	01 x
Coxão duro ou lagarto	carne assada c/ ou sem recheio	140	01 x
Acém	Sopas	120	02 x
Linguiça	Espetos em geral	140	01x
Coxão mole ou patinho			
Costela bovina	Refogada / assada	300 g	01 x / mês
Carne seca / charque	Refogada	150 g	01 x / mês
Bisteca suína	Grelhada / assada	150	02 x / mês
Copa lombo	Grelhado / assado / em cubos / em iscas etc.	160	02 x / mês
Pernil	Assado	300	02 x / ano
Fígado	Grelhado	120	*****

AVES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
TIPOS DE CORTE	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	01-02 x / mês
		GRAMAS	FREQUÊNCIA SEMANAL
Coxa e sobrecoxa c/ osso	As assada, refogada, passarinho etc.	300	01 x
Coxa e sobrecoxa sem osso	Assada, grelhada, etc.	200	01 x
Peito de frango sem osso	Milanesa, grelhado, iscas, pizzaiolo, fricassê, cubos, parmegiana assado, panquecas, strogonoff, recheios etc.	140	02 x
Peru	Assado	300	02 x / ano
PEIXES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Cação em postas	Assado, grelhado, ao molho, em iscas, cubos etc.	200	01 x
Filé de merluza	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
Filé de pescada branca	Milanesa, dorê, grelhado, ao molho, iscas, cubos etc.	150	01 x
EMBUTIDOS - FUNC./PACIENTES/ ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Hambúrguer bovino	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x
Hambúrguer de frango	Assado, grelhado, à parmegiana, à pizzaiolo, acebolado etc.	110	01 x

EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
Linguiça toscana	Assada, grelhada, espeto etc.	190	01 x
Linguiça de frango	Assada, grelhada, espeto ao molho etc.	110	01 x
Salsicha	Ao molho, americana, acebolada etc.	100	01 x
Almôndegas de frango/bovinas/	Ao molho; gratinada	120	01 x / mês
Steak de frango	À parmegiana, assado	100	
Toucinho defumado	Preparações diversas	*****	

EMBUTIDOS. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	
		UNIDADES	FRQUÊNCIA
Ovo branco grande	Pochê, omelete, cozido etc.	02 un	02 unidades
Ovo branco médio	Preparações diversas	*****	*****

SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
CRUAS/COZIDAS	GRAMAS	SEMANTAL
Acelga	120	01 x
Agrião	60	03 x
Alface crespa	60	03 x
Alface lisa	60	03 x
Almeirão	150	1
Catalonha	100	01 x
Mostarda	100	01 x
Repolho (roxo ou branco)	100	01 x
Rúcula	60	01 x
Brócolis	120	01 x
Couve flor	120	01 x
Couve manteiga	100	01 x
Escarola	150	03 x
Espinafre	100	01 x
Rabanete	50 g	01 x
Pepino comum	120	01 x
Tomate salada	150	03 x
Beterraba	140	01 x

SALADAS GUARNIÇÕES / PACIENTES / ACOMPANHANTES		
PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANTAL
Batata (sauté, palha, chips, frita, purê, gratinada entre outros)	180	03 X
Berinjela à milanesa, à dorê, à parmegiana, cozida, gratinada etc.	150	01 X
Brócolis ao alho e óleo, molho branco etc.	120	01 X
Cenoura vichy, legumes mistos, sauté, maionese etc.	175	01 X
Couve-flor gratinada, à milanesa, sauté, molho branco etc.	120	01 X
Abóbora amarela / sauté, doces etc.	150	01 X
Abobrinha brasileira / sauté, com queijo, gratinada	120	150

Abobrinha italiana à dorê, legumes mistos, saladas, refogada etc.	140	01 X
Quiabo em salada, sauté etc.	120	01X
Chuchu sauté, gratinado, c/ molho branco etc.	165	05 X/Preparo
Vagem sauté, legumes mistos, maionese etc.	120	01 X
Pimentão recheado, arroz à grega, peixes etc.	120	120 X

VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Fubá de milho	Polenta ao sugo, bolonhesa, frita, cremosa etc.	100 g	03 X
Farinha de mandioca	Farofas variadas, pirão de peixe etc.	80g	01 X
Farinha de milho	Cuscuz, farofa, virados etc.	80	01 x
Milho verde	eme de milho	120 g	01 X
Espinafre	Creme de espinafre	120 g	01 X
Farinha de trigo	Bolinhos, croquetes, bolos etc.	100 g	1 quinzena

