

ANEXO I PROJETO BÁSICO

PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS

1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS


A Secretaria Municipal de Saúde de Cabo Frio possui em sua rede de atendimento, 06 (seis) unidades hospitalares: Hospital São José Operário – Hospital Central de Emergência – Hospital Municipal da Mulher – Hospital Municipal da Criança – Hospital Otome Cardoso dos Santos – Hospital de Tamoios, 07 (sete) Postos de Saúde, 28 (vinte e oito) unidades de PSF, além de unidades de apoio.

2. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais destinadas à pacientes (adultos e pediátricos), acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90; e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), assegurando 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.

2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

- a) a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- b) o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- c) a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos da contratante à disposição da contratada;
- d) a manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética da Contratante.
- e) Nutrição Clínica: todas as atividades assistenciais com a equipe multiprofissional por níveis terciário, secundário e primário, avaliação de estado nutricional a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos; adequação da dieta segundo a patologia apresentada; necessidades nutricionais e preferências e restrições alimentares; atualização das prescrições de dietas dos pacientes, supervisão na distribuição das refeições aos pacientes, sua aceitação, interação medicamentosa, acompanhamento da evolução dietoterápica e orientação nutricional durante a internação e na alta hospitalar, sempre com a orientação e supervisão da Nutricionista da Contratante.


Dermócrata Jéssica Azevedo
CRM 52.08771-6

178

3. DA CONTRATANTE

Caberá a Secretaria Municipal de Saúde:

3.1 – Entregar a Empresa, quando do início da prestação do serviço, a área, contendo 01 (uma) Coifa em aço inox e 01 (um) Fogão industrial e instalações gerais, indispensáveis à execução de suas atividades.

3.2 – Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da empresa a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

3.2.1 – Havendo recurso no cumprimento de tal exigência, após o término do prazo estabelecido em notificação à Empresa, a Unidade poderá solicitar a outrem a prestação do serviço e descontar o custo correspondente, no primeiro faturamento da contratada, não podendo esta impugnar o valor.

3.3 – Estabelecer cronograma a ser cumprido pela Empresa para a manutenção preventiva e reparadora dos equipamentos e instalações das áreas físicas do Serviço de Nutrição e Dietética.

3.3.1 – Caberá aos Serviços de Nutrição e Dietética e Manutenção da Unidade, fixar os prazos a que se refere esse item.

3.4 – Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à Empresa, para fiscalização permanente dos serviços, inclusive, determinando a substituição de qualquer empregado que não atenda aos interesses do Município.

3.5 – Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço. A Unidade tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade, ou de marca não satisfatória.

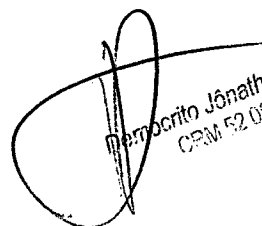
3.6 – Solicitar a Empresa, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste Edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene de Trabalho.

3.7 – Supervisão do serviço por Profissional Nutricionista e aprovação dos cardápios que deverão ser apresentados no início das atividades para os primeiros 30 dias e a partir daí com 20 (vinte) dias de antecedência.

3.8 – Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da Empresa.

3.8.1 – Caberá ao Serviço de Nutrição e Dietética, à Divisão de Administração e à Direção da Unidade, atestar as faturas dos serviços executados.

3.9 – Notificar a Empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidade ou falhas constantes na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções.



Jônathas Azevedo
CRM 52.08774-6

187

4 – DA CONTRATADA

Caberá a empresa vencedora:

- 4.1 – Executar e prestar os serviços, nas dependências das Unidades Hospitalares designadas pela contratante, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 (vinte quatro) horas, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição Dietética da Unidade.
- 4.1.1 – Prestar assistência alimentar e dietoterápica à clientela, fazer a requisição de alimentos e preparações complementares, programar os cardápios orientar e supervisionar a produção.
- 4.2 – Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos, móveis vinculados a execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.
- 4.3 – Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas do Serviço de Nutrição e Dietética, segundo cronograma estabelecido pela Unidade.
- 4.4 – Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material recebido do Contratante, de modo que o atendimento não fique prejudicado. A despesa com gás de cozinha correrá por conta da Empresa Contratada.
- 4.5 – Não paralisar as atividades, nem onerar o custo, mantendo a mesma qualidade dos serviços, quando da execução de obras nas dependências destinadas a Nutrição e Dietética.
- 4.6 – Elaborar o Manual de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços que deverá ter o aval do SND - Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
- 4.7 – Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu adequado armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação.
- 4.8 – Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos para higienização e outros materiais necessários, de marcas conceituadas e qualidade comprovada, aprovados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
- 4.9 – Apresentar, sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade, amostra de qualquer material e/ou gêneros a ser empregado nos Serviços.
- 4.10 – Fornecer utensílios, cumprindo a padronização, conforme especificado no Edital no **Anexo VIII**.
- 4.11 – Fornecer material de proteção devidamente higienizado (campos, capotes, máscaras, gorros, propés, luvas), sempre que a Unidade dispuser de lactário ou de outros setores que, comprovadamente, justifique o seu uso.
- 4.12 – Fornecer toalhas de mesa de material adequado, aprovado pelo SND da Unidade.
- 4.13 – Fornecer todo material descartável, previsto neste Anexo.
- 4.13.1 – Utilizar material descartável para pacientes com doenças infectocontagiosas. Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento e Postos de Saúde. Na custódia e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
- 4.14 – Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, cumprindo o cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND da Unidade e utilizando produtos com as seguintes especificações:


Demóstenes Jânathas Azevedo
CRM 52.08771-6

4.14.1 – Preparações detergentes-desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios). Para a desinfecção devem ser utilizados, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm, álcool 70% ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

4.14.2 – Solução de hipoclorito de sódio 1% para desinfecção de mamadeiras.

4.14.3 – Solução de hipoclorito de sódio 0,02% para sanitização de frutas e vegetais crus.

Obs.: Soluções anti-sépticas que devem ser utilizadas na complementação da higiene das mãos – álcool 70% ou soluções isoladas ou iodóforo ou cloro-hexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

4.15 – Implantar procedimentos de prevenção e redução de insetos e roedores. A aplicação de produtos (dedetização e desratização) registrados no Ministério da Saúde deve ser trimestral. Dependendo da localização a periodicidade pode ser reduzida. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a Empresa ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para o Município.

4.16 – Remover o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo deve estar disposto em recipientes de fácil higienização, com tampas acionadas não manualmente e removido todas as vezes que se fizer necessário.

4.17 – Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior (plantão 12 horas), para desenvolver atividades técnicas relacionadas com a produção de refeições e dietoterapia, bem como pessoal de infra-estrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento diurno e noturno.

4.17.1 – O quantitativo de pessoal necessário para o desempenho das atividades ao serviço deverá seguir as normas do CRN, que poderá ser alterado, pelo SND da Unidade, em caso de mudança no número de pacientes e/ou servidores a serem atendidos, ou outros casos desde que justificados.

4.17.2 – O pessoal necessário a execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela Empresa, cabendo a essa todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, atendendo-se, porém, que estes empregados, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Município, obedecerão ao regulamento da Unidade onde o serviço está sendo prestado.

4.17.3 – Na ausência de empregado decorrente de férias, faltas ou afastamento, a Empresa obrigarse-á a suprir a falta do mesmo a fim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.

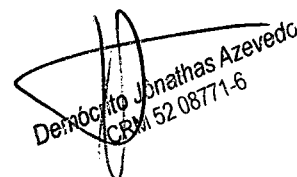
4.18 – Remeter, mensalmente, ao Serviço de Nutrição e Dietética, as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

4.19 – Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses do Município, promovendo sua imediata substituição.

4.20 – Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, inicial e contínuo ou ainda quando identificada essa necessidade pelo Município.

4.21 – Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

4.22 – Realizar de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional do Ministério do Trabalho, exames médicos de seus empregados (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função).


Demócrito Jonathas Azevedo
CRM 52.08771-6

- 4.22.1 – Por razões clínicas ou epidemiológicas, outros exames (médico – laboratoriais) poderão ser solicitados, independente do controle acima realizado.
- 4.23 – Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, deverá ser apresentado ao Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
- 4.24 – Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, preconizadas pelo Ministério do Trabalho, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários.
- 4.25.1 – Fornecer luvas descartáveis para manipulação dos alimentos e quando identificada a necessidade pelo SND da Unidade.
- 4.26 – Arcar com todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.
- 4.27 – Os cardápios deverão ter sempre uma opção para a preparação protéica das grandes refeições, que deverá ser de acordo com o estabelecido pelo SND da Unidade.
- 4.28 – Atender as reservas de refeições feitas pelos servidores dos Centros Cirúrgicos, das Unidades de Recuperação, Emergência, Setor de Transporte e outros, quando impossibilitados de comparecerem aos refeitórios nos horários estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.
- 4.29 – Atender aos servidores, que estiverem em uso de dieta que não seja a normal, de acordo com o diagnóstico clínico no qual deverá estar indicado o prazo de validade da dieta, sem alteração no preço da refeição do servidor.
- 4.30 – Orientar seus empregados, no sentido de não utilizarem as dependências do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade para elaboração e distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas pelo Município.
- 4.31 – Fornecer água filtrada e gelada nos refeitórios, enfermarias, administração, repouso, emergência e/ou quarto de pacientes, em garrafa incolor transparente, com tampa plástica, três vezes ao dia.
- 4.32 – Fornecer fórmulas Láctea, não lácteas e aquela necessárias para suporte nutricional, preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades, e distribuí-las aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados pelo SND da Unidade devidamente identificados, nas quantidade previstas para cada horário, de acordo com o diagnóstico e evolução clínica, bem como o estado nutricional do paciente.
- 4.33 – Fornecer alimentos “in natura”, ou preparados e/ou industrializados, que não estejam previstos neste Anexo, quando solicitados e autorizados pela Unidade, através do Serviço de Nutrição e Dietética, sendo que os preços não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecidos comerciais do Município.
- 4.34 – Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de funcionário da Contratada as Unidade designada pelo Serviço de Nutrição e Dietética.
- 4.35 – Distribuir refeições nos quartos e/ou enfermarias de pacientes, acompanhantes, refeitórios e em outros locais em horários determinados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade, de acordo com a conceituação das dietas e suas características.
- 4.36 – A Unidade poderá recusar o fornecimento de refeições que se apresentarem imprestáveis, cabendo à empresa adquirir as refeições substitutivas, sem prejuízo para o Município.


Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6

217

5 – DAS UNIDADES DE SAÚDE

5.1. - Unidades hospitalares que possuem estrutura de cozinha:

NOME: Hospital São José Operário
ENDEREÇO: Rua Governador Valadares s/nº
BAIRRO: São Cristóvão
TELEFONE: 2643-2732

NOME: Hospital Municipal da Mulher
ENDEREÇO: Rua Florisbela Rosa da Penha s/nº
BAIRRO: Braga
TELEFONE: 2647-0806 / 2647-0807

NOME: Hospital Municipal da Criança
ENDEREÇO: Rua Adolfo Beranger Junior, nº 3626
BAIRRO: Guarani
TELEFONE: 26452255

NOME: Hospital Municipal Otime Cardoso dos Santos
ENDEREÇO: Estrada Velha de Búzios s/nº
BAIRRO: Jardim Esperança
TELEFONE: 2629-9056 / 2629-9118 / 2629-9079 / 2629-9403

NOME: Hospital Municipal de Tamoios
ENDEREÇO: Rua Tatuí s/nº Quadra L, lote 11
BAIRRO: Aquarius
TELEFONE: 2630-7955 / 2630-7956

1 - As unidades de saúde que serão atendidas pelo contrato que não possuem estrutura operacional, e que utilizarão o refeitório do Hospital São José Operário:

NOME: Hospital Central de Emergência
ENDEREÇO: Rua Governador Valadares s/nº
BAIRRO: São Cristóvão
TELEFONE: 2645-4084

NOME: Secretaria Municipal de Saúde
ENDEREÇO: Rua Fagundes Varela s/nº
BAIRRO: São Cristóvão
TELEFONE: 2646-2506

Demócrito Gonçalves Azevedo
CRM 52.08771-0

29 f

NOME: Laboratório Municipal
ENDEREÇO: Rua Fagundes Varela s/nº
BAIRRO: São Cristóvão
TELEFONE: 2646-2539

NOME: PAM
ENDEREÇO: Rua Fagundes Varela s/nº
BAIRRO: São Cristóvão
TELEFONE: 2646-2517

NOME: Centro Municipal de Reabilitação
ENDEREÇO: Rua Expedicionários da Pátria s/nº
BAIRRO: São Cristóvão
TELEFONE: 2646-2538 / 2646-2558

2 - Unidade de saúde que será atendida pelo contrato que não possuem estrutura operacional, e que utilizará o refeitório do Hospital Municipal da Mulher:

NOME: Centro de Saúde Oswaldo Cruz
ENDEREÇO: Rua Florisbela Rosa da Penha s/nº
BAIRRO: Braga
TELEFONE: 2647-0797 / 2647-0807 / 2647-0806 Ramal: 216

3 - Unidade de saúde que será atendida pelo contrato que não possuem estrutura operacional, e que utilizará o refeitório do Hospital Municipal Otimize Cardoso dos Santos:

NOME: Central de Marcação de Consultas do Jardim Esperança
ENDEREÇO: Rua Ézio C. da Fonseca
BAIRRO: Jardim Esperança
TELEFONE:

4 - Unidades de saúde que serão atendidas pelo contrato, que não possuem estrutura operacional, e que receberão diretamente em seu local de trabalho:

NOME: PSF/UBS/Censo do Manoel Correa
ENDEREÇO: Rua 7 s/nº
BAIRRO: Manoel Correa
TELEFONE: 2620-1235

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.067/1-6



NOME: Posto do Itajuru
ENDEREÇO:
BAIRRO: Itajuru
TELEFONE:

NOME: Central de Marcação de Consultas
ENDEREÇO: Rua Omar Fontoura
BAIRRO: Braga
TELEFONE: 2643-7132

NOME: Centro Municipal de Alimentação Nutrição – CEMAN
ENDEREÇO: Rua Professor Edison Duarte, nº 136
BAIRRO: Jardim Caiçara
TELEFONE: 2645-1061

NOME: CE Odontologia
ENDEREÇO: Avenida Teixeira e Souza, nº 632
BAIRRO: Vila Nova
TELEFONE: 2648-2840

NOME: Superintendência do Programa de Familiar
ENDEREÇO: Avenida Teixeira e Souza, nº 632
BAIRRO: Vila Nova
TELEFONE: 2648-2840

NOME: PSF da Vila do Sol
ENDEREÇO: Rua 3 nº 246
BAIRRO: Vila do Sol
TELEFONE: ---

NOME: PSF e Posto de Saúde Praia do Siqueira
ENDEREÇO: Travessa Amapá
BAIRRO: Praia do Siqueira
TELEFONE: 2648-2956

NOME: Saúde Coletiva Vetores
ENDEREÇO:
BAIRRO:

248

TELEFONE:

NOME: SVO Serviço De Verificação De Óbito

ENDEREÇO: Praça Da Igualdade N° 1

BAIRRO: Portinho

TELEFONE: 26454736

NOME: Posto do Peró

ENDEREÇO: Rua Olívia Lopes nº 8

BAIRRO: Peró

TELEFONE: 2648-9153

NOME: PSF do Cajueiro

ENDEREÇO: Rua Machado de Assis

BAIRRO: Cajueiro

TELEFONE: 2648-8408

NOME: PSF da Gamboa

ENDEREÇO: Rua José Veiga s/nº

BAIRRO: Gamboa

TELEFONE: --

NOME: PSF do Jacaré Pomar

ENDEREÇO: Rua do Pomar nº 25

BAIRRO: Jacaré

TELEFONE: 2620-1388

NOME: PSF de Monte Alegre

ENDEREÇO: Rua Dr. Cardoso da Fonseca s/nº

BAIRRO: Monte Alegre

TELEFONE: 2644-4283

NOME: PSF e Posto de Saúde de Porto do Carro

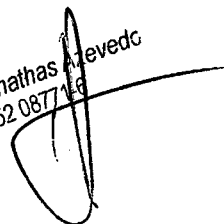
ENDEREÇO: Rua Leonor Fonseca da Costa s/nº

BAIRRO: Porto do Carro

TELEFONE: 2648-5373

NOME: PSF de Tangará

Demócrito Jonathas Azevedo
CRM 52.08771-6



259

ENDEREÇO: Rua Castro Alves s/nº
BAIRRO: Tangará
TELEFONE: 2629-2718

NOME: PSF de São Jacinto
ENDEREÇO: Estrada de Campos Novos s/nº
BAIRRO: São Jacinto
TELEFONE: ---

NOME: Posto de Saúde Dr. Paulo Silva
ENDEREÇO: Rodovia Amaral Peixoto – K 133 S/nº
BAIRRO: Unamar
TELEFONE: 2645-8049

NOME: Posto de Saúde Watson Tavares Filho (PAM Santo Antônio)
ENDEREÇO: Avenida Beira Mar s/nº
BAIRRO: Santo Antônio
TELEFONE: 2630-7826

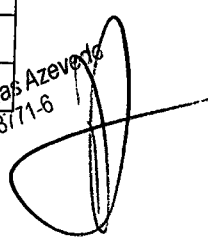
NOME: Posto de Saúde Pacheco/Araçá
ENDEREÇO: Estrada do Araçá s/nº
BAIRRO: Araçá
TELEFONE: -----

NOME: PSF do Angelim
ENDEREÇO: Estrada Angelim
BAIRRO: Angelim
TELEFONE: -----

NOME: PSF de Botafogo
ENDEREÇO: Rodovia Amaral Peixoto km 121
BAIRRO: Botafogo
TELEFONE: 2625-6060

NOME: PSF Maria Joaquina
ENDEREÇO: Rua Harmonia s/nº
BAIRRO: Maria Joaquina
TELEFONE: 2623-9639

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.087/1-6



267

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – CONVENCIONAL

2.1. DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS, DESTINADAS A PACIENTES ADULTOS E INFANTIS.

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 destacam-se:

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 alimentício e materiais de consumo;

Pré-preparos, 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 de apoio/ leitos nos horários pré determinados;

Transporte e distribuição nas unidades externas as unidades hospitalares

Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, 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 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 distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

a) Alimentação paciente adulto, pediátrico e acompanhantes – para dieta geral, leve, líquida e hiper/hiper

REFEIÇÕES	HORÁRIOS:	
Desjejum	Às 07h30min	
Colação	Às 09h00min	
Almoço	Às 11h30min	
Merenda	Às 14h30min	
Jantar	Às 17h30min	
Ceia	Às 20h00min	

Demócrito Jonathan Azevedo
CRM 52.087/16

274

2.3. CARDÁPIO

2.3.1 – 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, atendendo as 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 pela 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 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 Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

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, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela S. N. D. (Serviço de Nutrição e Dietética).

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, pimenta, especiarias, 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 tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

PEDIATRIA (Crianças de 2 a 12 anos):

O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

Crianças até 06 anos:

Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança, pois nesta faixa etária o que predomina é o uso dos

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6/A

289

cinco sentidos, gradativamente ocorre à descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, onde um dia a criança aceita um determinado alimento e em outro, ela rejeita.

Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos.

Crianças após 06 anos:

São capacitadas à escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos. Tem facilidade para incorporar hábitos alimentares de quem admira, onde o exemplo é fundamental. Nesta faixa etária deve-se estar atento à anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial ao Ferro. O crescimento é lento, porém constante acompanhado de um aumento na ingestão alimentar.

As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial;

Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios.

2.3.2. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO de 02 a 12 anos:

Em relação ao cardápio do adulto, a alimentação geral de pacientes infantis deverá ser acrescida de uma colação.

A textura dos alimentos devem ser adequadas, enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

A variedade de alimentos deve 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, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

B - ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado a realidade de cada unidade hospitalar.

A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá 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.

