

TERMO DE REFERÊNCIA
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO - HIMABA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, e processamento no Hospital Estadual Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves, situado à Av. Min. Salgado Filho, 918 - Cristóvão Colombo, Vila Velha - ES, destinados a atender pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e funcionários, assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

***Prestação de serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas.**

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a presente contratação por força do contrato 001/2019, celebrado entre a Secretaria de Saúde do Estado do Espírito Santo e o Instituto Gnosis, para a gestão do Hospital Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves - HIMABA.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição no local. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista neste termo e seus anexos, higienização das dependências, preventiva e corretiva dos equipamentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, incluindo sua higienização.

4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

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.

b) os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

- Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição nas copas/leitões;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- d) os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- e) os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- f) A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- g) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.
- h) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE.
- i) A dieta de acompanhantes legalmente instituídos deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.
- j) A refeição dos funcionários será fornecida na modalidade “self-service”, sendo disponibilizada para os funcionários se servirem em balcões térmicos no refeitório da unidade, sempre de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (uma) copeira, para condicionar o alimento nos balcões, diariamente, em todas as refeições.

***As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a:

- a) Executar o serviço discriminado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**, com periodicidade de fornecimento e preparo nas instalações da unidade Hospital Infantil e Maternidade Alzir Bernardino Alves – HIMABA, de segunda a segunda incluindo feriados, sempre com a presença de uma Nutricionista por 12 horas ininterruptas, sempre iniciando no período diurno.
- b) Disponibilizar mão-de-obra, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços;

- c) Se responsabilizar pela manutenção das instalações das dependências da cozinha, inclusive as câmaras frigoríficas.
- d) Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas por solicitação da **fiscalização**, qualquer profissional integrante do contrato cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público;
- e) Manter seu pessoal uniformizado, limpo, identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S;
- f) Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- g) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração;
- h) Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, efetuando a reposição da mão-de-obra, em caráter imediato e na eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho;
- i) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o **CONTRATANTE**;
- j) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços;
- k) Responsabilizar-se pelo fornecimento e conservação dos uniformes, que deverão ser adequados ao tipo de serviço, da categoria profissional contratada, substituindo-o de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ou quando necessário.
- l) Os custos de qualquer um dos itens de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual não poderão ser repassados aos empregados;
- m) Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da Administração e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- n) Indicar profissional responsável técnico, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boa prática e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPI's;
- o) Apresentar cronograma de treinamento para os seus funcionários com emissão de Certificado, bem como avaliação periódica de seus funcionários a cada semestre;

- p) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência e ainda de acordo com a normatização do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar do Contratante, fornecendo todos os materiais, inclusive sacos plásticos para acondicionamento de detritos, equipamentos, ferramental e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, em observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- q) Manter todos os equipamentos, ferramental e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
- r) Designar um profissional, com experiência comprovada na área de nutrição, que ficará responsável pelo acompanhamento e avaliação da fiel execução do contrato, respondendo pela adequação e supervisão das rotinas ajustadas, devendo estar presente uma vez na semana nas unidades;
- s) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados;
- t) A CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;
- u) Informar ao INSTITUTO GNOSIS, sistematicamente, sobre o andamento dos serviços;
- v) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- w) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei.
- x) Realizar a Manutenção do ar condicionado do refeitório e climatização do ambiente na cozinha.
- y) Realizar a Dedetização do refeitório, cozinha e as câmaras frigoríficas.
- z) A CONTRATADA ficará responsável pelo consumo de gás (CEG) referente ao preparo das dietas especificadas no Anexo I neste TR.

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

7.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados,

às dependências da unidade.

- 7.2.** Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- 7.3.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 7.4.** Expedir Autorização de Serviços;
- 7.5.** Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;
- 7.6.** Disponibilizar instalações sanitárias;
- 7.7.** Disponibilizar vestiários com armários guarda-roupas;
- 7.8.** Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela Contratada.
- 7.9.** Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;
- 7.10.** Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;
- 7.11.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);
- 7.12.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

8. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

- 8.1.** Não obstante a contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:
- 8.2.** Solicitar à contratada a substituição de qualquer produto, método e/ou funcionário, cuja atuação considere prejudicial ou inadequado;
- 8.3.** Visitar as dependências da contratada, para supervisão, sempre que julgar necessário;
- 8.4.** Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;
- 8.5.** Exercer, ainda, fiscalização constante no setor operacional da contratada e no setor de atendimento da contratante com o intuito de manter a eficiência dos serviços contratados;
- 8.6.** Verificar o cumprimento pela contratada das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.
- 8.7.** Receber da contratada, documentação pertinente ao serviço ou as questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado em prazo máximo de 72 horas.