**FRUTAS- FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES**

VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		SEMANAL
UNIDADES / FATIAS CRUAS / COZIDAS / DOCES	GRAMAS/UNIDADE FATIAS/CUBOS	
Abacate	150	02 x
Abacaxi (corte longitudinal) de 1ª qualidade	150	02 x
Pera nacional/estrangeira	1	02 x
Maçã nacional	1	03 x
Goiaba	1	01X
Banana maçã	2	02 – 03 x
Banana nanica	1	06 x
Banana prata	1	02 – 03 x
Caqui (120g)	1	01 x
Laranja pera 1ª qualidade	1	06 x
Limão Taiti	Preparo	01 x
Manga	1	01 x
Mamão formosa	150g	02 x
Melancia	320 g	01 x
Melão	250 g	01 x

Uva	200 g	01 x
Tangerina cravo	1	01 x
Tangerina murcot	1	01 x
Tangerina pokan etc.	1	01 x

DOCES - FUNC. / PACIENTES / ACOMPANHANTES			
VARIAÇÕES	GRAMAS/UN	GRAMAS/UN	FREQUÊNCIA SEMANAL
	PER CAPITA	PER CAPITA DEPOIS PRONTOS	
	CRUS		
Goiabada	*****	50	02 x
Marmelada	*****	50	02 x
Gelatinas sabores variados etc.	20 g	100- 110	02 - 03 x
Pó para pudim sabores variados	20 g	100 - 110	02 x
Brigadeiro	*****	60 g	03 x
Beijinho	*****	60 g	1
Bolo simples	*****	80 – 100 g	01 x
Canjica	*****	300 g	01 x / quinzenal
Sagu	20 g	100- 110	01 x / mês
Arroz doce	*****	100g	02 x
Doce de abóbora cremoso	*****	100-110	02x / quinzenal
Doce de banana Cremoso	*****	100 - 110	01X
Banana em calda c/ canela	*****	100 -110	01X
Pavê sabores variados	*****	100- 110	02 x
Rocambolo recheado c/ doce leite	60 g	100 - 110	01 x
Sorvete de massa	*****	100 - 110 g	01 x quinzenal
Manjar branco c/ calda ameixa	*****	100 - 110 g	02 x
Mousse sabores diversos	*****	100 – 110 g	01x
Torteleta de frutas	*****	01 unge	01 x quinzenal
Bolo confeitado	*****	80 - 100	01 x/ quinzenal
Romeu e Julieta	*****	80-100 g	01 x / mês
LEGUMINOSAS /CEREAL			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	
Arroz	Cozido, risoto, grega, doce etc.	400g	Diária, obrigatório
Feijão preto	Cozido, feijoada, tutu etc.	50g	02x mês
Feijão carioca	Cozido, sopa, tutu	100g	02x/ dia obrigatório
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão rosinha	Cozido, sopa, tutu	50g	02x/ dia
Feijão branco	Cozido, dobradinha, saladas, sopa	50g	1x/semana

LEGUMINOSAS/CEREAL		Líder Brasileira em Grupos de Serviços	
Feijão fradinho	Saladas etc.	50 g	1x/semana
Ervilha	Opas, cremes etc.	50 g	1x/semana
Grão de bico	Opas, saladas etc.	50 g	1x/semana

FECULENTOS			
VARIAÇÕES	PREPARAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
		GRAMAS	SEMANAL
Batata comum	Sauté, palha, chips, frita, purês, sopa gratinada	180	03x
Batata doce amarela/roxa	Frita, sauté, Assada, purê, doce	160	03x
Cará	Purês, sopa etc.	120	01x/quinzenal
Inhame	Purês, sopa etc.	120	03x
Mandioca	Purê, frita, sauté em preparações diversas etc.	160	01x
Mandioquinha	Purê, sauté, sopa etc.	140	02x

TEMPEROS DIVERSOS		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	SEMANAL
Cebola	20 g	02 X / dia
Alho nacional	05 g	02 X / dia
Pimenta verde	Preparo	Preparo
Louro seco	Preparo	Preparo
Orégano seco	Preparo	Preparo
Caldo de galinha	Preparo	Preparo
Caldo de carne	Preparo	Preparo
Sal refinado	08 g	02x / dia
Óleo de soja	30 ml	Preparo
Extrato de tomate	Preparo	
Sal sachê	1	03x/dia
Vinagre	10 ml	02x/dia

DIVERSOS		
VARIAÇÕES	PER CAPITA	FREQUÊNCIA
	GRAMAS	
Açúcar	10g	03x/ /dia e sempre que necessário
Chocolate em pó	Preparo	Conforme cardápio
Café torrado e moído	10g	03x/dia obrigatório
Canela em pó	P Preparações diversas	Sempre que necessário
Canela em rama	Preparações diversas	*****
Cravo da Índia	Preparo	Sempre que necessário

DIVERSOS		
Fermento biológico	Preparações diversas	*****
Fermento em pó	Preparações diversas	*****
Coco ralado	Preparações diversas	*****
Mel	Preparo	*****

**A Nutrição e Alimentação dos Colaboradores realizar-se-á considerando que:**

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação aos funcionários do Hospital Estadual de URUAÇU, que contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), as mãos de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições. Contemplam, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos.