C - DIETAS

Dieta Geral Pacientes Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição e 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 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia no caso de pacientes, como exemplo:

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6

299

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou bebida à base de extrato de soja ou outros); Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geléia ou requeijão; Fruta natural.
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixes Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de polpa de fruta– diversos sabores
MERENDA	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado, ou iogurte em embalagem individual, ou bebida à base de soja e outros); Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com margarina ou requeijão ou frios ou geléia
JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixes Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de polpa de fruta– diversos sabores
CEIA	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou chá Bolachas ou biscoitos ou torradas Margarina ou geléia em sache

Dieta Geral Paciente infantil:

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: Desjejum, Colação, Almoço, Merenda, Jantar e Ceia, em horários regulares.

Dieta Branda

Destinada a 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 utilizada em alguns casos de pós operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada 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: 05 (cinco) refeições diárias
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

Denécrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08774-6

- 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:
 - 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 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, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias 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.

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

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 dos 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, 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.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc.).
- Deve ser preparada utilizando 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, recomendadas para este tipo de dieta.

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA LEVE:

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geléia ou requeijão 01 Fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau, etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variadas) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou

Demócrito Jônathas Azevedo
 CRM 52.0874/LF

	moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastoso ou fruta cozida) Suco de polpa de fruta
Merenda e Ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geléia 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, 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

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 calórico estabelecido de 1800 calorias previstas para este tipo de dieta.

Dietas para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sangüínea 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 fracionada em 06 (seis) refeições/dia com inclusão de uma colação (composição da dieta leve).

Os cardápios das dietas 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, em saches, 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 e ceia 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.

Dietas Hipossódicas

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

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.087.716

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

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

Dietas Hiperproteicas e Hipercalórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, Câncer/Quimioterapia, Diálise/Hemodiálise, Transplante, Queimados etc. com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidas dos seguintes alimentos: no desjejum - frios ou geléia; colação – vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado; no almoço e no 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

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida láctea (leite com café ou achocolatados ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou frios ou geléia ou requeijão Fruta natural
ALMOÇO E JANTAR	Arroz com margarina ou com queijo ralado ou na sopa enriquecida Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de polpa de fruta – diversos sabores
MERENDA	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com margarina ou requeijão ou frios ou geleia
CEIA	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) ou chá Bolacha ou biscoitos ou torradas ou outros
COLAÇÃO	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou bebidas à base de extrato de soja

Dietas Hipocalóricas

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 V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da contratante, a partir da avaliação nutricional.

Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 cal.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
DESJEJUM	200 ml leite desnatado

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6

	½ unidade de pão francês 1 colher de sobremesa de margarina 1 porção pequena de fruta
COLAÇÃO E CEIA	1 porção pequena de fruta
ALMOÇO E JANTAR	2 colheres de sopa de arroz prato principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixes ou ovos guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos salada: folha a vontade sobremesa: 1 porção pequena de fruta
MERENDA	200 ml de iogurte desnatado ½ unidade de pão francês 1 colher de sobremesa rasa de margarina

Dietas 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 o mesmo, frutos do mar, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

Dietas ricas em fibras ou laxativas

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 de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser a base de fruta crua rica em fibra.

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

• Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

2.4. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

2.4.1. RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

Deverão ser observados pela contratada:

- as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- a integridade e a higiene da embalagem;
- a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote;

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52 86177-8

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

a Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Deve ser observado os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

2.4.2. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, ETC.)

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou 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, pescados, bovinos e suínos)	Até 6 °C com tolerância até 7 °C
Carnes congeladas	- 18 °C com tolerância até -15 °C
Frios e embutidos industrializados	Até 10 °C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

2.4.3. RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

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

2.4.4. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

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

Deverá ser conferido rigorosamente:

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

Temperaturas recomendada 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

2.4.5. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

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

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

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente
---------------------	----------------------

2.4.6. RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelados	- 18°C com tolerância até - 15°C
Concentrados (xaropes) resfriados	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

2.4.7. RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

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

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

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

2.4.8. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

Deverão ser observados:

• Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;

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

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

Disponer 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.;

Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados 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 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 um boa ventilação;

Demócrito Jônatas Azevedo
CRM 52 0877/6

36 f

Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

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;

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

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

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

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

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

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.

2.4.9. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

A Contratada deve obedecer os 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;

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

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

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.001.710

37f

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.

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 dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;

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

2.4.10. 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 do alimento, 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 próprios com tampas, ou filme plástico;

identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06° C.

HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

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

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

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.087.1-6

38f

Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da 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.

2.4.11. PORCIONAMENTO

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

As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando a 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;

2.4.12. ACONDICIONAMENTO

Todos as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, 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.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum:

- leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300ml;
- 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 embalagens descartáveis simples com tampa
- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagens próprias.
- Dietas líquidas e sopa dos lactentes, deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno igual, com tampa transparentes e com capacidade aproximada de 500 ml;
- O suco, vitaminas, iogurte, achocolatado, chás, etc., deverão ser servidos em copos descartáveis com tampa, com capacidade de 300ml;
- Quanto à sobremesa:

A fruta deverá ser higienizada e devidamente embaladas.

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

- A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovadas pela Contratante;
- A Contratada deverá disponibilizar molhos e ou, demais temperos em saches, como: azeite, vinagre, e outros, respeitada a prescrição dietética;
- As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis de polipropileno, , adequada às necessidades, quantidades e ergonomia, ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição;

2.4.13. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

Para a distribuição dos alimentos quentes deve-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

Dernócrito Jônathas Azevedo
CRM 52 08771-8

397

preparações a 60 °C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas.

Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observadas 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 as pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Copa de Apoio, destinada a pacientes (adultos e crianças), acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, 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.

A temperatura dos alimentos servidos deverão observar os parâmetros estabelecidos pela ANVISA. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados com licença da Vigilância Sanitária.

A Contratada deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de transporte e distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas pelo SND da Contratante. Durante todo o processo de montagem, transporte e distribuição de refeições a pacientes, deverá ter o acompanhamento e supervisão do Profissional Nutricionista da Contratada.

As dietas gerais e especiais deverão ser transportadas da cozinha para as Unidades de Internação em veículos apropriados, destinados a manter a temperatura dos alimentos dentro dos critérios técnicos preconizados.

PACIENTES E ACOMPANHANTES: Preparado dentro das dependências do S.N.D.

A distribuição das refeições será feita através do Sistema Descentralizado.

Sistema Descentralizado: (nos locais de internação - : As refeições serão fornecidas em embalagens descartáveis com 03 (três) divisões com tampa, embalagens descartáveis simples com tampa para salada, sopas e sobremesas, talheres descartáveis, guardanapos de papel embalados em sacos plásticos, copos descartáveis com tampa para todas as refeições. As dietas em geral, saladas, sucos e sobremesas, deverão ser identificadas com (enfermaria, nome, leito, dieta, data de fabricação e validade), desjejum, merenda da tarde e

lanche noturno, por meio de etiquetas adesivas em suas tampas. O suco e a sobremesa deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis com tampa , ou se necessário em embalagens vedadas (no caso de frutas) As dietas deverão ser distribuídas para os pacientes em carros adequados para o transporte, em sistema isotérmico, a fim de garantir sua temperatura. A distribuição nas alas de internação deverão ser feitas através de carrinhos térmicos de forma que garanta a temperatura da refeição até o momento do paciente se servir e também deverá ser monitorada sua temperatura.


Após as refeições deverão ser recolhidos os restos de alimentos e descartáveis das Unidades de Internação pela copeira da Contratada nos horários determinados pelo Contratante.

PEDIATRIA:

Nas preparações abaixo deverão ser observados:

Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do nutricionista.

Demócrito Jônatas Azevedo
CRM 52.08771-5



Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Sopa: Deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

Os líquidos deverão ser acondicionados em garrafas térmicas, devendo ser distribuídos em copos descartáveis com tampa. Os pães e bolachas devem estar porcionados em embalagens individuais para serem distribuídos, as frutas devem ser picadas quando necessário e acondicionadas em embalagens descartáveis, antes de serem distribuídas.

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;

O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 200 ml.

A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável de polipropileno com tampa de capacidade aproximadamente de 180 ml .

Acondicionamento e Identificação

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, desprezados após utilização;

Distribuição

As sopas, sucos, etc., devem ser distribuídas pela Copeira em recipientes apropriados ou galheteiros lavados e desinfetados, sob responsabilidade da contratada.

Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios 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 onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida 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.

2.4.14. HIGIENIZAÇÃO

A) HIGIENE PESSOAL

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

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

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem em excesso;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

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

Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Manter a higiene adequada das mãos;

418

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

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

Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);

Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços.

B) HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios.

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos 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;

Deverão ser higienizados periodicamente as grelhas, colméias 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.

A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
<i>Pisos e ralos</i>	<i>Diariamente e sempre que necessário</i>	<i>Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Azulejos</i>	<i>Diário e mensal</i>	<i>Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Janelas, portas e telas</i>	<i>Mensalmente ou de acordo com a necessidade</i>	<i>Detergente neutro</i>
<i>Luminárias, interruptores, tomadas e tetos</i>	<i>De acordo com a necessidade</i>	<i>Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Bancadas e mesas de apoio</i>	<i>Após utilização</i>	<i>Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%</i>
<i>Tubulações externas</i>	<i>Bimestral</i>	<i>Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Caixa de gordura</i>	<i>Mensal ou conforme a natureza das atividades</i>	<i>Esgotamento, desengordurante próprio</i>
<i>Tubulações internas</i>	<i>Semestral</i>	<i>Desengraxante e desencrostante</i>
<i>Sanitários e vestiários</i>	<i>Diariamente e conforme a necessidade</i>	<i>Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm</i>

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.087/1-6

429

		<i>de cloro ativo</i>
<i>Caixa d'água</i>	<i>Semestralmente e sempre que necessário</i>	<i>Hipoclorito de sódio à 1%</i>

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 enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados 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. Deverão ser utilizados detergente neutro e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°.

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.