- 8.8.** Assegurar-se de que o número de empregados alocados ao serviço pela CONTRATADA é suficiente para o bom desempenho dos serviços;
- 8.9.** Permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços;
- 8.10.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;
- 8.11.** Destinar local para guarda dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
- 8.12.** Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- 8.13.** Ao início do serviço a CONTRATADA deverá entregar ao setor de contrato um relatório contendo número e nome dos profissionais alocados na unidade, relação dos equipamentos e materiais a ser utilizado em cada unidade e cronograma de entrega de materiais.

9. DOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

- 9.1.** Os profissionais, alocados nas unidades de saúde, deverão preencher diariamente uma “folha de ponto” fornecida pela Contratada, a qual ficará sobre a guarda da administração da unidade.
- 9.2.** As folhas de ponto serão recolhidas nas unidades de saúde por um funcionário da Contratada ao final de cada mês.
- 9.3.** É vedada a entrega da folha de ponto ao representante da contratada pelo próprio profissional, fora da unidade de Saúde ou em suas dependências.
- 9.4.** Todo e qualquer documento, material ou equipamento, a ser fornecido aos funcionários alocados nas unidades de saúde deverão ser entregues na unidade no seu horário de funcionamento.
- 9.5.** A CONTRATADA deverá apresentar, todo e qual quer documento, pertinente aos serviços prestados e/ou solicitados pela CONTRATANTE em até 72h.
- a) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência.
- b) A proponente deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.
- c) As empresas estabelecidas no município Rio de Janeiro deverão apresentar o CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA – CIS-B, CADERNETA SANITÁRIA e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil, ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o ALVARÁ DE LICENÇA de seu domicílio.
- d) Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- e) Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.

- f) A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).
- g) Para fins de habilitação, a empresa deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gênero e produtos alimentícios (veículo com Certificados de Inspeção Sanitária – CIS-A e Licença da Vigilância Sanitária).
- h) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto desta licitação.
- i) Comprovação de que a concorrente possui em seu quadro permanente, na data da concorrência simplificada, profissional (is) de nível superior, com conhecimentos na área de nutrição.
- j) Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.
- k) Plano de Ação para Imediata Reposição de veículos, usados para o transporte dos alimentos, paralisados na operação em fundação de defeito ou má apresentação;
- l) Apresentar a seguinte documentação no ato da assinatura do contrato:

Documentos pessoais:

- I. Cópia da Carteira do CRM/CPF/RG dos profissionais que irão atuar na Unidade;
- II. Cópia do Comprovante de residência dos profissionais que irão atuar na Unidade (para cadastro no CNES);
- III. Fichas do CNES 20 e 21 preenchidas – Entregar original;
- IV. Ficha para cadastro no Sistema MV preenchida – Entregar original;
- V. 01 (uma) foto 3X4 – para confecção do Crachá;
- VI. Cópias dos diplomas (graduação e especialização) dos profissionais que irão atuar na Unidade;
- VII. Número do PIS.

Pessoa Jurídica acrescentar:

- I. Cartão CNPJ;
- II. Estatuto social com a última alteração;
- III. Documentos pessoais do representante da empresa – no mínimo 02 administradores, caso se aplique. Caso seja médico, enviar também o CRM do sócio administrador;
- IV. Certidões negativas: Municipal, Estadual, Federal, Trabalhista e regularidade junto ao FGTS emitidas na data do início da prestação do serviço;
- V. Número da conta da pessoa jurídica para pagamento (enviar uma declaração informando a conta com a assinatura do sócio);
- VI. Registro da empresa no Conselho de medicina;
- VII. Proposta informando o formato de trabalho a ser feito na Unidade com o valor (exceto para plantões).

11. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

11.1. O INSTITUTO GNOSIS terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.

§1º - O INSTITUTO GNOSIS credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípuas as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste TERMO CONTRATUAL, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Fazer, corrigir, ou refazer trabalhos defeituosos, por conta do INSTITUTO GNOSIS, através de terceiros, debitando à CONTRATADA os gastos daí decorrentes, caso essa última não os refaça ou corrija dentro do prazo determinado pela Fiscalização;
- c) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- d) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- e) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- f) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- g) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO GNOSIS. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da seleção;

12.2. Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas Propostas de Preços;

12.3. Todos os materiais, equipamentos e produtos a serem utilizados na prestação dos serviços, deverão ser fornecidos e distribuídos em quantidades necessárias e suficientes para a execução dos serviços.

13. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do serviço será de **06 (SEIS) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 8.666.93. Ou rescindido em caso de término do contrato entre a contratante e o governo do Estado do Espírito Santo.

14. VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, tendo em vista a contratação por notória especialização. A CONTRATADA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE, inclusive, seus créditos.

15. DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA

É importante que a contratada declare, por escrito, como anexo ao futuro contrato, o seguinte: Que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, durante a vigência do contrato não serão empregados, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos, bem como não serão empregados, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

16. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
- b) as características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.
- c) serão desclassificadas Propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao INSTITUTO GNOSIS à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;
- d) será julgada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.

17. PROCEDIMENTOS DE ENVIO DA PROPOSTA

As propostas deverão ser enviadas para propostas.es@institutognosis.org.br, até 20/11/2019.

18. RESULTADO

Após a avaliação, o INSTITUTO GNOSIS divulgará resultado aos concorrentes no dia 22/11/2019.

19. IMPUGNAÇÃO

Prazo de até 02 (dois) dias da data fixada para o resultado, para impugnação, após não serão mais aceitos os pedidos de revisão.

Rio de Janeiro, 06 de novembro de 2019.

Anexo I

Dietas gerais e dietas especiais, destinadas à pacientes

Sugestão de horários de Distribuição que deverão ser validados com a equipe de Nutrição da Unidade:

a) Alimentação funcionário (refeitório)

Desjejum – 6:00 às 7:00 h

Almoço - 11:00h às 14:00 h

Lanche -15:30 às 16:30 h

Jantar – 19:00 às 22:30 h

b) Alimentação paciente e acompanhante (leito)

Desjejum -07:00 às 8:00 h

Colação - 9:00 às 10:00 h

Almoço - 11:30 às 12:30 h

Merenda - 15:00 à 15:30 h

Jantar - 18:00 às 19:00 h

Ceia - 21:00 às 21:30 h

c) Alimentação acompanhante (refeitório)

Desjejum – 06:30 às 7:30 h

Almoço – 13:00 às 14:00 h

Jantar – 19:00 às 20:00 h

d) Alimentação paciente Diabético

Desjejum -06:30 às 7:00 h

Colação - 9:00 às 10:00 h

Almoço - 11:30 às 11:30 h

Merenda - 15:00 à 15:30 h

Jantar - 18:00 às 19:00 h

Ceia - 21:00 às 21:30 h

* O horário de fornecimento de refeições independe do tipo da dieta

Cardápio

Regras gerais

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 da Resolução SAMSP-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo serviço de Nutrição da Unidade.
- 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 compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- 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, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros.
- A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo setor de Nutrição da Unidade.
- A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) deve obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição da Unidade.
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição.
- Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- Todas as dietas devem ser distribuídas em seis refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).

-Acompanhantes Legalmente Instituídos

A dieta de acompanhantes deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

Os Acompanhantes dos setores do pronto socorro, em isolamentos, psiquiatria e conforme a necessidade da equipe assistencial deverão realizar suas refeições no leito, seguindo os padrões de dieta dos funcionários, os acompanhantes dos demais setores poderão realizar as refeições no refeitório.

DIETAS:

- Dieta Geral Paciente Adulto

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

Consistência: normal, e deverá 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 2700 calorias/dia no caso de pacientes.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Geral

REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

Desjejum

- 200ml de Bebida láctea (leite com café)
- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros)
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)
- 100g de Frutas naturais

Almoço

- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);

-120g (já coccionados) carne bovina – bifés (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso

(coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.

- Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;

-Feijão

- Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas.

- Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores

Merenda

- 200ml de Bebida láctea (leite com café)

- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros)

- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)

Jantar

- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);

-120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.

- Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;

- Feijão

- Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas.

- Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores

Dieta Branda

Destinada a pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que estejam impedidos de utilizar a dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer valor calórico 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, em horários regulares.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

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

- 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 que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição como em casos neurológicos. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Os alimentos que constam desta 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, em horários regulares.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta leve ou semi líquida

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

Consistência: Caracteriza-se por preparos de consistência espessada e constitui-se de alimentos líquidos e semissólidos, cujas partículas encontram-se em emulsão ou suspensão.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc).

Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Leve

Desjejum

Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros)

Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão.

1 fruta

Colação

Vitamina ou suco natural ou mingau etc.

Almoço e Jantar

Sopa (variada)

Purê de legumes ou feculentos

Leguminosas tamisadas

Carne bovina ou aves ou peixes, desfiada ou moída ou ovo pochê

Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida)

Suco de fruta natural

Merenda

Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas 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) e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida, sendo que os alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

Distribuição: 06 refeições diárias

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo valor calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionadas em 6 refeições/dia.

Os cardápios da dieta para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;

As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

Na merenda, devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.

No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.

As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

Quando necessário a recuperação do paciente e solicitado pelo Serviço de Nutrição, oferecer leite desnatado ou de soja em substituição ao estabelecido no projeto básico, sem que isto represente custo adicional ao valor da dieta.

Dieta Hipossódica

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

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

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

Dieta Hiperproteica e Hiperclorídica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

Desjejum - frios ou geleia;

Colação – Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;

Almoço e jantar – Acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica

Cardápio servidor/ acompanhante:

REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

Desjejum

- 200ml de café ou leite ou café com leite ou achocolatado.
- 50 g de Pão (francês ou de forma ou integral ou bisnaga ou broas ou brioche ou pão doce ou outros)
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)

- 100g de Frutas naturais da época.

Almoço e jantar

- Duas saladas (80g crua, 100g cozida) ou salada e sopa (200ml) (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação

- Duas porções de proteína sendo - 75g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves – 75g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 75g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 75 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 75 g de fígado ou dobradinha, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 75g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.

- Opção 2 – Ovo cozido ou frito.

- Guarnição: vegetais: TIPO A (120g), TIPO B (150g) ou TIPO C ou massas (200g) ou farináceos (50g);

- Feijão (120g)

- Sobremesa: 150 g (parte comestível) de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas (80g)

- Bebidas: Suco de polpa de fruta (200ml) – diversos sabores

Merenda\Lanche

- 200ml de café ou leite ou café com leite ou achocolatado.

- 50 g de Pão (francês ou de forma ou integral ou bisnaga ou broas ou brioques ou pão doce ou outros)

- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)

- 100g de Frutas naturais da época.

OBSERVAÇÕES GERAIS:

1) quando as preparações tipo lasanha, panqueca, empadão, bolo de batata, recheadas com carne ou frango em quantidade inferior ao porcionamento estabelecido, forem oferecidas como prato principal, deverá haver complementação com a inclusão de ovo;

2) as saladas cruas ou cozidas serão temperadas com azeite de oliva extra virgem;

3) nas grandes refeições deverá ser servida fruta como sobremesa, no mínimo quatro vezes por semana no almoço e quatro vezes no jantar. Os doces deverão ser feitos à base de frutas e/ou vegetais e preparados na Unidade;

4) A composição das sopas da dieta líquida e refeição de funcionários deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango;

5) para dietas com restrição ao açúcar, o adoçante fornecido será à base de sucralose, na forma individualizada (envelope) em pó, na proporção de 1% do volume oferecido;

6) no fornecimento de grandes refeições a servidores e acompanhantes o usuário poderá escolher uma entre duas opções de preparação proteica (proteína do cardápio ou ovo);

7) em situações especiais, onde o servidor necessite de uma dieta modificada, prescrita por nutricionista ou médico, o mesmo será atendido após autorização do Serviço de Nutrição da Unidade;