A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos Servidores e Empregados, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

**Horários de Distribuição das Refeições Diárias**

**Quadro: Horários de distribuição das refeições diárias**

Refeição	Horário
Desjejum	<b><u>6:30 às 8:00hs</u></b>
Almoço	<b><u>11:00 às 14:00hs</u></b>
Lanche da tarde	<b><u>15:00 às 16:30hs</u></b>
Jantar	<b><u>20:00 às 22:00hs</u></b>
Lanche Centro Cirúrgico	<b><u>Conforme solicitado</u></b>

A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação de serviços que porventura não houver na unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante.

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), prevendo substituições e observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos per capita e Frequência de Utilização;
- A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento deles.
- A programação e a aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
- O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
- A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar.

### **CARDÁPIOS**

A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com a Resolução SAMSP-16/1998:

**Quadro: Modelo de composição do cardápio**

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>
<b>DESJEJUM</b>	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, forma, bisnaga, outros) com margarina ou geleia ou requeijão, ou frios, etc. Fruta
<b>ALMOÇO E JANTAR</b>	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina, suína, aves, peixes, etc. Segunda opção do prato principal à base de ovos Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: 2 Tipos (tomate ou alface ou beterraba ou outros) Sobremesa: fruta ou doce (serão dispostos os dois tipos de sobremesa, onde o comensal terá direito a escolha de um tipo de sobremesa a cada refeição)

	Suco de polpa de frutas Mini pão
LANCHE DA TARDE	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros), ou suco de polpa de frutas, ou iogurte, etc. Quitandas diversas (pão de queijo, pão doce, peta, etc) ou lanches tipo cachorro quente, hambúrguer, etc.
LANCHE PARA O CENTRO CIRÚRGICO	Lanche de pão com frios; Suco de fruta pronto para beber em embalagem 200 ml; Fruta da época.

Justifica-se a utilização da refeição “lanche para centro cirúrgico” em unidades hospitalares com centro cirúrgico que realizam cirurgias de grande porte e complexidade, sendo este um setor restrito.

**Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado:**

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante no Apêndice I da Resolução SAMSP16/1998;
- Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP –16/1998;
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar, lanche da tarde e desjejum;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Aniversário do Hospital, Páscoa, Dia das mães, Dia dos Pais, Natal, Ano-Novo, etc.;
- A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que

apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

- Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

### **Disponibilização das Refeições**

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.

### **Almoço e Jantar**

O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:

- As saladas, a sopa (no inverno), o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal à base de ovos), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas

ofertadas.

- Suco de polpa de frutas deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 200ml para o serviço de self-service.

#### **Quanto à sobremesa:**

- A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
- O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013:
  - A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em display apropriado;
  - A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
  - A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
  - No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

#### **Lanche do Centro Cirúrgico**

A fruta e o sanduíche deverão ser devidamente acondicionados em saquinhos individualizados e todos os itens dispostos em bandejas ou caixas apropriadas, acompanhados de talheres apropriados, quando for o caso.

#### **OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO**

#### **Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo**

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP  
Tel.: (11) 4428-1490 - [www.lbgs.com.br](http://www.lbgs.com.br)

- Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;

### **Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios**

- Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS n.º 5/2013;
- O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

### **Preparo da Alimentação**

- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/2013;
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição;
- Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013;
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;
- A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

## **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

Para a execução dos serviços objeto do contrato, o Contratante obrigará-se a:

- Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;
- Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;
- Fornecer no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;
- Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;
- Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.

## **FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;
- Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

- Emitir mensalmente o documento de controle da quantidade e a qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
- Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;
- Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:
  - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
  - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
- Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

#### **Das obrigações gerais da Contratada**

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

#### **Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)**

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;

- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
- Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

### **Equipe de Trabalho**

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/18.
- Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;
- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

55

Rua Araçatuba, 400 - CEP 09071-310 - Bairro Santa Maria - Santo André - SP

Tel.: (11) 4428-1490 - [www.lbgs.com.br](http://www.lbgs.com.br)

NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações;

- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- Assegurar junto ao seu quadro funcional de profissionais especialistas o acompanhamento, acolhimento e orientações a estagiários e residentes de nutrição do HEF para o fiel cumprimento do anexo II do contrato 50/2022.