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
<i>Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)</i>	<i>Após o uso</i>	<i>Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL</i>
<i>Placas, formas, assadeiras, tec.</i> <i>(lavagem manual)</i>	<i>Após o uso</i>	<i>Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL</i>
<i>Máquina de lavar</i>	<i>Diário e semanal</i>	<i>Detergente neutro</i>
<i>Fritadeira</i>	<i>Diário após o uso</i>	<i>Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Chapa</i>	<i>Após o uso</i>	<i>Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Fogão e forno</i>	<i>Diário e após o uso</i>	<i>Desencrustante</i>
<i>Carrinho de transporte em geral</i>	<i>Diário e após o uso</i>	<i>Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Placas de corte de polietileno</i>	<i>Após o uso</i>	<i>Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Máquinas (moedor de carne, cortador)</i>	<i>Após o uso</i>	<i>Detergente neutro e</i>

Demócrito Jônathas Alves
CRM 52 08771-8

<i>de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)</i> <i>Refresqueira</i>		<i>desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Balanças</i>	<i>Antes e após o uso</i>	<i>Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Geladeiras e câmaras frigoríferas</i>	<i>Diário e semanal</i>	<i>Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Freezer</i>	<i>Diário, semanal e mensal</i>	<i>Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Prateleiras de apoio</i>	<i>Semanal ou antes se necessário</i>	<i>Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Estrados</i>	<i>Mensal</i>	<i>Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo</i>
<i>Caixas de polietileno e grades</i>	<i>Diário e semanal</i>	<i>Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e desengrudente</i>
<i>Exaustão (colméias, coifas) e telas</i>	<i>Semanal</i>	<i>Desengrudente, detergente neutro e desinfetante clorado</i>
<i>Depósito de lixo</i>	<i>Diário, no início de cada turno</i>	<i>Sacos plásticos, desengrudentes, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4.000 ppm</i>

D) EMBALAGENS

Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas).

Quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.

E) CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Realizar desinsetização, 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, 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.

F) 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, amostra de todas as preparações fornecida a pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo os critérios técnicos adequadas para colheita e transporte das amostras.

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6

429

Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações 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 ou 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 toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica de acordo com a solicitação do Contratante.

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

3 - DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

A Contratada deverá manter o quadro de pessoal de forma a atender plenamente as obrigações assumidas a nível contratual, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados.

Deverá providenciar a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.) afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções durante 24 (vinte e quatro) horas.

O quadro de pessoal deverá constar de :

Nutricionista supervisora
Nutricionistas de produção/clínica
Cozinheiros da geral
Cozinheiros da dieta
Estoquista
Copeiras
Auxiliares de serviços gerais
Ajudantes de cozinha

O número de funcionários de cada categoria (técnica, operacional e administrativo) deverá ser em número suficiente para prestação de serviço de alimentação, considerando a complexidade e diferenciação dos cardápios, tipo de dietas, espaço físico, equipamentos, qualificação profissional, número de refeições servidas, especialidades do hospital, fluxograma, sistema de distribuição de refeições, horários de cada turno e outros serviços, de forma a garantir o atendimento, dentro dos padrões de qualidade determinados pelo Contratante.

A Contratada deverá apresentar a escala de serviços, **mensalmente**, ao Contratante, especificando os funcionários que estarão cobrindo folgas, férias e/ou licenças. A escala de funcionários deverá constar: nome, função, plantão e horário de serviço de cada categoria de profissional (técnico, operacional e administrativo).

O controle sobre a assiduidade e pontualidade dos funcionários ficará sob a responsabilidade da Contratada, bem como a mesma deverá assumir todas as responsabilidades sociais, previdenciárias e trabalhistas dos seus empregados, de acordo com a legislação vigente.

Não poderá utilizar estagiários em qualquer situação para cumprir as funções destinadas ao pessoal técnico, operacional e administrativo.

A Contratada se responsabilizará em acompanhar e orientar adequadamente o pessoal

Demócrito Jônathas Almeida
CRM 52 08774

técnico, operacional e administrativo, durante o período de treinamento e experiência na Unidade.

O quadro de Profissionais Nutricionistas deverá estar em número suficiente para atender a área de Produção, CCI, Clínica, Supervisão Técnica geral, considerando os níveis de assistência nutricional e a complexidade do SND e estar de acordo com os parâmetros numéricos que norteiam o exercício do Profissional Nutricionista, conforme Ato Conselho Regional de Nutricionistas - 4º Região, tendo em vista o compromisso profissional e legal na execução das atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à Sociedade, conforme Lei N.º 8234 de setembro de 1991 e Resolução CFN N.º 218/99.

Os Profissionais Nutricionistas deverão possuir o registro no Conselho Regional de Nutricionistas e estar com as obrigações regularizadas, sendo que a referida documentação deverá estar na Unidade e ser de fácil acesso ao Contratante.

Todo o pessoal técnico (Nutricionistas, técnicos em Nutrição) e operacional (cozinheiros, copeiras, e outros) contratado deverá possuir experiência em serviço igual do objeto da licitação.

A Contratada deverá realizar treinamentos periódicos e de reciclagem ao pessoal operacional, administrativo e técnico, apresentando cronograma anual de treinamentos ao Contratante.

Deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante as horas de trabalho no hospital ou fora delas, mantendo o devido respeito e cortesia entre os colegas de trabalho, superiores, pacientes, acompanhantes e funcionários da Contratante.

Compromete-se a afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo sua imediata substituição.

A Contratada se responsabiliza por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex.: greve de transportes), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus ao Contratante.

Deverá manter cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7, que compõe Portaria n.º 3214 de 08/06/78 e suas alterações, e apresentar a Contratante, sempre que solicitado.

A Contratada deverá manter um cadastro de funcionários atualizado, e apresentar ao Contratante sempre que solicitado.

4 – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL AO PACIENTE


A Contratada se compromete à prestar todo tipo de assistência nutricional que o paciente ou funcionário necessitar para o pronto restabelecimento do seu estado nutricional e da sua saúde., sempre em conjunto com as nutricionistas da CONTRATANTE.

Os Profissionais Nutricionistas da Contratada que atuarem nas diversas Unidades de Internação deverão realizar os seguintes procedimentos :

4.1 - INTERNAÇÃO

- Verificar dados levantados, diagnósticos e condutas efetuadas pela equipe multiprofissional;
- Fazer levantamento de dados relacionados às condições e hábitos alimentares do paciente, a sua alimentação e/ou dieta e o seu estado nutricional;
- Estabelecer diagnósticos e respectivas condutas, reavaliando-os continuamente de acordo com a evolução do paciente e novos diagnósticos;
- Realizar 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

Demócrito Jonathas Azevedo
 CRM 52.067/1-6



468

ou a deficiência nutricional;

- Efetuar a prescrição dietética, de acordo com o diagnóstico e com as diretrizes da prescrição médica, estabelecendo a distribuição das refeições e do cardápio adequado para o atendimento contínuo das necessidades nutricionais;
- Providenciar e supervisionar o fornecimento e administração de alimentação ao paciente;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente, realizando as adequações na dieta, quando necessário;
- Participar de visitas médicas e discussão de casos;
- Avaliar as condutas dietoterápicas considerando evolutivamente os dados clínicos e bioquímicos do paciente;
- Atender continuamente as necessidades dietoterápicas e nutricionais através do fornecimento de dietas adequadas;
- Estabelecer plano de cuidados nutricionais juntamente com a equipe multiprofissional, sempre que necessário, reavaliando periodicamente;
- Fazer orientações evolutivamente até à alta, visando a recuperação e/ou manutenção da saúde do paciente (considerando patologia, estado nutricional, hábitos alimentares, condições individuais e ambientais para alimentação);
- Registrar as condutas efetuadas em todas as etapas, no prontuário, inclusive os aspectos e diagnósticos inadequados que possam interferir na recuperação e manutenção da saúde do paciente;
- Participar, promover e registrar as atividades de treinamento operacional e de educação continuada, garantindo a atualização dos funcionários envolvidos na operacionalização de alimentos;
- Planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar programas, cursos, palestras, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, que por sua vez estejam relacionados com a alimentação e nutrição.

5 - CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES E DIETAS SERVIDAS

O controle do número de refeições e dietas, *efetivamente consumidas*, deverá ser realizado paralelamente pela Contratada e pelo SND do Contratante, com conferência conjunta diariamente, devendo prevalecer o controle do Contratante.

- *PACIENTES E ACOMPANHANTES*

Unidades de Internação: As quantidades de refeições fornecidas serão controladas pela Contratante diariamente nos diversos horários de distribuição de refeição. Para fins de reembolso será considerado o número de dietas efetivamente servidas e computadas pela Contratante.

Refeitório de Funcionários: As quantidades de refeições servidas serão controladas pela Contratante diariamente nos horários de distribuição de refeição. Para fins de reembolso será considerado a quantidade de funcionários que vieram no refeitório nos horários específicos de cada refeição, sendo controlado nominalmente pela Contratante juntamente com a Contratada.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

6.1. Dependências e instalações físicas do S.N.D.

Demócrito Jônathas Bezvedc
CRM 22-03771/6

Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.

Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente;

Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem à operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.

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

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, à critério do Contratante;

Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizados nas áreas de produção (normal e dietética se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

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 da Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;

Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão consideradas de patrimônio do Contratante, não sendo permitido a retirada deste equipamento no término do contrato.

Providenciar o mais rápido possível a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;

Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante;

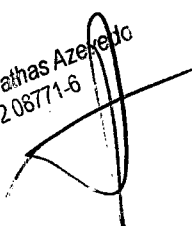
Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da Contratada e dos Hospitais;

Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;

Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados;

6.2. Equipe de Trabalho

Demétrio Jônathas Azevedo
CRM 52 08774-6



48

- 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 profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 204/98;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com a contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Apresentar ao Contratante, quando exigido, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante promovendo a sua imediata substituição;
- Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às 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 específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinados 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;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.087/96

998

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

Manter a qualidade e 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;

Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

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

6.3. Padrão de Alimentação

Cardápios

Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e pediátricos, submetendo-os à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 dias de sua utilização;

Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;

Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo 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 bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços;

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes;

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da Contratante;

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação ;

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, indicados ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

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

Demócrito Mathias Azevedo
CRM 52.087/1-6

50 f

Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da 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 da ANVISA;

Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

Preparo e distribuição

Observar os horários estabelecidos para 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;

Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;

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 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;

Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura

ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

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; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

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;

Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes da ANVISA;

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.0677/15

SIF

Coletar amostras de toda 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; 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;

Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou 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 encaminhados imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;

Controlar a saída do refeitório durante as refeições para funcionários, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;

Manter o controle das bandejas, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso ao Contratante;

Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta dias) 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 da ANVISA, de comum acordo com o SND do Contratante;

Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;

Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas;

Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;

Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos a disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los à Contratante, quando solicitados;

6.4. Higiene

Atender o que dispõe a Portaria da ANVISA, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico - Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

Demétrio Jônathas Azevedo
CRM 52 0871-6

Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos) das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

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

Remover para locais apropriados e/ou indicados pela Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo 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 do serviços de nutrição.

Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, 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 dos 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, 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;

6.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

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


Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei 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 a engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

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.

6.6. Situações de emergência

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6



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

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

6.7. Suplementares

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

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 paramentação adequada;

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato.

Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva 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;

Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do Contratante;

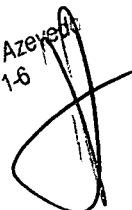
Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'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, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;

Re-executar 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 (Lei Federal N.º 8212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;

Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da 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.

6.8. 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.

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

7.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

7.3. Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a contratada proceda à manipulação e/ou distribuição.

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

7.5. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

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

7.7. *Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;*

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

7.9. Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

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

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

7.12. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA, as instalações do serviço de nutrição;

55f


8. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:
- 8.2. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- 8.3. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 8.4. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;
- 8.5. Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- 8.6. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- 8.7. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

9. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS: USO RACIONAL DA ÁGUA

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água
- c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma.
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
 - Executar operações de lavar e descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
 - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52 08771-6



56f

- Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

1) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – min.100 e max. 250ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou 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).

2) Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes etc.;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3) Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo.

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6



57 f

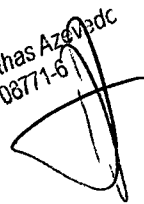
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- d) A aquisição de equipamentos consumidores de energia elétrica deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- e) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- f) Toda a instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- g) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- h) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- i) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- j) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- k) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- l) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- m) Sugerir à CONTRATANTE ou diretamente a CIRE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- n) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- o) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;
- p) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- q) 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, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.
- r) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-6



589

- s) A Nutricionista da CONTRATADA, se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da “CODEAGRO – Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios” da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte “**Diga não ao desperdício**”;
- t) Enriquecer os cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;
- u) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;
- v) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
- w) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- x) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
 - Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
 - Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
 - Nunca deixe-as de molho após cortadas ou descascadas.
 - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferências inteiras;
 - Não corte-as com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhe hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
 - Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- y) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- z) Quando implantado, pela CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:
 - 1) **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:** São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos – que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.0877/6

594

plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelho, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado em enviadas para o fabricante.

2) **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). Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- Vidro (recipiente verde)
- Plástico (recipiente vermelho)
- Papéis secos (recipiente azul)
- Metais (recipiente amarelo)

aa) Quando implantado pela CONTRATANTE operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

bb) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

cc) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

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

ee) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

ff) 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 nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da 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 Advertência para Detergentes e seus Congêneres;

gg) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

hh) Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB (A).

Demócrito José das Azevedo
CRM 52.08774-8

607

conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO À SERVIDORES E EMPREGADOS

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1 Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas a Servidores e/ou Empregados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico - sanitárias adequadas.

1.2 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada e distribuída.

O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL

HOSPITAL OTIME CARDOSO DOS SANTOS		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
Pequena Refeição Paciente	Refeição	2430
Pequena Refeição Acompanhante	Refeição	300
Pequena Refeição Funcionário	Refeição	3140

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52 08771-6

617

Grande Refeição Paciente	Refeição	1200
Grande Refeição Acompanhante	Refeição	600
Grande Refeição Funcionário	Refeição	4870
Lanche Administrativo	Refeição	800
Quentinha	Refeição	416
HOSPITAL DA CRIANÇA		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
Pequena Refeição Paciente	Refeição	1602
Pequena Refeição Acompanhante	Refeição	330
Pequena Refeição Funcionário	Refeição	1500
Grande Refeição Paciente	Refeição	564
Grande Refeição Acompanhante	Refeição	600
Grande Refeição Funcionário	Refeição	1870
Lanche Administrativo	Refeição	-
Quentinha	Refeição	-

HOSPITAL TAMOIOS		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
Pequena Refeição Paciente	Refeição	734
Pequena Refeição Acompanhante	Refeição	30
Pequena Refeição Funcionário	Refeição	4580
Grande Refeição Paciente	Refeição	420
Grande Refeição Acompanhante	Refeição	60
Grande Refeição Funcionário	Refeição	3440
Lanche Administrativo	Refeição	-
Quentinha	Refeição	-

HOSPITAL OPERÁRIOS		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
Pequena Refeição Paciente	Refeição	2400
Pequena Refeição Acompanhante	Refeição	300
Pequena Refeição Funcionário	Refeição	2730

Demócrito Jônathas Frevedc
CRM 52.0877

624

Grande Refeição Paciente	Refeição	1530
Grande Refeição Acompanhante	Refeição	600
Grande Refeição Funcionário	Refeição	6700
Lanche Administrativo	Refeição	300
Quentinha	Refeição	2800

HOSPITAL DA MULHER		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA MENSAL
Pequena Refeição Paciente	Refeição	5810
Pequena Refeição Acompanhante	Refeição	750
Pequena Refeição Funcionário	Refeição	7760
Grande Refeição Paciente	Refeição	3600
Grande Refeição Acompanhante	Refeição	1320
Grande Refeição Funcionário	Refeição	5810
Lanche Administrativo	Refeição	900
Quentinha	Refeição	-

4. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Almoço	das 12:00 h às 14:00 h
Jantar	às 21:00 h

5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A prestação de serviço de nutrição e alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), utensílios e equipamentos complementares, gás e mão-de-obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes.

5.2. Para o desenvolvimento das atividades, a CONTRATADA deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço.

5.3. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais destacam-se:

- programação das atividades de nutrição e alimentação;
- elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização
- aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

Dermócio Jônathas Azevedo
CRM 52.087/1-6

634

- a) programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
 - g) pré-preparos e cocção dos alimentos;
 - h) acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
 - i) expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
 - j) higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços
 - k) afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de almoço e jantar.
- 5.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.
- 5.5. O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.
- 5.6. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente.
- 5.7. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, possibilitando dessa forma, atendimento adequado.
- 5.8. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico - sanitárias adequadas.
- 5.9. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.
- 5.10. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 5.11. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxiinfecções alimentares
- 5.12. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e a monitorização das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 e Resolução 2535/2004.
- 5.13. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS-6/99, de 10/03/99.

6. DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

6.1. Composição das refeições diárias:

Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou suína ou lingüiça ou peixe ou ovos ou aves Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos Salada: Vegetal A ou Vegetal B Sobremesa: fruta alternada com doce Suco artificial Mini pão Café 50ml

Demócnio Jônaihas Azevedo
CRM 52.087/15

679

JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou suína ou lingüiça ou peixe ou ovos ou aves Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos Salada: Vegetal A ou Vegetal B Sobremesa: fruta alternada com doce Suco artificial Mini pão Café 50ml
--------	---

7 - DOS CARDÁPIOS

7.1. Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos “per capita”, frequência de utilização;
- Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
- As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização da nutricionista da CONTRATANTE, sem custos adicionais;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes do Anexo de cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum.
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc, com gêneros previstos para essas ocasiões.
- A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado previamente pela 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 a 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.

8. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

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

8.1. A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outra para salada e talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionadas no sistema “self-service” parcial ou com porcionamento integral executado pela CONTRATADA, sendo que os empregados da CONTRATADA farão o porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo em sistema self-service.

O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:

8.2. No almoço e jantar:

- As saladas, arroz, feijão e sopa dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos a vontade
- Suco artificial deverá ser fornecido em copo descartáveis com capacidade de 200ml.
- Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;

Demócrito Jônatas Azevedo
CRM 52.067/1-6

658

- O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.
- O doce industrializado em conformidade com a Portaria C.V.S-6/99.
- d) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em aço inox , que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo .
- e) A CONTRATADA deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo um vinagrete. Deverão ser disponibilizados também, demais temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta e outros.
- f) No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e copo descartável de 50 ml.
- g) A CONTRATADA deverá manter galheteiro com sal e palito nas mesas.

8.3. Para as unidades que receberão alimentos em seu local de trabalho, deverá estar em conformidade com a Portaria C.V.S.-6/99, no que diz respeito ao transporte e armazenamento de alimentos.

- a) Os alimentos deverão estar acondicionado em embalagens hermeticamente fechadas;
- b) deverá ser atendido critério de porcionamento, que atenda as necessidades básicas;

9. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

9.1. Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

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

9.2. Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios:

- Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S.-6/99;
- O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

9.3. Do 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 C.V.S.-6/99;
- 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 em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S-6/99;
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- Todas as refeições deverão ser submetidas a CONTRATANTE, para degustação devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

9.4. Da distribuição das refeições:

- A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

Demócrito Jônatas Azevedo
CRM 52 087 16

66f

- Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

9.5. Do controle bacteriológico dos alimentos:

- Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como, das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.

9.6. Da higiene:

- A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. 6/99;
- O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;
- A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;
- Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizer necessário, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;
- Os vasilhames e caixotes, pertencentes à CONTRATADA, deverão estar dispostos em local estabelecido pela CONTRATANTE para tal fim;
- A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela CONTRATADA, é de sua responsabilidade.