- 8) deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê e somente distribuídos se solicitado;
- 9) A empresa deverá servir o suco de fruta natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural ao servidor e ao acompanhante;
- 10) as frutas não fracionadas deverão ser embaladas em saco plástico atóxico;
- 11) A cocção das preparações deverá ser assada, cozida, ensopada e grelhada. A utilização de preparações à base de frituras ficará condicionada a avaliação e autorização do nutricionista da Unidade, na frequência limite de até 03 vezes /mês;
- 12) em situações específicas, identificadas pelo nutricionista da Unidade, poderá ser servido pudins, flans, mousses (à base de iogurtes), geleias e gelatinas (à base de suco ou polpa de frutas) elaboradas na própria UAN, no porcionamento de 60g. A utilização dessas preparações sob a forma industrializada ficará sujeita a autorização do nutricionista da Unidade.
- 13) os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha) e infusões (chá, mate);

Refeição Composição

Desjejum

Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros)

Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) margarina com frios ou geleia ou requeijão

Fruta natural.

Colação

Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja

Almoço

Arroz polido

Feijão ou leguminosas

Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos (2 porções)

Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas;

Salada: folhas, legumes, leguminosas;

Sobremesa: fruta alternada com doce de fruta;

Suco de frutas natural – sabores variados

Merenda

Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou outros) Pães variados; ou bolo; ou bolacha ou torradas com margarina ou requeijão e/ou frios ou geleia;

Jantar

Arroz polido

Feijão ou leguminosas

Carne bovina ou aves ou peixe ou ovos; (2 porções)

Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas;

Salada: folhas ou legumes ou leguminosas;

Sobremesa: fruta alternada com doce de fruta;

Suco de frutas natural – diversos sabores.

Ceia

Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado e outros)

Bolacha ou biscoitos ou torradas ou outros

Manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)

Dieta Hipocalórica

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o seu valor calórico total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da contratante, a partir da avaliação nutricional.

Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 kcal:

Refeição Composição e Quantidades

DESJEJUM

200 ml leite desnatado

½ unidade pão francês

1 colher sobremesa rasa de manteiga

1 porção pequena de fruta

COLAÇÃO 1 porção pequena de fruta

ALMOÇO E JANTAR

2 colheres de sopa de arroz polido

Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos

Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos

Salada: folhas à vontade

Sobremesa: 1 porção pequena de fruta.

MERENDA

200 ml de iogurte desnatado

½ unidade pão francês

1 colher sobremesa rasa de margarina

CEIA 1 porção pequena de fruta

Dieta Hipocolesterolêmica

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco,

manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

O leite do desjejum, colação, merenda e ceia, deve ser substituído por leite desnatado ou de soja, sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da Unidade, sem custo adicional.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

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 acrescidos, no desjejum, merenda e ceia, biscoitos ricos em fibras ou cereal integral e no almoço e jantar uma porção extra de verduras ou legumes ricos em fibras, a sobremesa deve ser a base de fruta crua rica em fibra. A colação deverá, sempre, ser substituída por suco laxativo (laranja, mamão e ameixa). A recomendação dietética de fibra alimentar para este tipo de dieta é de aproximadamente de 20 a 35 g por dia para paciente adulto.

KIT PARTURIENTE

Dieta padronizada para pacientes prestes a dar à luz, parturientes, que objetiva minimizar os riscos cirúrgicos para os casos em que haja a necessidade de analgesia ou anestesia. **CARACTERÍSTICAS:**

- Dieta restrita, composta principalmente por água e carboidratos, balanceada com frutas e legumes, carnes e proteínas como o leite, preferencialmente o magro, ideal para absorção mais rápida, iogurte, queijo e outros alimentos ricos em cálcio, evitando frituras e gorduras saturadas.

Composição

- **Pães variados: francês ou brioche ou pão doce ou broas ou integral ou de forma e outros ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/Maria ou bolacha d'água ou torradas em embalagem industrial individualizada**

- **Manteiga com ou sem sal, em embalagem individualizada ou geleia de frutas em embalagem individualizada**

- **logurte ou queijo branco.**

- **Suco concentrado com polpa de fruta 100% natural, sabores diversos.**

- **Fruta natural da época.**

Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Operacionalização dos Alimentos:

Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados pela contratada:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.
- A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

Recebimento de Produtos de Origem Animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.)