## **Padrão de Alimentação**

A Contratada deverá:

### Cardápios

- Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante;

### Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de Estoque

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, o acondicionamento, as condições de higiene, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo e preparo, a cocção e a distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/13;
- Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta deles, ocasionando transtorno ao serviço;
- Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

#### Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º 5/13;
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;

- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (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 Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante;

### Higienização

- Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

- Remover para os locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária
- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas, lactário e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas etc.) dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

#### **Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho**

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

- Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às 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;
- Apresentar cópia, quando solicitado, 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 n.º 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;
- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

### **Emergências**

- Manter o 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 Projeto Básico;

### **Controle Integrado de Pragas**

- Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante. No caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

### **Controle Microbiológico dos Alimentos**

- São de responsabilidade da Contratada a execução e a manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APCC).
- Diariamente, a Contratada deverá realizar a coleta de amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.
- Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para a análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo, posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

### **Análise de Potabilidade da Água**

- A Contratada deverá realizar semestralmente a coleta de água para análise. As amostras deverão ser armazenadas em temperatura adequada, conforme orientação do laboratório, e obedecendo aos critérios técnicos para a coleta e transporte das amostras.
- A coleta de água para análise deverá ser realizada a partir de pontos destinados à higienização dos alimentos, preparo de refrescos e outros.

- Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou de técnicos do Contratante, responsabilizando-se a Contratada pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras da água deverão ser encaminhadas imediatamente para análise de potabilidade de água, de acordo com a solicitação do Contratante.
- O laboratório será de livre escolha da Contratada, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises e, posteriormente, os resultados serem encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

### **Higienização**

É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente;

- Assim como em outras áreas do SND, o funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, 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;
- 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;
- No caso de uso de luvas descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
- 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;
- Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns

locais adotam uso de avental esterilizado ou descartável). Ao final higienizar novamente as mãos;

- 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. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas, bem enxaguadas e, ao final, secas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável; se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C, fervida por 15 minutos ou, ainda, imergido em solução clorada a 200 ppm, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e na manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, devendo as luvas serem trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/utensílio), o uso da luva pode ser descartado. Porém, este não é um método muito adotado em nosso meio;
- A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, sendo utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

### **Instalações, Equipamentos e Utensílios**

- Instalações (pisos e paredes) – retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44°C e detergentes. Em seguida, enxaguar até a remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Nesse método, para a remoção do detergente,

utilizar o rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm ou quaternário de amônia, e para as paredes, álcool a 70%;

- Equipamentos e utensílios – retirar os resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C com detergente e enxaguar até sua remoção total. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Os utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser autoclavados a 110°C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm);
- Bancadas – lavadas com água e detergente ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade;
- Embalagens – proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras – O processo de higienização desses itens se inicia pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência às demais etapas, que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados: Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo; Em seguida, devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C, por cerca de 30 minutos;
- Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110°C por 10 minutos ou 121°C por 15 minutos, e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a

indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 ppm, por aproximadamente 15 minutos. Nesse caso, as peças devem ser enxaguadas;

### **Condições Gerais**

- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- 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;
- Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;
- Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades. Os casos não previstos,

considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;

- Manter o 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 manutenção do atendimento adequado;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;
- Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 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;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

### **Responsabilidade Civil**

- 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 às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

### **BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

A produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva; englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimento, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos de saúde, econômicos, sociais e ambientais. As estratégias adotadas são:

- O uso racional de água – Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios envolvendo capacitação de funcionários, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

#### **LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual deles;
  - Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
  - Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
  - Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
  - Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
  - Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
  - Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
- b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:
- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
  - Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
  - Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
  - Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100ppm;
  - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
  - Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
  - Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água
- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A) —, conforme Resolução CONAMA n.º 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

Controle de emissão de poluentes – Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

- Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenção corretiva e preventiva).

Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e do artigo 67 do Decreto

Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de fiscalização, por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações; e ANEXO IV – Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato.

O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765/2001.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

- Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;
- Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

- Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável, e a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que:
  - Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;
  - A nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
  - Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
  - As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.
- Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem – Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 2 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

- Materiais Recicláveis – Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
- Sacos de lixo – Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.
- Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.
- Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos – tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

## **OBRIGADAÇÕES E RESPONSABILIDADE CONTRATANTE**

Para a execução dos serviços objeto do contrato, o Contratante obrigará-se-á:

- Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;
- Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;
- Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;
- Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;
- Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual,

cabendo:

- Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;
- Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- Emitir mensalmente o documento de controle da quantidade e a qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
- Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;
- Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:
  - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
  - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
- Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

São Paulo, 26 de agosto de 2022

**LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.**

CNPJ: 66.786.047/0001-30

Guilherme da Silva Bonadio - Diretor

RG Nº 35.544.383-1-SSP/SP / CPF Nº 364.297.148-29

GUILHERME DA SILVA  
BONADIO:36429714829

Assinado de forma digital  
por GUILHERME DA SILVA  
BONADIO:36429714829