9.7. Das instalações e dos equipamentos:

- A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA, as instalações do serviço de nutrição;
- As adaptações/complementações, que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA;
- A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

9.8 Do pessoal:

- A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.
- A Contratada deverá manter na unidade obrigatoriamente um Nutricionista responsável técnico devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do SND do Contratante.
- Os empregados devem ser registrados pela CONTRATADA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

Demônio Jonathan Azevedo
CRM 52.0017
18

67f

- O controle de saúde dos empregados da CONTRATADA, bem como, o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativos aos exames médicos, são de sua responsabilidade;
- Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;
- Os uniformes devem ser fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar;
- A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada no recinto da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

SUGESTÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

A - CARNES

PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, colchão mole ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, colchão mole ou patinho
Bife grelhado	Coxão mole, patinho, carré suíno
Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparação como strogonoff e outras com molho branco	Coxão mole, frango
Espetos em geral	Coxão mole ou patinho, lingüiça
Filé de frango grelhado (s/ osso e pele), a parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe; grelhado com molho	Pescada, merluza, etc
Frango a passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa e sobre coxa
Hambúrguer, almôndegas	Coxão mole ou patinho
Lingüiça	Porco/mista
Lasanha a bolonhesa	Coxão mole, patinho

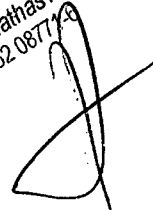
NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidas no mínimo 10 itens das sugestões apresentadas

B. SALADAS

1. Legumes/leguminosas

Abóbora

Dennócrio Jônathas Azevedo
CRM 52 087730



688

Abobrinha
Batata
Batata doce
Berinjela
Cará
Cenoura
Chuchu
Feijão branco
Feijão fradinho
Grão-de-bico
Lentilha
Mandioca
Mandioquinha
Milho verde
Pepino
Pimentão
Quiabo
Tomate
Vagem

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos 10 itens das sugestões, fornecidas (mínimo), considerando a safra dos produtos.

C. GUARNIÇÃO

Abobrinha a dorê
Batata ("sauteé", palha, chips e frita)
Berinjela à milanesa
Brócolis alho e óleo
Cenoura a Vichy
Couve manteiga refogada
Couve-flor com molho branco
Creme de milho
Espinafre ao alho e óleo
Farofa de cenoura/passas
Mandioca frita
Panachê de legumes
Polenta
Purê de batatas
Purê de batatas/abóbora madura
Purê de batatas/cenoura
Spaguetti com orégano
Talharine ao alho e óleo
Vagem à Juliana

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões, fornecidas considerando a safra dos produtos.

D. SOBREMESAS - FRUTAS

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.08771-8



697

Abacate
Pêra
Maçã
Goiaba
Banana
Caqui
Laranja pêra/bahia
Mamão
Melancia
Melão
Salada de frutas
Uva

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

E. SOBREMESAS - DOCES

Arroz doce
Doce de abóbora cremoso
Manjar branco com calda e ameixa
Mousse
Pavê
Pudim
Rocambole recheado com doce de leite
Romeu e Julieta
Sorvete de massa
Brigadeiro
Beijinho
Gelatina

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas.

**CONTROLE DE NÚMERO DE REFEIÇÕES
REFEIÇÕES DE FUNCIONÁRIOS**

- Controle do número de refeições servidas para funcionários, será realizado diariamente pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante, juntamente com o funcionário designado pela Contratada.

FUNCIONÁRIO

O funcionário da secretaria, na entrada do refeitório, nos turnos específicos, deverá entregar o vale ao representante da Contratada para o fornecimento da refeição.

Para fins de reembolso dos serviços prestados pela Contratada, será considerado o número de refeições servidas, verificado ao final de cada turno a quantidade de vales recebidas pela Contratada.

Demócrito Jônathas Afonso
CRM 52 08771-6

707

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

- 10.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.
- 10.2. Executar o serviço objeto do contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, da CONTRATANTE.
- 10.3. Complementar, se necessário, e as suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato.
- 10.4. Efetuar, as suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização.
- 10.5. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 10.6. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.
- 10.7. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
- 10.8. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.
- 10.9. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso.
- 10.10. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- 10.11. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.
- 10.12. Arcar com as despesas de gás, telefone, fax utilizados na execução do serviço.
- 10.13. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas.
- 10.14. Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE.
- 10.15. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.
- 10.16. Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações da CONTRATANTE.
- 10.17. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- 10.18. Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar à CONTRATANTE os laudos, quando solicitado.
- 10.19. Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar, a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.
- 10.20. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual.
- 10.21. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

Demócrito Jônathas
CRM 52.0877

z-vedc

718

- 10.22. Promover periodicamente, as suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho.
- 10.23. Submeter-se às normas de segurança da CONTRATANTE, em especial quanto ao acesso as suas dependências.
- 10.24. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.
- 10.25. Submeter os cardápios à Nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias, para devida apreciação e aprovação.
- 10.26. Substituir o funcionário que não atender as necessidades da CONTRATANTE, assim que solicitado.
- 10.27. A CONTRATADA somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização da CONTRATANTE.
- 10.28. Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade.
- 10.29. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e Portaria C.V.S. nº 6/99; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.
- 10.30. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).
- 10.31. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- 10.32. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 10.33. Programar horários pré - determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como, materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.
- 10.34. Realizar o controle higiênico - sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- 10.35. Realizar o pré - preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- 10.36. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré - preparo e preparo final.
- 10.37. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 10.38. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, as suas expensas.
- 10.39. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 10.40. Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.
- 10.41. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim.
- 10.42. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52.007/1-6

729

10.43. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

10.44. Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os

de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

10.45. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental.

10.46. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada, quando adotadas todas as medidas de prevenção e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.

10.47. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da CONTRATANTE, referente às normas de segurança.

10.48. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como, os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

10.49. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

10.50. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

10.51. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

10.52. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

10.53. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

10.54. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

10.55. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

10.56. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado.

Demitido João Azevedo
CRM 11.007.4-8

734

10.57. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

10.58. A fiscalização e o controle do serviço pela CONTRATANTE não exonera nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato.

10.59. 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 no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

10.60. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional.

10.61. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

Para a execução do serviço, objeto do contrato, a CONTRATANTE obrigará-se-á:

11.1. Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objetos dos contratos;

11.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato;

11.3. Fornecer no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;

11.4. Autorizar à CONTRATADA, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

11.5. Arcar com as despesas de consumo d'água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA;

12. FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

12.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

12.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

12.3. Controlar, diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela CONTRATADA;

12.4. Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;

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

12.6. 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 estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

12.7. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

12.8. Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como, efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;

12.9. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, devendo:

Demócrito Jônatas Azevedo
CRM 52.017/1-6

748

- a) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

12.10. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;


12.11. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

13. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS:

USO RACIONAL DA ÁGUA

- hh) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
 - ii) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
 - jj) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água
- c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma.
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
 - Executar operações de lavar e descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
 - Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
 - Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
 - Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.
 - Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
 - Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
 - Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.
- c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 4) Lavagem de folhas e legumes:

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52 08774-4



758

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
 - Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
 - Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – min.100 e max. 250ppm);
 - Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
 - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
 - Enxugar em cuba específica ou 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).
- 5) Manter a torneira fechada quando:
- Desfolhar verduras e hortaliças;
 - Descascar legumes e frutas;
 - Cortar carnes, aves, peixes etc.;
 - Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
 - Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
- 6) Outras práticas:
- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
 - Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
 - Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
 - Não utilizar água para descongelar alimentos;
 - Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
 - Jogar os restos ao lixo.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

ll) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

mm) Toda a instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52 087746



767

- nn) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- oo) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- pp) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- qq) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- rr) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- ss) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- tt) Sugerir à CONTRATANTE ou diretamente a CIRE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- uu) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- vv) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;
- ww) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- xx) 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, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.
- yy) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- zz) A Nutricionista da CONTRATADA, se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO – Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "**Diga não ao desperdício**";
- aaa) Enriquecer os cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;
- bbb) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

Demócrito Jônatas Azevedo
CRM 52.187/1-6

- ccc) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
- ddd) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- eee) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
 - Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
 - Nunca deixe-as de molho após cortadas ou descascadas.
 - Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferências inteiras;
 - Não corte-as com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhe hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
 - Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- fff) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- ggg) Quando implantado, pela CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:
- 1) **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:** São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos – que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelho, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado em enviadas para o fabricante.
 - 2) **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). Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:
 - Vidro (recipiente verde)

Demócrito J. Azevedo
CRM 208771-6

784

- Plástico (recipiente vermelho)
- Papéis secos (recipiente azul)
- Metais (recipiente amarelo)

hhh) Quando implantado pela CONTRATANTE operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

iii) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

jjj) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

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

lll) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

mmm) 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 nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da 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 Advertência para Detergentes e seus Congêneres;

nnn) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

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

Demócrito Jônathas Azevedo
CRM 52 087746

Municipal de Saúde de Cabo Frio de acordo com as Especificações Técnicas, do processo Emergencial n.º xxxxxxxx, proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do Processo n.º xxxxxxxxxxxxxxxx.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A execução do objeto contratual deverá atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requeridas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

O regime de execução deste contrato é o de fornecimento por preço unitário.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

O objeto deste contrato deverá ser executado no Serviço de Nutrição e Dietética da **Contratante**, para o preparo e distribuição de Alimentação Hospitalar de (pacientes, acompanhantes e funcionários), ocorrendo por conta da **Contratada** as despesas de seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto, em conformidade com o estabelecido no **Projeto Básico**.

PARÁGRAFO ÚNICO

O fornecimento deverá ter início em até 05 (cinco) dias a contar da data de assinatura deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DO REAJUSTE

A CONTRATADA se obriga a fornecer os produtos, objeto deste contrato, pelos preços a vista, constantes da sua proposta comercial, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefícios e despesas indiretas (BDI) e demais despesas de qualquer natureza. Os preços das dietas especiais, quando houver, equiparam-se aos seus correspondentes das dietas gerais previstas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, em especial a Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A periodicidade anual de que trata o parágrafo primeiro será contada a partir da data da proposta que devem estar referidos ao mês de janeiro/ 2013, que será considerado como mês de referência de preços conforme definido no edital de licitação.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Os preços estão referidos ao mês de janeiro/ 2013.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÕES

Demócrito Jonathan Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria n.º 12/2013
CPF 034.071.447-68 CREMERJ 52.08771-6

817

O prazo de vigência do contrato é de 03 (três) meses, consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do termo, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, desde que as partes se manifestem com antecedência de 1 (um) meses do término do prazo do contrato, respeitando o limite de 180 (cento e oitenta) dias.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Eventual prorrogação de prazo será formalizada por meio de Termo de Alteração Contratual, respeitadas as condições prescritas na Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO

O prazo de vigência contratual estipulado nesta cláusula não exime a Administração CONTRATANTE da comprovação da existência de recursos orçamentários aprovados em lei, para a efetiva continuidade da prestação dos serviços nos exercícios financeiros subseqüentes ao da assinatura do contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A prorrogação de que trata o item 1 da cláusula quarta somente poderá ser formalizada nos casos de conveniência e interesse público, depois de comprovado circunstancialmente no processo, que os preços praticados sob o contrato estão coerentes com o mercado e são iguais ou menores que os seus correspondentes estabelecidos pelos Estudos realizados pelo setor de TIC desta Secretaria, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosos para a Administração.