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, - até 6°C com tolerância até 7°C pescados, bovinos, suínos)

Carnes congeladas - 18°C com tolerância até - 15°C

Frios e embutidos industrializados - até 10°C ou de acordo com o fabricante

Produtos salgados, curados ou defumados - temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

Recebimento de Hortifrutigranjeiros

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiro:

HORTIFRUTIGRANJEIROS PRÉ-PROCESSADOS CONGELADOS - 18°C com tolerância até -15°C

HORTIFRUTIGRANJEIROS PRÉ-PROCESSADOS RESFRIADOS até 10°C ou de acordo com o fabricante

HORTIFRUTIGRANJEIROS PRÉ-PROCESSADOS “IN NATURA” Temperatura ambiente

Recebimentos de Leite e Derivados

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

Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento e consumo
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc) - Até 10°C ou de acordo com o fabricante

Embalagens tipo longa vida - Temperatura ambiente

Recebimento de Estocáveis

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

Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

Temperatura Recomendada para Recebimento de Estocáveis é temperatura ambiente.

Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelado - 18°C com tolerância até – 15°C

Concentrados (xaropes) resfriado - Até 10°C ou de acordo com o fabricante

Concentrados (xaropes) estabilizados - Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante

Polpa de frutas (congeladas) - 18°C com tolerância até -15°C

Produtos industrializados - temperatura registrada na embalagem

Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. No caso de utilização de saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e tender à legislação vigente.

Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Devem ser observados:

- Não manter caixas de madeira / papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição da Unidade;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
 - Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
 - Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;
 - Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados e utilizados em primeiro lugar;
 - Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
 - Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
 - Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
 - Atentar para eventuais e quaisquer irregularidade com os produtos;
 - Identificar **todos** os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
 - Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
 - Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
 - Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,
 - Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio,
 - O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
 - Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
 - Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
 - Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
 - Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

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

-É proibido re-congelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

-Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C, por no máximo 72 horas para bovinos e aves e por no máximo 24 horas para os pescados;

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

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

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

Pré-preparo e preparo dos alimentos

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

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

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

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

-Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C;

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

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

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

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

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

-Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. --Atentar para as

temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

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

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

-Garantir 74°C na cocção das preparações;

-A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

Higienização dos alimentos

Regras Básicas:

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

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

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

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

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

-Utilizar água potável;

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

-Para a degustação dos alimentos, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

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

Hortifrutigranjeiro

-Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200ppm no mínimo por 15 minutos;

-O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;

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

-Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes de sua utilização.

Cereais e Leguminosas

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

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

Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais e descartáveis.
- 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.

Acondicionamento

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

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum e lanches:

- O leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300 ml e identificado;
- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml e identificado;
- O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada e identificado;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada e identificada.

No almoço e jantar:

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa;
- O arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável com tampa;
- A sopa e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa;
- Quanto à sobremesa: a fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada e identificada;
- O doce deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa e identificado com a data de validade.

A contratante disponibiliza copos e tampas, bem como bebedouros para a oferta de água filtrada.

A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, sendo que para pacientes, os kits de talheres com guardanapo deverão ser embalados e selados, devidamente aprovados pela Contratante;

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

Distribuição das refeições

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

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

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

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

-Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto/enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

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

-Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

Higienização

a) Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

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

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

-Manter os sapatos e botas limpos;

-Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

-Manter a higiene adequada das mãos; adotando técnicas e produtos de acordo com a Portaria nº930 de 27/08/92- Ministério da Saúde.

-Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas, serem descartadas no final do procedimento;

Obs.: O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.

b) Higienização das Instalações

-A Contratada deverá apresentar um cronograma mensal de higienização da copa e refeitório.

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

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

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

-Devem ser higienizadas, periodicamente, as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

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

- Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos do refeitório e abastecê-los, com produtos próprios, de qualidade e adequados à higienização das mãos.

c) Higienização dos Equipamentos e Utensílios

-Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

-As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70°C.

-Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos, diariamente.

-As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

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

-Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

-Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

-Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

-Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.

Controle Integrado de Pragas

A contratada deverá realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, compromettesse a repetir os procedimentos. 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 Bacteriológico

É de responsabilidade da Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas **diariamente** pela Contratada, amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes/ colaboradores e dieta enteral, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo, critérios técnicos adequadas para colheita e transporte das amostras.

Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações e águas servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo 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.

Caso a contratante solicite, a contratada deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas.

O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físicas química dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição da Unidade para avaliação.