PARÁGRAFO QUARTO

Ocorrendo a resolução do contrato com base na condição estipulada no parágrafo segundo, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO QUINTO

A não prorrogação contratual por razões de conveniência da Administração, não gerará à CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO SEXTO

Este Contrato também poderá ser rescindido, não gerando qualquer espécie de indenização, quando o processo licitatório referente a este objeto estiver finado.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR DO CONTRATO E DOS RECURSOS

O valor total estimado do presente Contrato é de R\$ _____ (_____), sendo R\$ _____ (_____), referente ao exercício de _____ e R\$ _____ (_____), referente ao exercício de _____. No presente exercício o valor onerará o sub-elemento econômico n.ºdevendo o restante onerar recursos orçamentários futuros, se efetivamente consignados valores a esse título.


Demócrito Jonathan Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria n.º 12/2013
CPF 034.071.447-88 CREMERJ 52.08771-6

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Em cumprimento as suas obrigações, cabe a CONTRATADA, além das responsabilidades constantes do Projeto Básico, e daquelas estabelecidas em lei:

1 - Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado nos termos da legislação vigente;

2 - Designar por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato.

3- Elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal, submetendo-o a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações, com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA.

4 - Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de outra legislação técnica vigente e as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, de engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade;

5 - Cumprir as disposições legais municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços;

6 - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato. A fiscalização da CONTRATANTE não exclui ou reduz a responsabilidade da CONTRATADA.

7 - Manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação, e garantir o perfeito fluxo operacional das atividades e a manutenção do padrão da alimentação estabelecido.

8 - Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;

9 - Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

10 - Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem distribuídos e servidos.

11 - Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamento dos alimentos.

Demócrito Jônathas Azevedo 4
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 12/2013
CPF 034.071.842-68 CREMER/52.0877

838

12 - Fornecer aos seus empregados todos os equipamentos, utensílios e materiais necessários à prestação do serviço de alimentação, os quais deverão ser resistentes e de qualidade comprovada, a reposição dos mesmos deverá ser feita, sempre que necessário e/ou solicitado, independente do motivo apresentado, sem ônus ao CONTRATANTE e no prazo máximo de 03 (três) dias corridos;

13 - Afastar imediatamente das dependências da CONTRATANTE qualquer empregado de sua equipe, por mais qualificado que seja, cuja permanência no serviço seja considerada inconveniente, promovendo sua substituição no prazo de 12 (doze) horas, não podendo o mesmo empregado retornar ao serviço, após ser colocado à disposição pelo CONTRATANTE;

14 - Apresentar ao CONTRATANTE, quando exigido, comprovantes de pagamentos de salários, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste contrato;

15 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

16 - Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;

17 - Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato;

18 - Prestar todos e quaisquer esclarecimentos ou informações que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;

19 - Exercer controle sobre assiduidade e pontualidade de seus empregados;

20 - Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

21 - Preservar e manter o CONTRATANTE à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;

22 - Adaptar às suas expensas com prévia autorização e sem ônus ao CONTRATANTE, as instalações necessárias ao atendimento deste Contrato;

23 - Utilizar para o preparo das refeições a área da cozinha do CONTRATANTE, as instalações, equipamentos, entre eles os móveis e outros, a fim de empregá-los no cumprimento deste contrato, devendo no final devolvê-los no mesmo estado que os recebeu, ressaltando-se o desgaste natural do uso. O abastecimento e o custeio do gás liquefeito de petróleo ficará por conta da CONTRATADA;

24 - Substituir os equipamentos sempre que necessário, ou conforme solicitação do CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, sem ônus para a mesma, devendo o novo equipamento permanecer em substituição ao antigo e informá-la dessa substituição para as devidas providências;


Demócrito Jonathas Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria n.º 12/2013
CPF 034.071.447-88 CREMERJ 52.08771-6

848

25 - Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser danificados;

26 - Promover, se necessário, a instalação de equipamentos próprios, que lhes serão devolvidos no término deste contrato, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, em todas as áreas que necessitam de equipamentos;

27 - Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos do CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE;

28 - Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os por meio de crachás, com fotografia recente, e fornecendo-lhe os Equipamentos de Proteção Individual - EPI's.

29 - Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como pelo cumprimento das normas legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, e as normas internas de segurança e medicina do trabalho, resultantes da execução deste contrato, sem a transferência de qualquer ônus à CONTRATANTE;

30 - Deverá executar a manutenção corretiva nos equipamentos, quando necessário, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos empregados da CONTRATADA e do CONTRATANTE;

31 - Fornecer vale-refeição a seus empregados, sem ônus para esses e para a CONTRATANTE;

32 - Implantar, de forma adequada, a planificação, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades do órgão e respeitando suas normas de consulta;

33 - Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus empregados no exercício de suas funções;


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

35 - Realizar o processo de higienização das mãos de acordo com a Portaria n.º 930, de 27/08/92, do Ministério da Saúde;

36 - Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Contrato para prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários da rede hospitalar, postos de saúde e unidades de atendimento da Secretaria Municipal de Saúde de Cabo Frio

37 - Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das diversas áreas da cozinha e copa dentro das normas sanitárias vigentes;

38 - Utilizar solução clorada (hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo) para higienização de vegetais folhosos, legumes e frutas;


Demócrito Jonathan Azevedo
Secretário Municipal de Saúde 6
Portaria nº 12/2013
CPF 034.071.447-68 CREMERJ 52.08771-6

- 39 - Manter o piso da cozinha sempre seco, sem resíduos ou acúmulos de água;
- 40 - Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto por restos alimentícios e gordura, realizando imediatamente os reparos necessários, sem onerar ao CONTRATANTE;
- 41 - Manter os alimentos em preparação ou prontos, quanto aos utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- 42 - Manter os alimentos em preparação ou prontos em temperatura abaixo de 4° C ou acima de 60° C;
- 43 - Manipular os alimentos somente com garfos, pinças e sobre placas de altileno ou mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 44 - Distribuir as refeições em recipientes e utensílios apropriados e de acordo com a especificidade e padrão de porcionamento, adequados a cada categoria de comensal e estipulados pelo CONTRATANTE;
- 45 - Servir os comensais acompanhando às refeições fatias de limão, embalagens do tipo saches de sal, açúcar, temperos prontos e adoçantes dietéticos, palitos de dente, guardanapos e farinha, conforme solicitação do CONTRATANTE;
- 46 - Fornecer todos os materiais descartáveis necessários à execução deste Contrato, dentro das normas técnicas sanitárias;
- 47 - Manter o controle das bandejas, recipientes e talheres em aço inox em quantidades superiores a 10% (dez por cento) ao número das refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso ao CONTRATANTE;
- 48 - Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria Vigilância Sanitária;
- 49 - Acondicionar as dietas enterais em frascos descartáveis, devidamente identificados com o tipo de fórmula, volume, data, leite e nome, sem qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- 50 - Elaborar os cardápios das dietas normais e especiais, destinados à pacientes, acompanhantes e funcionários, seguindo as Leis de Escudero, sendo estes: desjejum, Almoço, lanche da tarde, colação, jantar e lanche noturno, encaminhando-os completos, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados, só poderão sofrer alterações com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA;
- 51 - Deverão todos os nutricionistas possuir Registro no Conselho Regional e estar com as obrigações regularizadas;
- 52 - Apresentar anexo ao cardápio e receituário de todas as preparações, valor calórico, cálculo dos macros nutrientes das preparações e seu respectivo Valor Calórico Total - VCT do almoço e jantar;

864

53 - Obedecer aos critérios estabelecidos pelo SND do CONTRATANTE, para elaboração dos cardápios normais e especiais;

54 - Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com autorização prévia do SND do CONTRATANTE e com apresentação de documentos;

55 - Executar a compra, recebimento, armazenamento imediato e controle de qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios perecíveis, semiperecíveis, não perecíveis e produtos dietéticos de primeira qualidade e em quantidade compatível com o consumo;

56 - Responsabilizar-se pelo controle de qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e datas de vencimento e compromete-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade, indicados ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

57 - Organizar a despensa de acordo com as normas técnicas sanitárias vigentes, responsabilizando-se pela guarda, distribuição e instalações necessárias para tal fim;

58 - Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da câmara até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE;

59 - Manter os fornecedores de gêneros alimentícios e materiais descartáveis na área de recebimento;

60 - Servir as refeições em bandejas estampadas (sistema de balcão térmico), fornecendo copos descartáveis para as bebidas e talheres embalados juntamente com guardanapos.

61 - Servir em copos descartáveis com tampa quando o cardápio especificar, doces, pudins, compotas, cremes, sorvetes e outras sobremesas que justifiquem esse tipo de embalagem, mais colher descartável;

62 - Utilizar produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal- SIF, Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde ou outro órgão competente, com sede de registro no Estado do Rio de Janeiro e deverá possuir a data de validade e de fabricação ou de entrega na embalagem;

63 - Estabelecer controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método de Avaliação dos Perigos por Pontos Críticos de Controle - APCC;

64 - Coletar diariamente amostras das diversas preparações fornecidas, e mantê-las armazenadas a uma temperatura abaixo de 4°C ou congeladas entre -10°C e -15°C, por no máximo 72 (setenta e duas) horas;

65 - Estabelecer controle de qualidade de gêneros alimentícios, materiais descartáveis e produtos de limpeza industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtornos ao serviço;

66 - Estabelecer controle bacteriológico (cultura quantitativas e qualitativas) mensal, em laboratórios conceituados, de todas as preparações servidas pela CONTRATADA, feitas na

874

cozinha, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, apresentando os laudos no Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

67 – Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza, produtos industrializados e outros materiais de consumo, de marca conceituada e qualidade comprovada, necessários a execução deste contrato e apresentando sempre em suas embalagens as datas de fabricação e validade, composição do ingredientes, corantes e conservantes visível, bem como nome e CNPJ/MF da empresa responsável pela sua produção e seus respectivos registros no Ministério da Saúde e/ou Agricultura ou órgão fiscalizador competente;

68 – Apresentar listagem de seus fornecedores, produtos e marcas utilizados, fichas técnicas e amostras para análise técnica e sensorial, sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

69 – Entregar as preparações de todas as refeições para degustação com devida antecedência devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que apresentarem impróprios para consumo pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

70 – Desprezar toda e qualquer sobra limpa, não usar aparas de carne em preparações à base de carne e outras e quando da utilização de doces como sobremesas;

71 – Preparar as refeições sem corantes químicos;

72 – Remover para locais apropriados e/ou indicados pela Administração do CONTRATANTE, todos os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

73 – Realizar para fins de pagamento, o controle de refeições pelo número de dietas efetivamente consumidas pelos comensais por escrito;

74 – Atender prontamente qualquer reclamação, exigência, ou observação realizadas pelo CONTRATANTE;

75 – Possuir o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde;

76 – Possuir o Manual de Dietas Hospitalares, contendo dietas normais, especiais, preparações de exame, valor calórico total, macro e micro nutrientes, recomendações e tabela de substituições;

77 – Manter os manuais técnicos à disposição do CONTRATANTE e em local visível, para eventuais consultas;

78 – Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. O CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves no seu Serviço de Administração;

Demócrito Jônatas Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 12/2013
CPF 034.071.447-68 CREMERJ 52.08771-6

888

79 – Transportar as refeições para as unidades que receberão fora das unidades produtoras em embalagens “hot Box” com a utilização de no mínimo 4 veículos climatizados e com caçamba fechada, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

80 – Solicitar todas as informações necessárias para execução dos serviços sempre através do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

81 – Encaminhar prontamente ao Serviço Especializado de Engenharia, Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT do CONTRATANTE, relatório informando a ocorrência do acidente de trabalho constando nome do empregado, tipo de acidente e procedimentos adotados;

82 – Apresentar membro representante da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, conforme NR 5, que compõe Portaria Federal nº3.214, de 08/06/78 e suas alterações, e enviar mensalmente ao Serviço Especializado de Engenharia, Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT do CONTRATANTE, cópia das Atas de Reuniões;

83 – Apresentar cronograma de treinamento de Biosegurança, apontando as pautas ministradas com lista de presença assinadas pelos empregados e periodicidade em que serão efetuados os treinamentos aos empregados;

84 – Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorram 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;

85 – Apresentar o Manual de Boas Práticas e mantê-lo na Unidade;

86 – Recolher e armazenar o lixo em local apropriado dos vários pontos de recolhimento do Serviço de Nutrição e Dietética e copas de apoio em sacos de lixo em cores diferenciadas; cor preta – lixo da cozinha em geral e sobra limpa dos alimentos; cor branca – lixo hospitalar dos pacientes (marmiteix, copos, garrafas de água e etc.). É terminantemente proibida a liberação de lavagem conforme determina a Vigilância Sanitária;

87 – A Contratada deverá possuir linha telefônica própria, sendo vedado o uso da linha telefônica da Contratante;

88 – Produzir, em sua própria cozinha ou alugada, em casos excepcionais (exemplos de situações: reforma, dedetização da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc.), refeições e dietas para o atendimento do objeto deste contrato.

89 – Em caso de falta de água para a preparação, cocção, pré-preparo e higienização do Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, o abastecimento de água potável será de responsabilidade da CONTRATADA, para que não haja comprometimento no andamento da prestação do serviço, também sem qualquer ônus para o CONTRATANTE;]

90 – Seguir rigorosamente todos os critérios técnicos estabelecidos no Projeto Básico do CONTRATANTE, sob pena de aplicação das sanções punitivas previstas em lei;

Demócrito Jonathan Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 12/2013
CPF 034.071.447-88 CREMERJ 52.08771-6 10

897

91 – Seguir a Portaria nº 337, de 14/04/99, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, bem como a Resolução RDC nº63, de 06/07/00 e outras que forem necessárias ao atendimento adequado dos pacientes;

92- Não manter nas instalações, todo e qualquer material que contenha madeira em sua estrutura;

93 – Assegurar que as instalações físicas e dependências dos serviços de SND, objeto do contrato estejam em conformidade com a legislação vigente (SVS/MS nº. 326/1997);

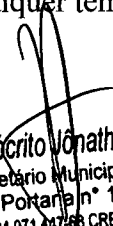
CLÁUSULA SÉTIMA –RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

PARÁGRAFO PRIMEIRO

- 1 - Indicar formalmente, o gestor e ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 2 - Disponibilizar à CONTRATADA, as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos comensais, observadas as exigências estabelecidas pelo Centro de Vigilância Sanitária;
- 3 - Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;
- 4 - Encaminhar a liberação de pagamento das faturas de prestação de serviços aprovados.
- 5 - Fiscalizar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, realizando avaliações periódicas;
- 6 - Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação de serviços e de empregados da CONTRATADA, inclusive solicitando a substituição de qualquer empregado que não atenda aos interesses do serviço ou do CONTRATANTE;
- 7 - Controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio da Diretoria do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, juntamente com os prepostos designados pela CONTRATADA;
- 8 - Comunicar por escrito qualquer falta ou deficiência devendo-se ser corrigida imediatamente pela CONTRATADA;
- 9 - Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;

PARÁGRAFO SEGUNDO

Caberá à nutricionista em Dietoterapia do CONTRATANTE:


Demócrito Vánathas Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 12/2013
CPF 034.071.44258 CREMERJ 52.0877148

90f

1 – Fornecer subsídios e/ou orientações no campo de Nutrição e Dietética, nas atividades desenvolvidas pela equipe multiprofissional;

2 – Acompanhar a evolução do estado nutricional do paciente, efetuando avaliação nutricional completa;

3 – Participar da prescrição dietética, de acordo com o diagnóstico e demais prescrições, estabelecendo a distribuição de refeições e do cardápio adequado individualizado para o atendimento continuado das necessidades nutricionais;

4 – Supervisionar o fornecimento e a administração da alimentação;

5 – Fazer orientações evolutivamente ao paciente até a alta hospitalar;

6 – Registrar as condutas efetuadas em todas as etapas, no prontuário;

7 – Determinar a substituição de alimentos ou preparações necessárias, visando fornecer a aceitação da dieta pelo paciente, obedecendo as características de cada dieta, não representado custos adicionais para o CONTRATANTE;

8 – Determinar a suplementação mediante avaliação nutricional ou quando solicitado pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE;

9 – Supervisionar diariamente o recebimento dos gêneros alimentícios e materiais, estocagem, pré-preparo, preparo dos alimentos, higienização e distribuição das refeições.

CLÁUSULA OITAVA - MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.

PARÁGRAFO ÚNICO

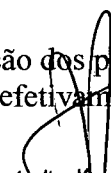
As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

1 - No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.

2 - A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

3 - Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas,


Demócrito Jônathas Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 12/2013
CPF 034.071.447-68 CREMERJ 52.08771-E

914

descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

b) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

4 - Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

5 - As faturas deverão ser emitidas pela CONTRATADA, contra a CONTRATANTE, e apresentadas no Setor de Compras da Secretaria Municipal de Saúde de Cabo Frio – Rua Fagundes Varella S/Nº – São Cristóvão – Cabo Frio/RJ.

CLÁUSULA NONA – DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados, em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da fatura.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da CONTRATADA no Banco xxxxxxxxxxxx, conta n.º xxxxxxxxxxxx, Agência n.º xxxxxxxxxxxx, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

a) em até 30 dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura, venha acompanhada do relatório de fornecimento, atestado e aprovado pelo SND;

b) a não observância do prazo previsto para apresentação das faturas ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.

PARÁGRAFO SEGUNDO


Havendo atraso nos pagamentos, sobre o valor devido incidirá correção monetária nos termos Lei Federal nº 8.666/93, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pro rata tempore”, em relação ao atraso verificado.

CLÁUSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

À CONTRATANTE, por intermédio do Setor de Compras, com auxílio da equipe técnica de SND, é assegurada a gestão e/ou fiscalização, de forma a acompanhar a execução contratual cabendo:

1 - Exercer a fiscalização do fornecimento contratado, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

Demócrito Jônathas Azevedo
Secretário Municipal de Saúde
Portaria nº 12/2013
CPF 034.071.447-68 CREMERJ 52.08771-6

- 
- 2- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
 - 3- Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica;
 - 4- Aprovar as faturas de somente das refeições fornecidas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A fiscalização pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA para qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de trabalho da CONTRATADA, podendo:

- 1- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 2- Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios utilizados para a prestação de serviços;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

A CONTRATADA não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

A CONTRATADA não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a crédito exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo atualizado do contrato.

934

PARÁGRAFO ÚNICO

Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada por meio de Termo Aditivo ao presente Contrato, respeitadas as disposições da Lei Federal n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial do contrato ou por demonstrar não possuir idoneidade para contratar em virtude de atos ilícitos praticados, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as penalidades previstas na legislação vigente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A penalidade de que trata o caput desta cláusula será aplicada sem prejuízo da cominação legal e das multas previstas no artigo 87, incisos I e II, e parágrafo 2º, da Lei Federal – 8.666/93 e alterações posteriores, Lei Federal – 10.520/02, garantido o exercício prévio do direito de defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Direta e Autárquica do Município de Cabo Frio, pelo prazo de até 05 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa física ou jurídica que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei Federal n. 10.520 de 17 de julho de 2002.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO E RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DO CONTRATANTE

O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal n. 8.666/93.

948

PARÁGRAFO ÚNICO

A CONTRATADA reconhece, desde já, os direitos do CONTRATANTE, nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal n. 8.666/93, ou quando findar o processo licitatório para este objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica ajustado, ainda, que:

- 1- Consideram-se partes integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos:
 - a) O Projeto Básico e seus anexos;
 - b) A proposta apresentada pela CONTRATADA;

- 2- Aplicam-se às omissões deste Contrato as disposições previstas na Lei Federal n. 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Federal n. 8.666 de 21 de julho de 1993 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

- 3- Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste contrato, não resolvidos na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Cabo Frio.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma que, lido e achado conforme pelas PARTES, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS