



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 42/2017/SESAU/SUP
SGD: 2017/30559/127869

SOLICITANTE(S)			
Superintendência de Unidades Próprias		Ramal: 3218-1736/1751	
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Fonte de Recursos: F-250 - conforme quadro abaixo			
Natureza da Despesa: 3.3.90.39			
Contratação Emergencial: (X) Sim () Não			
MANIFESTAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE			
Vistos etc.			
Após análise, decido:			
I. Aprovar o presente Termo de Referência;			
II. Autorizar a realização da despesa por meio de processo licitatório, se assim a Lei exigir;			
III. Cumpra-se na forma da Lei.			
		Palmas/TO, <u>06/12</u> /2017.	
		 Marcos E. Musafir Secretário de Estado da Saúde	
CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Programa do PPA:		1165 - Saúde mais perto de você.	
Ação/Orçamento:		Oferta da assistência à saúde de média e alta complexidade direta ao cidadão	
Classificação Orçamentária:		30550 10.302.1165.4113	
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1.	Hospital Regional de Alvorada		1968
2.	Hospital Regional de Araguaçu		1626
3.	Hospital Regional de Araguaína		1627
4.	Hospital Regional de Arapoema		1628
5.	Hospital Regional de Arraias		1629
6.	Hospital Regional de Augustinópolis		1630
7.	Hospital Regional de Dianópolis		1631
8.	Hospital Regional de Guaraí		1632
9.	Hospital Regional de Gurupi		1633
10.	Hospital Regional de Miracema		1634
11.	Hospital Geral de Público de Palmas		1635
12.	Hospital e Maternidade Dona Regina Siqueira Campos		1625





13.	Hospital Infantil Público de Palmas	F-250	1059
14.	Hospital Regional de Paraíso		1636
15.	Hospital Regional de Pedro Afonso		1915
16.	Hospital Regional de Porto Nacional		1637
17.	Hospital Materno Infantil Tia Dedé		1914
18.	Hospital Regional de Xambioá		1638
19.	Casa de Apoio Vera Lúcia		1635
20.	Casa de Apoio Glória Morais		1627
21.	Casa da Gestante Bebê e Puérpera		1625

CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Programa do PPA:	1165 – Saúdemais perto de você.		
Ação/Orçamento:	Coordenação da Rede de Atenção à Saúde		
Classificação Orçamentária:	30550 10.302.1165.4029		
Ord.	Estabelecimento de Saúde	Identificação da Fonte de Recurso	
		Fonte	Detalhamento
1.	CAPS II - Araguaína	F-250	1109
2.	CAPS Infantil Araguaína		

1. DO OBJETO**1.1. Do Objeto Geral:**

1.1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação em **CARÁTER EMERGENCIAL** de Pessoa(s) Jurídica(s) para prestação de serviços de **PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** para atender a demanda dos Estabelecimentos Assistenciais da rede Estadual de Saúde.

1.2. Do Objeto Específico:

1.2.1. Contratação em **CARÁTER EMERGENCIAL** de Pessoa(s) Jurídica(s) para prestação de serviços de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**, englobando serviços técnicos operacionais de **alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais)**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, nos ambientes das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais da rede Estadual de Saúde determinados na Relação de Endereços constantes do **Anexo I deste Termo de Referência**.

2. JUSTIFICATIVA

O presente Termo de Referência pretende estabelecer critérios para a contratação em **CARÁTER EMERGENCIAL** de Pessoa(s) Jurídica(s) para prestação de serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar para atender a demanda dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, assim terceirizando serviços típicos de atividade meio, os quais para a sua execução são



necessárias mão-de-obra especializada, materiais e equipamentos específicos, em cumprimento da determinação judicial, através do Acórdão do Pleno, autos nº 0016757-86.2016.827.0000.

O Acórdão traduz, in verbis:

“(…)

Determinar aos impetrados que, no prazo impreterível de 30 (trinta) dias, providenciem a celebração de contrato de emergência, por parte do Estado do Tocantins, pelo prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias, com outra empresa do mesmo ramo da impetrante, a fim de dar continuidade legal aos serviços referenciados.

Nesse sentido, o Estado vislumbra na contratação destes serviços um instrumento ou ferramenta de execução ágil e eficaz que possa contribuir à desburocratização do serviço público, pautado no cumprimento dos princípios constitucionais da eficiência, efetividade e economicidade, ficando esclarecido que não se transfere em hipótese alguma a responsabilidade em se fazer gestão dos serviços.

É importante ressaltar que a terceirização tem raízes no Decreto-Lei Nº. 200, de 25/02/1967, o qual, no art. 10, § 7º, recomenda-a nos seguintes termos:

“(…)

Art. 10. A execução das atividades da Administração Federal deverá ser amplamente descentralizada.

“(…)

§ 7. Para melhor desincumbir-se das tarefas de planejamento, coordenação, supervisão e controle e com o objetivo de impedir o crescimento desmesurado da máquina administrativa, a Administração procurará desobrigar-se da realização material das tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos de execução.

“(…)”

É fato reconhecido que a alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

A existência de usuários/pacientes adultos e infantis com trato gastrointestinal (TGI) íntegro ou parcialmente funcionante, com apetite diminuído a ponto de não ingerirem um mínimo de nutrientes necessários, requer uma atenção especial. Nos últimos anos, os contínuos avanços tecnológicos e os conhecimentos da fisiopatologia gastrointestinal permitiram estender os benefícios da alimentação a pacientes criticamente enfermos, com graves distúrbios do aparelho digestivo.

Ressalta-se também a necessidade de organizar a assistência aos pacientes com deficiência e risco nutricional com base nos princípios da universalidade e integralidade das ações de saúde e ainda a necessidade do estabelecimento de um sistema de regulação, controle e avaliação da terapia nutricional no âmbito do Sistema Único de Saúde no Estado.

Por fim, no que diz respeito à especificidade dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, assinala-se que estudos têm apontado que



quando adequadamente realizada favorece a eficiência do atendimento dando conforto e bem-estar ao paciente e aos profissionais em todos os aspectos relacionados à alimentação. Por isso, são, nos dias atuais, considerados prioritários pelos profissionais de saúde.

Diante do exposto e visando o cumprimento da determinação judicial, através do Acórdão do Pleno, autos nº 0016757-86.2016.827.0000, esta contratação em caráter emergencial, terá a vigência de 180 (cento e oitenta) dias e poderá haver a necessidade de supressão de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde devido à dinâmica da oferta de ações e serviços de saúde à população.

3. DA ESTIMATIVA

A estimativa mensal foi calculada com base na média de paciente dia/2016, média de diárias de acompanhantes faturadas do período de 2013 a julho/2016, e número de servidores lotados nas unidades/dia. As quantidades apresentadas são estimativas de consumo, uma vez que devem ser consideradas as peculiaridades e variações de demanda inerentes a cada EAS. Ressalta-se o acréscimo de 30% ao total de cada somatório dos lotes, visando à demanda extremamente variável, influenciada por fatores como: sazonalidade de determinadas patologias, a possibilidade de contratação de novos servidores e abertura de novos leitos, conforme, **Anexo III**, estimativa de consumo mensal e anual dos EAS.

As quantidades mencionadas referem-se às quantidades expressas no processo regular de contratação do serviço (Processo: 2016/30550/008365).

4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério de julgamento será o menor preço por lote, de acordo com divisão proposta no **Anexo IX**, observando a contemplação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob gestão estadual.

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

5.1. Obrigações Gerais do Contratado para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar

- 5.1.1. Fazer a instalação de sua infraestrutura de prestação de serviços no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da assinatura do contrato, com o início do fornecimento imediatamente após a conclusão da implantação da infraestrutura;
- 5.1.2. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;
- 5.1.3. Realizar todas as etapas dos serviços de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**, englobando serviços técnicos operacionais de **alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais) com a disponibilização de:**
 - a) Mão-de-obra especializada: pessoal técnico-operacional de alimentação e nutrição, em número suficiente para desenvolver a todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e de saúde do trabalhador;



- b) A Contratada deverá apresentar profissionais de nível superior, nutricionistas, devidamente registrados no conselho da classe, conforme estabelecido na Resolução 380/2005 do CFN. A comprovação se dará por meio da apresentação do diploma, contrato de prestação de serviços ou carteira de trabalho profissional, e por meio do comprovante de registro no Conselho Regional da Classe a que pertence o profissional, com jurisdição sobre o domicílio da sede da Contratante.
 - c) Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC's);
 - d) Equipamentos, ferramentas, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis) para produção e distribuição de alimentação e nutrição, sendo que os descartáveis devem seguir a padronização determinada, conforme Anexo 08, não podendo ser modificado ou substituído sem a prévia autorização da Coordenação do Serviço de Nutrição de cada Unidade Assistencial de saúde, sempre por escrito;
 - e) Materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios para higienização do ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;
 - f) Saneantes domissanitários necessários à higiene e desinfecção de material, ambiente de armazenamento, produção e distribuição de alimentação e nutrição;
 - g) Gêneros e produtos alimentícios;
- 5.1.4. A Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar deverão compreender essencialmente:
- a) Operacionalização para fornecimento, produção, distribuição de dietas gerais e especiais;
 - b) Apoio técnico a nutrição clínica;
- 5.1.5. Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais do Contratante, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitada a jornada de 44 horas semanais.
- 5.1.6. A equipe de trabalho deverá estar sempre uniformizada e provida de EPI's adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.
- 5.1.7. Os serviços deverão ser executados para 23 Estabelecimentos Assistenciais de Saúde sob a gestão e gerência da Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins, localizados em 15 cidades distintas.
- 5.1.8. Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;
- 5.1.9. As informações suficientes para a identificação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS): 18 Hospitais, 02 Centros de Atendimento Psicossocial - CAPS, 03 Casas de Apoio a Pacientes que serão





impactados com o objeto dos serviços estão nas Planilhas de Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (ANEXO II).

- 5.1.10. As especificações detalhadas do objeto estão contidas neste Termo de Referência.
- 5.1.11. Designar por escrito, no ato da assinatura contrato, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- 5.1.12. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência, além da localização, frequência e horários;
- 5.1.13. Os serviços deverão ser executados em horários que não interfiram nas atividades normais dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Estes horários devem ser definidos em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde (EAS), observando o seu funcionamento ininterrupto – ver Anexo I e II;
- 5.1.14. Deverá realizar a higienização do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar com utensílios e equipamentos, quantas vezes forem necessárias;
- 5.1.15. Apresentar um Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente) e um Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, contendo o cronograma, normas e procedimentos definidos no Serviço de Alimentação e Nutrição Hospitalar para cada um dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, o qual deverá ser elaborado a partir das orientações contidas neste Termo de Referência;
- 5.1.16. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;
- 5.1.17. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, saneantes domissanitários, embalagens descartáveis (de acordo com o Anexo VIII), equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;
- 5.1.18. Fornecer saneantes domissanitários, materiais, utensílios e equipamentos necessários à perfeita execução dos serviços e, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e





legislação vigente e em quantidades necessárias para viabilizar à boa execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

- 5.1.19. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos;
- 5.1.20. Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;
- 5.1.21. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;
- 5.1.22. Distribuir nos sanitários do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar papel higiênico, sabonete líquido antibactericida, papel toalha, álcool gel, de forma a garantir a manutenção e seu abastecimento;
- 5.1.23. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;
- 5.1.24. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento;
- 5.1.25. Responder ao Contratante pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados (Técnico em Nutrição), diretamente aos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela Contratante;
- 5.1.26. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens públicos e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei;
- 5.1.27. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 5.1.28. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas;
- 5.1.29. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente;
- 5.1.30. Dar ciência imediata e por escrito à Contratante referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;





- 5.1.31. Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros;
- 5.1.32. Responder por todas e quaisquer obrigações relativas a direitos de marcas e patentes, ficando esclarecido que o Contratante não aceitará qualquer imputação nesse sentido;
- 5.1.33. Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;
- 5.1.34. Proceder à contagem e registro do número de *refeições, alimentação avulsa*, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do Contratante, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde (vale refeição, catraca, escala de trabalho e etc);
- 5.1.35. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela Contratante;
- 5.1.36. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;
- 5.1.37. Para a estocagem de insumos de consumo superior a 08 (oito) dias, a Contratada deverá dispor de espaço próprio fora das dependências dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. Devendo, portanto, manter sob sua responsabilidade almoxarifado próprio e fora das instalações do Estabelecimento para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a Contratante;
- 5.1.38. Adotar alternativas de solução às contingências alheias ao Contratado e Contratante, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização da cozinha e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequado;
- 5.1.39. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das *refeições* e higienização em geral, sem ônus para o Contratante;
- 5.1.40. 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 o consumo;
- 5.1.41. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
- 5.1.42. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-



se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;

- 5.1.43. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- 5.1.44. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;
- 5.1.45. 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;
- 5.1.46. Re executar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 5.1.47. Produzir outras dietas especiais seguindo o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

5.2. Obrigações Relativas à Mão-de-Obra Alocada para a Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:

- 5.2.1. Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;
- 5.2.2. Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento pertinente aos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, com avaliação do conteúdo programático, por parte do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), contemplando fundamentalmente: noções, fundamentos, conceitos e princípios da Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, uso correto de EPI's e EPC's, comportamento organizacional e motivação com ênfase na *Política de Humanização do SUS*, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microrganismos; tipos de dietas, dietas especiais, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos e educação ambiental;

- 5.2.3. Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade dos





Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, sendo respeitada a jornada de 44 horas semanais;

- 5.2.4. Indicar, para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, um profissional supervisor com formação em Nutrição, comprovadamente capacitado em técnicas e fundamentos e conceitos e princípios em Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, noções de controle de infecção hospitalar, noções de manipulação de alimentos, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, higiene pessoal no serviço, saúde e segurança no trabalho; contaminação e microrganismos; tipos de dietas, dietas especiais, servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, segurança alimentar, técnicas de preparo e conservação de alimentos, manuseio de produtos químicos utilizados na higienização da área onde são produzidos os alimentos, materiais e equipamentos e, pensamento estratégico com capacidade de decisão e solução de problemas, para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas na legislação vigente, selecionar, avaliar, adquirir e prover o uso adequado de EPS's e EPC's e produtos químicos;
- 5.2.5. Os supervisores (Nutricionistas) da Contratada terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);
- 5.2.6. Nomear encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços;
- 5.2.7. Manter sediado junto à Contratante durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- 5.2.8. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás (com foto recente e identificação da função). Entregar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) a relação nominal constando de: nome, endereço residencial e telefone, na implantação dos serviços e sempre que alterada;
- 5.2.9. O uniforme deverá ser composto de calça, blusa, gorro e sapato de segurança em couro fechado. A apresentação dos uniformes deve ser reavaliada pela Contratada, a fim de que proceda a substituição dos que não estão em boas condições;
- 5.2.10. Fornecer a alimentação dos seus funcionários, prepostos ou prestadores de serviços, sem custos para a Contratante em horário diverso dos demais funcionários dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;





- 5.2.11. Responsabilizar-se pelo transporte de seus funcionários até o local de trabalho e vice-versa, bem como outros benefícios previstos na legislação trabalhista sem custos para a Contratante;
- 5.2.12. Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco;
- 5.2.13. Não repassar os custos de qualquer um dos itens de uniforme e equipamentos a seus funcionários;
- 5.2.14. Realizar treinamentos e capacitações permanentes aos funcionários que estejam executando os serviços nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, por meio de pessoas ou instituições habilitadas para emitir certificação e com habilidades para abordar os temas pertinentes à Limpeza na área de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;
- 5.2.15. Repassar a seus funcionários quanto as orientações da Contratante, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da Contratante;
- 5.2.16. Exercer controle no que se refere à assiduidade e a pontualidade de seus funcionários;
- 5.2.17. Manter disciplina entre os seus funcionários no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo funcionário que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da Contratante;
- 5.2.18. Atender de imediato as solicitações da Contratante quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;
- 5.2.19. Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos funcionários diretamente envolvidos na execução dos serviços;
- 5.2.20. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes (Técnico em Nutrição);
- 5.2.21. Responsabilizar-se 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 funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante;
- 5.2.22. Manter os funcionários sujeitos às normas disciplinares da SESAU-TO, porém, sem qualquer vínculo empregatício com a Secretaria da Saúde, cabendo à Contratada todos os encargos e obrigações previstas na legislação social e trabalhista em vigor, quitando todas as obrigações





trabalhistas vigentes, sociais, previdenciárias, tributáveis e as demais previstas na legislação específica. Não existirá para a Secretaria da Saúde, qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários da Contratada, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todos os ônus advindos da relação empregatícia;

- 5.2.23. Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços;
- 5.2.24. Preservar e manter a Contratante à margem de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços;
- 5.2.25. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional.
- 5.2.26. Considerando que a atividade é reconhecidamente geradora de riscos à integridade física dos trabalhadores, as seguintes recomendações deverão ser atendidas pela Contratada no sentido de se eliminar ou minimizar estes riscos:
 - a) Exposição aos riscos biológicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a contaminação do trabalhador pela derme, mucosa e vias aéreas;
 - b) Exposição aos riscos químicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam a absorção dos agentes químicos pela derme, mucosa, vias aéreas e ingestão acidental;
 - c) Exposição aos riscos físicos: utilização de Equipamentos de Proteção Individual, que impeçam que os trabalhadores se exponham aos agentes físicos, a níveis acima do Limite de Tolerância estabelecido pela NR-15;
 - d) Exposição aos riscos ergonômicos: cuidar para que os trabalhadores não se submetam a atividades acima de sua capacidade física, considerando aí as diferenças de gênero e incapacidades individuais;
 - e) Riscos de acidentes: dar especial atenção às atividades que possam proporcionar acidentes de quaisquer monta, em especial pisos escorregadios e queda de alturas, para tanto, seguir o que preconiza a NR-26 – Sinalização de Segurança e NR-18, no que se refere aos andaimes e equipamentos suspensos utilizados em limpezas;
 - f) Treinamento: todos os trabalhadores deverão ser treinados quanto aos riscos a que serão submetidos em suas atividades, bem como a forma correta de utilização dos Equipamentos de Proteção Coletivas e Individuais;
 - g) Monitoramento da saúde dos trabalhadores: a Contratada deverá seguir o proposto na NR-7, Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, enfatizando a clínica médica, os exames complementares, inclusive audiometria para os expostos a ruídos;
 - h) A Contratada deverá elaborar e desenvolver o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - NR - 9, por estabelecimento;





- i) A Contratada deverá constituir Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho – CIPA, centralizada ou local, caso o número de trabalhadores assim o indique, ou conforme acordo coletivo dos trabalhadores;
- j) Oferecer área de vivência de acordo com o proposto na NR-24, oferecendo espaços pré-dimensionados para descanso e higiene pessoal em comum acordo com a Contratante;
- k) Instruir os seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do prédio objeto dos serviços;
- l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas estabelecidas pela Secretaria de Saúde do Estado do Tocantins - SESAU-TO, órgão Contratante e regulador dos serviços, especificamente pelas áreas de Atenção e Promoção a Saúde e Vigilância em Saúde (Epidemiológica, Sanitária, Ambiental e Saúde do Trabalhador).

5.3. Obrigações Relativas aos Saneantes Domissanitários a Serem Utilizados na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar

- 5.3.1. Fornecer todos os Saneantes Domissanitários necessários e suficientes para a execução dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;
- 5.3.2. Utilizar saneantes domissanitários devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde - artigos 14 e 15 do Decreto Federal nº 79.094, de 05/01/1997, que regulamenta a Lei Federal nº 6.360, de 23/09/1976.
- 5.3.3. Os saneantes de uso na limpeza, higiene, asseio e conservação predial do ambiente de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar, de acordo com: sua composição, fabricante e utilização deverão ter Registro ou Notificação no Ministério da Saúde e serem comprovados mediante apresentação do Certificado de Registro ou Notificação na Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);
- 5.3.4. Os produtos químicos relacionados pela Contratada, de acordo com sua composição, fabricante e utilização, deverão ter registro e/ou notificação no Ministério da Saúde (MS) e serem comprovados mediante apresentação de cópia reprográfica autenticada - frente e verso do Certificado de Registro expedido pela ANVISA/MS;
- 5.3.5. Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com pacientes ou funcionários da Contratada, ou com terceiros;
- 5.3.6. Utilizar somente produtos químicos após a devida aprovação pela Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) e autorização do gestor da Contratante (Diretor Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente);

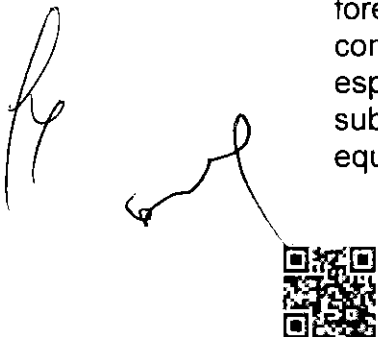




- 5.3.7. Utilizar apenas detergentes, desinfetantes, hipocloritos e outras (soluções químicas), indicados para Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, registrados ou notificados no Ministério da Saúde, nas concentrações necessárias – não sendo permitida a diluição manual, mas apenas automatizada, seguindo as orientações do fabricante;
- 5.3.8. Quando houver a necessidade de diluição e fracionamento em frascos, os mesmos devem ser claramente identificados e rotulados, obedecendo às técnicas da Gerência Geral de Saneantes (GGSAN), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), incluindo informações de identificação do: produto; conteúdo líquido, lote, data de preparação, validade, finalidade e outras informações pertinentes;
- 5.3.9. Os baldes, soluções químicas diluídas, materiais de uso diário devem ficar guardados no DML (Depósito de Material de Limpeza);
- 5.3.10. As soluções químicas em suas embalagens originais devem ser guardadas em local arejado, protegidos do calor e da luz solar, obedecendo às instruções de empilhamento;
- 5.3.11. Observar conduta adequada na utilização dos produtos e materiais destinados à prestação dos serviços, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação de serviços.

5.4. Obrigações Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar

- 5.4.1. Fornecer e colocar a disposição do Contratante todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador, descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, instalando-os em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas, os quais poderão ser retirados no término do contrato;
- 5.4.2. Fornecer todos os equipamentos e ferramentas de uso administrativo da Contratada (computadores, fax, telefone, máquina copiadora, condicionador de ar, etc), instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços às suas expensas;
- 5.4.3. Fornecer o mobiliário necessário, em material resistente, para o refeitório dos EAS (exemplo: mesas, cadeiras, entre outros);
- 5.4.4. Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 10 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à Contratante, colocados à disposição da Contratada, que forem inutilizados por quebra ou extravio ou que vierem a ser considerados impróprios pelo fiscal e gestor do contrato. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante. Os equipamentos e utensílios repostos à Contratante serão considerados de



patrimônio da Contratante devendo ser providenciado seu Termo de Doação.

- 5.4.5. Efetuar imediatamente (no prazo máximo de 10 dias para equipamentos e 05 dias para utensílios) as reposições dos equipamentos e utensílios de propriedade da Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a ser substituído deverão ter prévia autorização da Contratante;
- 5.4.6. Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade da Contratante, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial;
- 5.4.7. Fazer a manutenção preventiva e corretiva com reposição de peças, tanto dos equipamentos de propriedade do Contratante, quanto da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante;
- 5.4.8. Responsabilizar-se por efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências que envolvem a operacionalização, preparo e distribuição das refeições, tais como: bancadas, forro, azulejos, paredes, janelas e telas de proteção, vidros de janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, coifa, exaustores, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, e nas suas expensas;
- 5.4.9. Assegurar que as instalações físicas e dependências dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar estejam em conformidade com as condições higiênico sanitárias conforme a legislação vigente;
- 5.4.10. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações físicas e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e do Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- 5.4.11. Apresentar relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento;
- 5.4.12. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;
- 5.4.13. Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.
- 5.4.14. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;
- 5.4.15. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: fornos, fogões, refrigeradores, freezers, carrinhos para transporte de alimentos, escadas, estantes, batedeiras,



lavadoras de pratos, liquidificadores, centrifugas de frutas, fritadeiras, fornos de micro-ondas, carros de transportes de resíduos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante;

- 5.4.16. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
- 5.4.17. Proceder à limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes da maquinaria, além de seguir normas de procedimentos que visem a conservar o equipamento em bom estado e limpo;
- 5.4.18. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário;
- 5.4.19. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de Produção de Alimentação e Nutrição Hospitalar (Convencional/Dietas Especializadas), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- 5.4.20. OBSERVAÇÃO: a Contratante colocará equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade (de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde) à disposição da Contratada, conforme relação constante no ANEXO IV deste Termo de Referência.

5.5. Obrigações Relativas à Higienização na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar

- 5.5.1. Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- 5.5.2. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais/clientes, na área destinada para esse fim;
- 5.5.3. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização;
- 5.5.4. Proceder à 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;
- 5.5.5. Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos, bancadas de granito) das unidades do Contratante, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- 5.5.6. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- 5.5.7. Remover para locais indicados pelo Contratante os resíduos de materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as



normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem (resto ingesta), conforme o que determina a Vigilância Sanitária;

- 5.5.8. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- 5.5.9. Realizar, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- 5.5.10. Possuir por escrito no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborado pela Contratada, todo o processo de higienização das instalações físicas e dos equipamentos e utensílios dentro das normas sanitárias vigentes;
- 5.5.11. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;
- 5.5.12. Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

5.6. Obrigações Relativas aos Resíduos Sólidos da Produção e Distribuição de Alimentos e Nutrição Hospitalar

- 5.6.1. Proceder ao recolhimento e transporte interno dos resíduos, conforme legislação vigente e o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;
- 5.6.2. O procedimento de recolhimento dos resíduos dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde deve contemplar as etapas de: segregação, coleta interna, armazenamento, transporte interno, com vistas ao transporte externo, tratamento e disposição final, sempre obedecendo às normas da ABNT e legislação regente;
- 5.6.3. Embalar nos termos do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), o resíduo infectante em saco plástico específico padronizado, branco leitoso, espessura padronizada pela ABNT (saco lixo tipo II da NBR 9120, 9190, 9191, 13056 e 7500, observando-se o disposto no item 4.8 da NBR 9191 – devem constar em saco individualmente, a identificação do fabricante e o símbolo da substância infectante, posicionando a um terço da altura de baixo). O fabricante do saco deverá deter o registro no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde, conforme Lei nº 6.360/76, regulamentada pelo Decreto nº 79.094 de 05/01/1977 e, ainda, possuir comprovante de registro ou certificado de isenção do produto;
- 5.6.4. Trocar o saco plástico por outro da mesma cor, nunca despejando o conteúdo da lixeira em outro recipiente, utilizando-o até o limite de 80% da sua capacidade;
- 5.6.5. Utilizar, obrigatoriamente, paramentação, incluindo bota, luva de borracha, avental impermeável, máscara com filtro, quando do manuseio do resíduo embalado e retirada após esse procedimento;





- 5.6.6. Utilizar, durante a coleta e transporte de resíduo interno, carrinho próprio para resíduo, fechado com tampa, lavável, identificado, com cantos arredondados e sem emenda na estrutura;
- 5.6.7. Elaborar, para a utilização dos elevadores de serviço ou corredores de circulação e acesso, planejamento e programação dos horários de retirada interna dos resíduos, de forma a evitar o cruzamento de fluxo com outras atividades, tais como: serviço de nutrição e alimentação, lavanderia e transporte de pacientes;
- 5.6.8. Armazenar resíduo, devidamente embalado, no depósito de resíduos indicado pela Contratante;
- 5.6.9. Proceder à lavagem e desinfecção dos carros de transporte, containeres ou similares e da área reservada aos expurgos.
- 5.6.10. Os objetos perfuro cortante com resíduos com risco biológico devem ser acondicionados em recipientes rígidos, conforme a norma NBR 13853/97 da ABNT, preenchidos somente até dois terços de seu volume ou capacidade. Os perfuro cortantes uma vez colocados em seus recipientes, não devem ser removidos por razão alguma. São exemplos de resíduos perfuro cortantes – pratos e copos de louças quebrados, latas de metal, etc.
- 5.6.11. Deverão ser disponibilizados pela Contratada recipientes adequados para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);
- 5.6.12. Deverão ser disponibilizados pela Contratada os contêineres/carros adequados para o transporte dos resíduos de serviços de saúde: vidro (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo); lixo radioativo (recipiente laranja); lixo orgânico (recipiente marrom);
- 5.6.13. Deverão ser disponibilizados pela Contratada sacos plásticos para a coleta seletiva dos resíduos de serviços de saúde na medida da execução do cronograma do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS): vidro (saco plástico verde); plástico (saco plástico vermelho); papéis secos (saco plástico azul); metais (saco plástico amarelo); lixo radioativo (saco plástico laranja); lixo orgânico (saco plástico marrom); além dos sacos pretos (lixo comum) e brancos (lixo não reciclável) para resíduos.
 - a) OBSERVAÇÃO 01: O Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) é elaborado pela unidade geradora da Contratante, contemplando todos os grupos de resíduos gerados no estabelecimento (Grupo A, B, C e D).

5.7. Obrigações Relativas aos Princípios Básicos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar





- 5.7.1. Preparar previamente todo o material necessário aos procedimentos de armazenamento, manipulação, produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar;
- 5.7.2. Lavar as mãos antes e após os procedimentos, inclusive quando realizados com a utilização de luvas e obedecendo as técnicas dispostas no *Manual de Higienização das Mãos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)* e Portaria MS nº. 930 de 27/08/92;
- 5.7.3. Coletar resto ingesta na unidade de geração, para o efetivo descarte, conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- 5.7.4. Preparar as refeições conforme o tipo de dieta prescrita pelo Nutricionista Clínico da Contratante;
- 5.7.5. Realizar o processo de produção e distribuição de alimentos conforme o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e orientações da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH) do Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- 5.7.6. 5.7.6. Proporcionar e organizar as refeições, alimentação avulsa, e maneira que preservem a qualidade higiênico sanitária das mesmas, de acordo com as necessidades da Contratante;
- 5.7.7. 5.7.7. Estabelecer um programa de controle das condições higiênico sanitárias das refeições, alimentação avulsa envolvendo os processos e produtos, através de análise de amostras coletadas antes de servir as mesmas (quando industrializada anotar o número do lote de fabricação).
- 5.7.8. Proceder às análises microbiológicas das *refeições*, conforme solicitação da contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, apresentando resultados/laudos a Contratante.
- 5.7.9. Cumprir o princípio de assepsia do ambiente da produção e distribuição da alimentação e nutrição, iniciando sempre da área mais limpa para a área mais suja e sinalizando com EPC's;
- 5.7.10. Os materiais, EPC's, equipamentos e utensílios da área de produção e distribuição de alimentação e nutrição, como carros de transporte de alimentos, bandejas, balcões térmicos, talheres e outros, devem ser higienizados conforme orientações contidas no Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 5.7.11. Lavar e desinfetar os EPI's utilizados na execução dos serviços e após cada turno de trabalho, guardá-los em local adequado, sempre que necessário. Devem ficar guardados em armários individuais. Devem estar devidamente identificados com os nomes dos funcionários;
- 5.7.12. A área destinada à armazenagem, produção e distribuição de alimentação e nutrição deve ser mantida sempre limpa e organizada;
- 5.7.13. O Depósito de Material de Limpeza (DML), que é o local de apoio ao serviço de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição, deve ser mantido sempre limpo e organizado;



- 5.7.14. É proibido comer/dormir no local onde os produtos são armazenados, produzidos e distribuídos os alimentos;
- 5.7.15. Os funcionários devem obedecer às seguintes condutas de higiene, aparência pessoal e comportamento:
- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá de identificação da Contratada;
 - b) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 - c) Evitar comentários sobre pacientes, colegas e demais funcionários;
 - d) Falar em tom moderado;
 - e) Fazer a barba diariamente;
 - f) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
 - g) Manter os sapatos e botas limpos;
 - h) Não aplicar maquiagem;
 - i) Não ausentar-se do setor em horário de trabalho;
 - j) Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços, exceto aliança;
 - k) Os cabelos compridos devem ser mantidos presos;
 - l) Manter a higiene adequada das mãos;
 - m) Tomar banho antes do trabalho;
 - n) Tratar a todos os funcionários pelo nome de identificação do crachá;
 - o) Usar desodorante sem odor;
 - p) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
 - q) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos;
 - r) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.

5.8. Obrigações Relativas ao Padrão de Qualidade dos Alimentos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar

5.8.1. Padrão de Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques

- a) 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 a execução dos serviços;
- b) 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 na RDC nº 216, de 15/09/2004.
- c) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela fiscal do Contratante;
- d) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;



- e) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*" estabelecidas no Anexo V - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- f) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados nos Estabelecimento Assistencial de Saúde, quando os mesmos se fizerem necessários à recuperação do paciente, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;
- g) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições, saída de resíduos até o Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde;
- h) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004;
- i) 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;
- j) Armazenar corretamente 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;
- k) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- l) Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- m) Preparar e distribuir as refeições, alimentação avulsa com o mesmo padrão de qualidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

5.8.2. Padrão de Preparo e Distribuição de Refeições:

- a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, alimentação avulsa aos pacientes conforme planejamento e programação dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde;
- b) 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;
- c) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes próprios para alimentos tampados;
- d) Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- e) Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- f) Manter alimentos e/ou preparações prontos e utensílios sempre cobertos com tampas;





- g) Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao SND da Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo;
- h) 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;
- i) Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- j) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las dos cardápios futuros;
- k) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;
- l) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no Anexo V - Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- m) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final;
- n) As refeições preparadas devem ser mantidas em recipientes adequados e térmicos devidamente tampados, e, quando transportadas protegidas contra chuva e incidência direta do sol em veículo de transporte dotado de equipamento de refrigeração ou outra forma igualmente adequada para manutenção da temperatura;
- o) Manter o registro do controle de temperatura verificada em todo o processo de operacionalização dos alimentos em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- p) Coletar amostras de todas as refeições, preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais;
- q) Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições fornecidas a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- r) Encaminhar, conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, 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.





- s) Responsabilizar-se pelos custos da análise microbiológica, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- t) Controlar a saída do refeitório durante as refeições impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios de mesa;
- u) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensais/clientes;
- v) Elaborar e implantar, o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- w) Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, contendo dietas gerais e especiais via oral e preparações de exames, devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- x) Manter os Manuais Técnicos (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) impressos à disposição para eventuais consultas.

5.9. Obrigações Específicas de Boas Práticas Ambientais para a Execução dos Serviços

5.9.1. Uso da Água e da Energia

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.
- b) Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia: sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.
- c) São proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - I. 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 a uma.
 - II. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionários naquele ponto de uso.
 - III. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
 - IV. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
 - V. Ao executar limpeza no interior de vasilhame, panelões/caldeirões é comum o funcionário encher a vasilha de água completamente.
 - VI. Fechar as torneiras sempre que interromper um trabalho, por mais rápida que seja a interrupção.
 - VII. Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
 - VIII. Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.



- d) Práticas a serem promovidas para o uso adequado da água:
- I. Na 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 200 PPM por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM); monitorar a concentração de cloro - não deve estar inferior a 100 PPM; monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos; enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável.
 - II. Outras práticas: adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois 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; sempre que possível instalar torneiras de acionamento não manual; não encher os utensílios de água para ensaboar, usar 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.
- e) Manter critérios especiais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
 - f) Manter critérios especiais de boas práticas ambientais para aquisição e uso de equipamentos e complementos que apresentem eficiência energética e redução de consumo. Optar pela aquisição de equipamentos com o selo PROCEL (Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica) e o selo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial);
 - g) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração: ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
 - h) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
 - i) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
 - j) Comunicar ao Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde), por meio de comunicação escrita (devidamente assinada), sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
 - k) Sugerir ao Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;



- l) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- m) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

5.10. Boas Práticas Ambientais - Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

- 5.10.1. O Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- 5.10.2. Quando implantado pelo Contratante Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratada;
- 5.10.3. No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá observar o conceito de que materiais não recicláveis são materiais para os quais ainda não são aplicadas técnicas de reaproveitamento, os quais são denominados *rejeitos*, tais como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e outros como: cerâmicas, pratos, vidros 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 (acondicionadas em separado); papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas (acondicionadas em separado e enviadas para fabricante). 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).
- 5.10.4. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, de 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.
- 5.10.5. Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções: objetivando minimizar impactos de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

5.11. Boas Práticas Ambientais – Saneantes Domissanitários





- 5.11.1. Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos de lavagem e de higienização de alimentos, equipamentos e áreas de armazenagem, produção e distribuição das refeições;
- 5.11.2. Utilizar racionalmente os produtos adotados, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade e livre de corantes;
- 5.11.3. 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 23/09/1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05/01/1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25/10/1978, de cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;
- 5.11.4. Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria nº 9 MS/SNVS, de 10/04/1987, visto que a relação risco x benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I é francamente desfavorável à sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos;
- 5.11.5. Não se utilizar na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25/06/2001, de saneantes domissanitários de Risco I, listados na Resolução nº 184, de 22/10/2001;
- 5.11.6. Observar a rotulagem quanto aos produtos desinfetantes domissanitários, conforme Resolução RDC nº 326, de 09/11/2005;
- 5.11.7. Em face da necessidade de ser preservada a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, somente aplicar saneantes domissanitários cujas substâncias tensoativas aniônicas, utilizadas em sua composição, sejam biodegradáveis, conforme disposições da Portaria nº 874, de 05/11/1998, RDC Nº 180, de 03/10/2006, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários. Considera-se biodegradável a substância tensoativa susceptível de decomposição e biodegradação por microorganismos; com grau de biodegradabilidade mínimo de 90%; fica definido como referência de biodegradabilidade, para esta finalidade, específica o ndodecilbenzeno sulfonato de sódio. A verificação da biodegradabilidade será realizada pela análise da substância tensoativa aniônica utilizada na formulação do saneante ou no produto acabado.
- 5.11.8. O Contratante poderá coletar uma vez por mês e sempre que entender necessário, amostras de saneantes domissanitários, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, para análises laboratoriais. Os laudos laboratoriais deverão ser elaborados por laboratórios habilitados pela Secretaria de Vigilância



Sanitária. Deverão constar obrigatoriamente do laudo laboratorial, além do resultado dos ensaios de biodegradabilidade, resultados da análise química da amostra analisada;

- 5.11.9. Quando da aplicação de álcool, deverá se observar a Resolução RDC nº 46, de 20/02/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro;
- 5.11.10. Fica terminantemente proibida a aplicação de produtos que contenham benzeno em sua composição, conforme Resolução - RDC nº 252, de 16/09/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população frente aos riscos avaliados pela IARC - *International Agency Researchon Cancer*, agência de pesquisa referenciada pela OMS - Organização Mundial de Saúde, para analisar compostos suspeitos de causarem câncer. Uma vez que a substância foi categorizada como cancerígena para humanos, a necessidade de resguardar a saúde humana e o meio ambiente e considerando que os riscos de exposição a tornam incompatível com as precauções recomendadas pela Lei nº 6.360, de 23/09/1976, pelo Decreto n.º 79.094, de 5/01/1977 e pela Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor).
- 5.11.11. Fica proibida a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS nº 01, de 04/04/1979.
- 5.11.12. Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato;
- 5.11.13. Apresentar ao Contratante, sempre que solicitado, a composição química dos produtos, para análise e precauções com possíveis intercorrências que possam surgir com funcionários da Contratada, ou com terceiros;
- 5.11.14. 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.

5.12. Boas Práticas Ambientais - Poluição sonora

- 5.12.1. Para os equipamentos utilizados nos ambientes de armazenamento, produção e distribuição de alimentos que gerem ruído em 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 07/12/1994, 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.

6. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR



- 6.1. São condições para a prestação dos serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar o cumprimento da legislação atinente ao seu objeto, ao meio ambiente, ao gerenciamento de resíduos, a segurança no trabalho e do trabalhador, Manipulação e Segurança dos Alimentos, bem como da legislação da Administração Pública, e, condições e condutas relacionadas neste Termo de Referência.
- 6.2. Conceitos a serem Entendidos, Seguidos e Aplicados
- 6.3. Conceitos Básicos na Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar:

- a) **ALIMENTOS PREPARADOS:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação destinados ao consumo.
- b) **ANTISSEPSIA:** operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.
- c) **ALIMENTAÇÃO CONVENCIONAL:** Dieta geral e especial via oral destinadas pacientes adultos e infantis, acompanhantes e funcionários.
- d) **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que apresenta microrganismos prejudiciais à saúde, mas apresenta características sensoriais normais.
- e) **ALIMENTOS PERECÍVEIS:** Alimentos sujeitos à deterioração por ação da temperatura ambiente, num período relativamente curto.
- f) **ALIMENTOS NÃO - PERECÍVEIS:** alimentos cuja deterioração em temperatura ambiente ocorre após um período relativamente longo.
- g) **ALIMENTOS DIET:** São alimentos isentos de algum tipo de nutrientes, preparados para atender às restrições dietéticas específicas de várias doenças.
- h) **ALIMENTAÇÃO NO 1º ANO DE VIDA:** a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes).
- i) **BOAS PRÁTICAS:** procedimentos que são adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- j) **CONTAMINANTES:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
- k) **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- l) **DESINFECÇÃO:** Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.





- m) **DIETA BRANDA**: Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.
- n) **DIETA GERAL/LIVRE**: Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.
- o) **DIETA PASTOSA**: Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos.
- p) **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.
- q) **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.
- r) **DIETAS PARA DIABÉTICOS**: Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida.
- s) **DIETAS HIPOSSÓDICAS**: Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.
- t) **DIETAS HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICAS**: Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer /quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.
- u) **DIETAS HIPOCALÓRICAS**: Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.
- v) **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 hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.
- w) **DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS**: Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
- x) **HIGIENIZAÇÃO**: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.



- y) **LIMPEZA**: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- z) **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- aa) **MANIPULADORES DE ALIMENTOS**: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- bb) **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS**: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos e controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
- cc) **RESÍDUOS**: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

6.4. Saneantes Domissanitários Utilizados nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:

- a) **Saneantes Domissanitários** são substâncias ou produtos destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum, e no tratamento de água para consumo humano (somente desinfecção), desinfecção de hortifrutícolas, e produtos para jardinagem amadora.
- b) **Produtos Químicos** são substâncias sólidas, líquidas ou gasosas que tem característica de ser inflamável, corrosivo, ou tóxico e que pode causar danos ao homem ou ao meio ambiente.
- c) A **Contratada** para adquirir os produtos químicos utilizados na **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar** deve obedecer aos critérios abaixo relacionados, e, consultar a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a qual compete o papel de fiscalizar o cumprimento dos mesmos.

6.4.1. Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção dos germicidas:

- a) **Primeiro Critério** - necessidades de uso, bem como os produtos existentes no mercado, e procurar responder as questões que se seguem, para avaliação de produtos diferentes:
 - 1) **Formulação**: Quais os produtos ativos e a concentração de cada um?
 - 2) **Ação sobre patógenos**: quais são eliminados, quais não são? Qual, a concentração e tempo de exposição para eliminar cada um?
 - 3) **Efeitos de alcalinidade ou acidez**: A ação do germicida aumenta ou diminui por elementos ácidos ou alcalinos?



- 4) Materiais estranhos: Qual a extensão da sujidade ou outras substancias estranhas que podem influenciar a eficácia do produto?
 - 5) Incompatibilidades: O produto é afetado pela dureza da água, sabões, detergentes ou outros produtos químicos?
 - 6) Corrosividade: Caso exista ataque químico aos metais, a que temperatura ou a que concentração isto ocorre?
 - 7) Efeitos indesejáveis: É irritante dérmico? A que concentração? É tóxico ou sua toxicidade é cumulativa? Causa reações alérgicas? Pode manchar ou descolorir?
 - 8) Custo: O custo deve ser determinado pelo produto pronto para uso, bem como a quantidade gasta para produzir o efeito desejado.
 - 9) Uso: As informações necessárias estão disponíveis? Encontram-se adequadamente no rótulo? Existem limitações listadas?
- b) **Segundo Critério**- os germicidas devem preencher os requisitos básicos estabelecidos pela legislação em vigor:
- 1) Lei nº 6.360 de 23/09/1976;
 - 2) Decreto nº 79.094 de 05/01/1977;
 - 3) Portaria ANVISA nº 15, de 23/08/1988 que dispõe sobre o regulamento para o registro de produtos saneantes domissanitários com ação antimicrobiana, apresentando: certificado de registro no Ministério da Saúde, em vigor (5 anos), com as características básicas do produto aprovado; laudos de testes no INCQS (Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde) ou laboratório credenciado para este fim; laudo do produto;
 - 4) Outras legislações que os substituam.

6.4.2. **Critérios que devem ser levados em consideração para a seleção de produtos de limpeza de superfícies:**

- a) **Primeiro Critério**- quanto às superfícies, equipamentos e ambiente:
- 1) Natureza da superfície a ser limpa ou desinfetada, e se a mesma pode sofrer corrosão ou ataque químico;
 - 2) Tipo e grau de sujidade e sua forma de eliminação;
 - 3) Tipo de contaminação e sua forma de eliminação (micro-organismo envolvido com ou sem matéria orgânica presente);
 - 4) Qualidade de água e sua influencia na limpeza e desinfecção;
 - 5) Método de limpeza e desinfecção, tipo de máquinas e acessórios existentes. Caso o germicida entre em contato direto com funcionários, considerar irritação dérmica e toxicidade.
 - 6) Segurança na manipulação e uso.
- b) **Segundo Critério**- Quanto ao tipo de germicida:
- 1) Tipo de agente químico e concentração;
 - 2) Tempo de contato para ação;
 - 3) Influência da luz, temperatura e pH;
 - 4) Interações com íons;



- 5) Toxicidade;
- 6) Inativação ou não em presença de matéria orgânica;
- 7) Prazo de validade para uso e estabilidade;
- 8) Condições para uso seguro;
- 9) Necessidade de retirar resíduos após utilização.

6.5. Barreiras de Proteção a serem Usadas nos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

6.5.1. Os equipamentos de proteção podem ser de uso individual (EPI) ou coletivo (EPC), e destinam-se a proteger os profissionais contra riscos biológicos, químicos ou físicos, durante o exercício das suas atividades. É imprescindível a adesão dos funcionários e sua conscientização quanto à necessidade e importância do uso correto dos EPI's e EPC's.

6.5.2. Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

- a) Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) tem por finalidade a proteção do indivíduo durante a realização de determinadas tarefas. É composto de óculos, luvas de borracha, botas de borracha, sapato de segurança em couro fechado, avental impermeável, máscara, gorro, protetor auricular, capa de chuva, cintos de segurança para janelas, vidros e outros;
- b) Tipos de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) a serem utilizados nos **Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar**:

I. Óculos:

- i. Devem ser usados quando da execução de limpeza de áreas que estejam localizadas acima do nível da cabeça, em que ocorra o risco de respingos em pele ou mucosas da face;
- ii. Devem ser usados na execução de procedimentos que produzam borrifos de microorganismos ou de materiais perigosos;
- iii. Devem ser lavados e desinfetados após o uso;
- iv. Devem ser guardados secos em saco plástico ou recipiente com tampa.

II. Luvas Descartáveis:

- i. Devem ser utilizadas quando se fizer necessária à manipulação de alimentos prontos para consumo;
- ii. Devem usadas quando da manipulação e preparo de alimentos que não serão submetidos a tratamento térmicos, inclusive folhosos que já foram higienizados adequadamente.
- iii. Devem ser utilizadas para manipulação de produtos perecíveis que não serão submetidos a tratamento térmico posterior e para medições de temperatura de produtos;
- iv. Devem ser utilizadas na preparação das mesas (manipulação de pratos, talheres, copos e dobraduras de guardanapos);
- v. Devem ser descartadas ao final de cada procedimento.



- a. **Observação:** Não deverão ser utilizada junto a equipamentos emissores de calor ou em operação de máquinas de moagem, trituração, moldagem ou no uso de água quente.

III. Luvas de borracha (látex):

- i. Deverá ser utilizado com o objetivo de proteger as mãos, ser de material resistente e possuir cano alto para proteção do antebraço. A equipe que manipula alimentos não deverá utilizar luvas de procedimentos ou cirúrgicas.
- ii. Devem ser para a proteção do manipulador de alimentos e devem ser distintas a cada tipo de atividade, ou seja, luvas diferentes para lavagem de panelas e utensílios; coleta e transporte de resíduos; higienização de tambores e áreas de resíduos; manipulação de produtos químicos;
- iii. Devem ser utilizadas sempre que houver possibilidade de contato com materiais e superfície contaminados ou produtos químicos.
- iv. Devem ser de uso individual e de tamanhos adequados;
- v. Devem ser descartadas quando se apresentarem danificadas, mesmo por minúsculos furos;
- vi. Devem ser usadas rotineiramente para a realização de limpeza, de desinfecção e na manipulação de resíduos (lixo);
- vii. Quando contaminadas, devem ser retiradas com técnica para evitar que as mãos limpas toquem na parte externa contaminada das luvas.
- viii. Ao tocar maçanetas, portas, telefones, botões de elevadores, etc, utilizarem à técnica adequada ou correta para calçar e retirar as luvas;
- ix. Lavar as mãos antes de calçar e após retirar as luvas;
- x. Após o uso, e sempre que necessário, devem ser lavadas com água e sabão;
- xi. Devem ser guardadas secas e em local próprio.

IV. Luvas Térmicas:

- i. Devem ser utilizadas no manuseio de equipamentos emissores de calor e no manuseio de utensílios quentes.

V. Luvas em Malha de Aço:

- i. Devem ser utilizadas no pré-preparo de produtos cárneos em geral (corte e desossa de aves, bovinos, suínos).

VI. Luvas de malha de aço

- i. Estas luvas são indicadas como item de segurança para manipulação de carnes cruas;
- ii. Após sua utilização, a higienização deve ser feita com detergente e enxaguando em água corrente e desinfetando por fervura durante 15 minutos. Guardar em local seco e limpo.

VII. Botas de Borracha:



- i. Devem ser utilizadas para a proteção dos pés e parte das pernas nas atividades em que exista utilização de grande quantidade de água e produto, e, risco de queda;
- ii. Deve ser impermeável, ter cano alto, e solados antiderrapantes;
- iii. Devem ser de uso individual;
- iv. Ao final da jornada de trabalho devem ser higienizadas e guardadas em local adequado.

VIII. Sapatos de Segurança antiderrapante em Couro Fechado:

- i. Devem ser utilizados durante a permanência do trabalhador dentro do estabelecimento de saúde;
- ii. Devem ser higienizado conforme instruções do fabricante;
- iii. Não devem ser utilizados em contato com água ou umidade.

IX. Aventais:

- i. Devem ser longo e impermeável;
- ii. Devem ser usados quando houver possibilidade de molhar ou contaminar os uniformes;
- iii. Devem estar limpos sempre que houver necessidade de uso e trocados quando necessário;
- iv. Após o uso, deve ser retirado com técnica correta, sem ter contato com a parte externa, e em seguida fazer a desinfecção.

X. Máscaras e Respirador Purificador de Ar de Segurança:

- i. Deve ser usada em casos de porcionamento de alimentos preparados;
- ii. Deve ser utilizada durante a distribuição das refeições nos leitos;
- iii. Devem ser de uso individual e utilizado para proteção contra contaminação por microorganismos e inalação de gases tóxicos oriundos de soluções desinfetantes e resíduos;
- iv. Devem cobrir boca e nariz;
- v. Devem ser descartadas quando se tornarem impróprias para o uso, conforme as instruções do fabricante;
- vi. Não devem ser utilizadas dependuradas no pescoço, devendo ser mantidas sob proteção de saco plástico e utilizadas apenas quando necessário;
- vii. A máscara provida de filtro deve ser trocada conforme as instruções do fabricante;
- viii. Os filtros do Respirador Purificador de Ar de Segurança devem ser trocados conforme as instruções do fabricante.

XI. Gorro:

- i. Devem ser de uso individual e utilizado para proteção do couro cabeludo e também para que não haja queda de cabelo durante a manipulação dos alimentos;
- ii. Devem ser utilizadas em todas as áreas onde os alimentos são armazenados e manipulados.

XII. Protetor Auricular:



- i. Devem ser utilizado pelo trabalhador quando o mesmo for manusear equipamento com ruídos acima de 85 decibéis;
- ii. Devem ser higienizado conforme as instruções do fabricante.

b. **OBSERVAÇÃO:** Para o funcionário responsável pela coleta interna dos resíduos, onde o volume a ser coletado é grande, as luvas e botas devem ser de cano longo, o uso do avental impermeável é obrigatório e a máscara deve ser provida de filtro para proteção contra risco biológico e gases tóxicos.

6.5.3. Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC)

- a) Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) tem por finalidade a prevenção de acidentes com pacientes, funcionários e visitantes durante a realização de determinadas tarefas. É composto de placas sinalizadoras, cones, fitas zebreadas, e outros;
- b) Tipo de Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) a serem utilizados a serem utilizados nos **Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar:**

I. Placas Sinalizadoras:

- i. Devem apresentar desenhos que permitem aos transeuntes identificar a situação da área delimitada (ex: Piso escorregadio, piso molhado);
- ii. Devem estar sempre limpas;
- iii. Após o uso, deve ser retirado e guardada em local adequado.

II. Cone de Sinalização e Fita Zebrada:

- i. Devem ser utilizadas para sinalização e delimitação da área
- ii. Após o uso, deve ser retirados do local.

7. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO CONVENCIONAL

7.1. Descrição dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação Convencional

- 7.1.1. A produção e distribuição de alimentação convencional ocorrerão nas instalações dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde da Contratante, conforme Anexo I - Relação de Endereços.
- 7.1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido (ver Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados - Anexo V), o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- 7.1.3. Os Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação Convencional consistem na execução das seguintes atividades essencialmente:



- a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- b) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- f) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- g) Coleta de amostras da alimentação preparada;
- h) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, conforme prazo pré-determinado pelo Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

7.1.4. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

7.1.5. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas 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;

7.1.6. **Fornecer alimentação avulsa**, tais como:

- a) Água de coco
- b) Iogurte
- c) Bebida láctea com sabor
- d) Bebida à base de extrato de soja
- e) Água mineral restritamente para pacientes imunodeprimidos
- f) Suco embalagem longa vida restritamente para pacientes imunodeprimidos

Observação: para alimentação avulsa será cobrado o valor correspondente a 30% da refeição “desjejum”.

7.1.7. **Horários de Distribuição de Alimentação Convencional**

- a) O horário da distribuição das refeições será pré-determinado por cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, observando o funcionamento ininterrupto dos mesmos, e respeitando a jornada de 44 horas semanais.

7.1.8. **Cardápio de Alimentação Convencional**

- a) Regras Gerais para a Elaboração do Cardápio de Alimentação Convencional:





- I. A elaboração do cardápio diário deve ter como parâmetro a Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados-ANEXO V, podendo este variar de acordo com o perfil da clientela (comensais) dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde para atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas.
- II. O 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 ao Contratante a aprovação de tais substituições.
- III. A *Ficha Técnica Dietética* de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- IV. A Contratada deve elaborar dois cardápios mensais para cada grupo de comensais/clientes, quais sejam: cardápios para *pacientes*; cardápios para *acompanhantes e funcionários*. Devendo ser um cardápio para o plantão ímpar e outro para o plantão par. Estes cardápios só podem ser repetidos uma vez a cada trimestre:

1º Trimestre			2º Trimestre			3º Trimestre			4º Trimestre		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
AB	CD	EF	AB	CD	EF	AB	CD	EF	AB	CD	EF

- V. A Contratada deve elaborar os cardápios mensais para os grupos de comensais (clientes) a critério do Serviço de Nutrição e Dietética do Estabelecimento Assistencial de Saúde onde não existir condições de aplicabilidade do item anterior (letra d);
- VI. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- VII. O Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer nos cardápios o consumo das partes não convencionais dos alimentos que gerem benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, aumentando a economia de alimentos e qualidade da alimentação;
- VIII. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e considerando a estrutura física, materiais e equipamentos disponíveis em cada Estabelecimento de Assistencial Saúde.
- IX. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se alterações relativas a itens de hortifrutigranjeiros.





- X. A Contratada deverá elaborar *Ficha Técnica Dietética* de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
 - XI. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante;
 - XII. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais;
 - XIII. Deverão ser elaborados cardápios diferenciados para *pacientes, acompanhante e funcionários*, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Contratante;
 - XIV. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos *pacientes* cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;
 - XV. Preparar, em casos especiais e de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante, molhos especiais a base de limão, vinagretes, especiarias, erva aromáticas, tomate etc., para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas;
 - XVI. *Almoço, Jantar, Desjejum, Colação, Lanche e Ceia* devem ser servidos em bandejas térmicas compartimentadas de polietileno, com refil descartável e em bandejas descartáveis com capacidade para armazenar líquido em recipientes com tampas descartáveis e sólidos com papel filme ou tampas descartáveis.
 - XVII. Variar bastante as frutas (laranja, tangerina, banana, melão, mamão, melancia, abacaxi, abacate, maçã, goiaba, etc.) os sucos de polpa natural;
 - XVIII. Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do Contratante;
 - XIX. A Contratada deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos *pacientes, funcionários e acompanhantes* pelo menos duas vezes ao ano.
- b) Tipos de Cardápios por Grupo de Clientes/Comensais:

Tipo de Cardápio	Descrição
------------------	-----------





<p>Refeições para os Funcionários</p>	<ul style="list-style-type: none"> i. Cardápio variado, com preparações padronizadas por fichas técnicas, boa apresentação, com opções para o prato principal; ii. Cardápio do almoço e jantar contendo duas opções de salada (cozida - vegetal B; e crua – vegetal A) guarnição (Vegetal C, Massas, Farinhas, etc.) arroz, feijão, prato protéico, suco de polpa e sobremesa (alternar frutas e doces variados). iii. Educação nutricional no refeitório (cartazes, folders, banners, etc.), cardápio diferenciado aos funcionários portadores de patologias crônicas ou pós-cirúrgicos dietas especiais para o funcionário, ele deverá informar ao SND da contratada sua escala, mensalmente, junto com um atestado médico confirmando tal necessidade. iv. Divulgar diariamente o cardápio completo, afixando-o em local visível aos clientes nas dependências do Contratante; v. Oferecer durante a distribuição das refeições temperos tipo molho de pimenta em conserva, farinha de mandioca, azeite, vinagre, sal, todos industrializados.
<p>Refeições para Crianças menores de 2 anos</p>	<ul style="list-style-type: none"> i. Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos. ii. As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial; com variedade em todas as refeições, e em todas as preparações. iii. Devem fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios; iv. Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas. v. Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]





<p>Refeições para Crianças de 2 a 12 Anos</p>	<ol style="list-style-type: none"> i. 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; ii. A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades como aceitação, devendo incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados, cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas; iii. É capacitada a 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 a 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; iv. Em relação ao cardápio de dieta geral de adulto, a alimentação geral de pacientes infantis deverá ser acrescida de uma colação; v. A textura dos alimentos deve ser adequada, 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; vi. 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 as suas necessidades fisiológicas e patológicas. vii. Incluir um cardápio especializado para as crianças com lanches diferenciados cardápios coloridos, incluir preparações de maior aceitação infantil, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas. viii. Deverá ser feito um cardápio mensal diferenciado para esta faixa etária
<p>Refeições para Acompanhantes Legalmente Instituídos</p>	<ol style="list-style-type: none"> i. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral ou dos funcionários, podendo ser adaptado a realidade de cada unidade hospitalar; ii. A dieta geral destinada aos acompanhantes distribuídos em 04 (quatro) refeições diárias, desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares. Em caso do acompanhante apresentar alguma particularidade ou patologia (mãe nutriz, diabetes), a Contratante deverá avaliar a necessidade de oferecer lanches complementares a estes acompanhantes.

7.1.9. Tipos de Dietas de Alimentação Convencional

- a) Os tipos de dietas a serem preparadas para Pacientes Adultos e Infantis são:





Tipo de Dieta	Características
<p>Dieta Geral Paciente Adulto</p>	<p>Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade. ii. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. iii. Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia.
<p>Dieta Branda</p>	<p>Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica; ii. Distribuição: 06 (seis) refeições diárias; iii. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica; iv. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral. v. Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: <ul style="list-style-type: none"> a. Incluir apenas o caldo do feijão; b. Não incluir vegetais crus nas saladas; c. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, deverão ser servidas depois de cozidas; d. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; e. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
<p>Dieta Pastosa</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa; ii. Distribuição: 06 (seis) refeições; iii. Características: normoglicídica, normolipídica e






	<p>normoproteica.</p> <p>iv. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Ex: Feijão batido tipo tutu; carnes desfiadas e/ou moídas, ovo cozido, purês de legumes, pirão, etc.</p> <p>v. Com base na avaliação nutricional e de aceitação do paciente, incluir, sempre que necessário suplemento e/ou módulos para fornecer aporte calórico adequado ao paciente determinados pela equipe de nutrição da contratante.</p>
<p>Dieta Leve</p>	<p>Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Consistência: semilíquida. ii. Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia). iii. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. iv. Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminoso (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.). v. Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde. vi. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.
<p>Dieta Líquida ou Líquida - Pastosa</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Consistência: líquida - pastosa, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida ou líquida - pastosa. ii. Distribuição: 06 refeições diárias. iii. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.





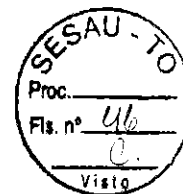
<p>Dietas para Diabéticos</p>	<p>Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.</p> <p>Podem ter consistência normal, branda, leve, líquida - pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta leve).</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela equipe de nutricionistas do Contratante e em quantidade determinada pelo mesmo; ii. 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"; iii. No lanche e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta; iv. No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes cozido ou vegetal folhoso, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia; v. As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios e integrais sempre que houver restrições ao total calórico; <p>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.</p>
<p>Dietas Hipossódicas</p>	<p>Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.</p> <p>O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).</p>
	<p>Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com</p>





<p>Dietas Hiperproteicas e Hipercalórica</p>	<p>necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.</p> <p>O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. No desjejum - frios ou geléia; ii. Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado; iii. No almoço e no jantar – acrescentar 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. iv. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.
<p>Dietas Hipocalóricas</p>	<p>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 do Contratante, a partir da avaliação nutricional.</p>
<p>Dietas Hipocolesterolêmicas ou Hipolipídicas</p>	<p>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 hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.</p>
<p>Dietas ricas em fibras ou laxativas</p>	<p>Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.</p> <p>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 à base de fruta crua rica em fibra.</p> <p>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 5g.</p>
<p>Outras Dietas Especiais</p>	<p>Deverá ter padronizado cardápio para outras dietas como: constipastes, sem irritantes, sem lactose, sem glúten, líquida completa, líquidos claros, líquida de prova, líquida mínima de resíduos, hipocalêmica, definidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do estabelecimento assistencial de saúde, onde a</p>





	contratada prestará o serviço.
Dietas para Imunodeprimidos	É proibido oferecer ao paciente imunodeprimido alimentos crus e mal cozidos e água não mineral. Proceder higienização rigorosa das mãos e utensílios que tiverem contato com os alimentos cozidos. Quando não for possível ofertar frutas que sejam consumidas sem casca, deve ser retirada a casca para evitar contaminação. Os sucos de frutas devem ser do tipo longa vida e a água mineral deve ser ofertados em embalagens individual restritamente pra esse grupo de pacientes.

7.1.10. Tipos de Refeições das Dietas Gerais e Dietas Especiais da Alimentação Convencional

- a) Para a composição das refeições das dietas gerais e dietas especiais da alimentação convencional deverá ser utilizado como parâmetro a *Relação Per Capita de Produtos Alimentícios Padronizados constantes no Anexo V*, deste Termo de Referência, para que sejam produzidas e oferecidas as unidades de refeições conforme o grupo de comensais/clientes padronizados a seguir:

I. Grupo de Comensais/Clientes Pacientes:

Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Adulto e acima de 12 anos							
Tipo de Refeição	Tipo de Dieta						
	Líquida	Líquida Pastosa	Leve	Branda	Geral	Hiperproteica-Hipercalórica	Hipocalórica
1. Desjejum	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2. Colação	Sim	Sim	Não	Não	Não	Sim	Sim
3. Almoço	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
4. Lanche	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5. Jantar	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
6. Ceia	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Infantil 2 a 12 anos							
Tipo de Refeição	Tipo de Dieta						
	Líquida	Líquida Pastosa	Leve	Branda	Geral	Hiperproteica-Hipercalórica	Hipocalórica
1. Desjejum	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
2. Colação	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
3. Almoço	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
4. Lanche	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
5. Jantar	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
6. Ceia	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Grupo de Comensais/Clientes: Paciente Infantil menor de 2 anos	
Tipo de Refeição	



1. Suco de Frutas
2. Papa Doce
3. Chá de Ervas
4. Papa Salgada

II. Grupo de Comensais/Clientes funcionários e acompanhantes (exceto acompanhantes legalmente instituídos) ficam pré-estabelecidas 04 refeições, quais sejam: desjejum, almoço, lanche ou ceia e jantar (quatro refeições diárias).

- a) **OBSERVAÇÃO 01:** as refeições são pré-estabelecidas por grupo de comensais/clientes, no entanto, caso haja a necessidade de se ofertar algum tipo de refeição fora do estabelecido deverá ser atendido e cobrado o preço unitário da refeição equivalente.
- b) **OBSERVAÇÃO 02:** em caso de oferta avulsa do chá de ervas considerar-se-á o preço equivalente ao chá de ervas do Grupo de Comensais/Clientes Paciente Infantil menor de 2 anos.

7.2. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros da Alimentação Convencional

7.2.1. No recebimento de gêneros alimentícios e outros materiais consumíveis deverão ser observados pela Contratada:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto;
- h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- i) 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 ou Abrigo de Resíduos de Serviços de Saúde.
- j) Os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.



- 7.2.2. No recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.) deverão ser observados pela Contratada: a procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. As temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes são:

Tipo de Carne	Temperatura
Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, 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

- 7.2.3. A Contratada deverá observar no recebimento de hortifrutigranjeiros: 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. As temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros são:

Tipo de Hortifrutigranjeiro	Temperatura
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

- 7.2.4. No recebimento de leite e derivados deverão ser observados pela Contratada: a 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.

- 7.2.5. 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. As temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados são:



Tipo de Leite	Temperatura
Leite "in natura" e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10 °c ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida (tetra park)	Temperatura ambiente

- 7.2.6. No recebimento de estocáveis deverão ser observados pela Contratada que: devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceas 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.
- 7.2.7. A Contratada deverá observar e atender a temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis de Produtos Estocáveis e Produtos Estocáveis Temperatura Ambiente.
- 7.2.8. No recebimento de sucos e demais produtos industrializados deverão ser observados pela Contratada: a procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. As temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados são:

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

- 7.2.9. No recebimento descartáveis, produtos e materiais de limpeza deverão ser observados pela Contratada:
- Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
 - No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
 - Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

7.3. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros da Alimentação Convencional

- 7.3.1. No armazenamento de gêneros alimentícios e insumos necessários à produção e distribuição da alimentação devem ser adotadas as seguintes medidas:



- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) 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;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- g) 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;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) 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;
- l) 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;
- m) 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;
- n) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - o) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - p) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
 - q) Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- r) OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.
- s) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- t) 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;



- u) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- v) Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- w) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- x) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- y) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- z) 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;
- aa) 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;
- bb) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- cc) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

7.4. Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos – Alimentação Convencional

7.4.1. No pré-preparo e preparo dos alimentos deve-se obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos:

- a) 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;
- b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- c) 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;
- d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- f) 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;





- g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- h) 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.
- i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- j) 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;
- k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- l) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- m) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- n) A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.
- o) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo: lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha; colocar, 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. Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas e ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras; não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas; cozinhe as 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.

7.5. Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional

- 7.5.1. Fica sob responsabilidade da Contratada a aquisição dos mobiliários (inclusive bancadas), equipamentos e utensílios que não existir e necessários para a manipulação (produção e distribuição das refeições) da alimentação convencional:



- a) Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da alimentação;
- b) Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados;

7.6. Higienização dos Alimentos

7.6.1. Regras Básicas:

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

7.6.2. Regras Específicas para Hortifrutigranjeiros:

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

7.6.3. Regras Específicas para Cereais e Leguminosas:

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.



7.7. Porcionamento da Alimentação Convencional

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

7.8. Acondicionamento e Distribuição das Refeições da Alimentação Convencional

- 7.8.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo: *nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta*, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.
- 7.8.2. Os alimentos preparados devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- 7.8.3. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 horas.
- 7.8.4. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.
- 7.8.5. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela Contratada.
- 7.8.6. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização do Contratante.
- 7.8.7. 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.
- 7.8.8. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em veículos fechados e apropriados protegidos contra chuva e incidência direta do sol com controle rigoroso de temperatura.
- 7.8.9. Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:
- 7.8.10. No desjejum:



- a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200 ml;
- b) O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

7.8.11. No almoço e jantar:

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável plástica com tampa com capacidade para 350 ml;
- b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de três divisórias com tampa ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;
- c) Sopa dos lactentes e dieta líquida deverá ser acondicionada em embalagem descartável de polipropileno igual, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml;
- d) Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.

7.8.12. Quanto à sobremesa:

- a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110ml.
- c) A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente e também, bandejas forradas com toalha descartáveis, devidamente aprovadas pelo Contratante;
- d) A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética;
- e) As refeições infantis deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis com tampa adequadas às necessidades, quantidades e ainda buscando, por meio de sua decoração, colaborar com a estimulação do consumo efetivo da referida refeição.

7.8.13. Higienização das Instalações Físicas e dos Equipamentos e Utensílios da Alimentação Convencional

- a) Higienização das Instalações Físicas:
 - I. A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios;
 - II. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
 - III. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
 - IV. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;





- V. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colméias do sistema de exaustão da cozinha;
- VI. 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.
- VII. A Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados a higienização das mãos.
- VIII. O quadro, apresentado a seguir 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:

Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos na Higienização das Instalações Físicas		
Local	Frequência	Produto
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

b) Higienização dos Equipamentos e Utensílios:

- I. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com



detergente neutro, desincrustaste, quando for o caso, o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200PPM de cloro ativo.

- II. As louças, talheres, bandejas, pratos deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70° C. Em caso de higienização manual deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm ou a álcool a 70° C.
- III. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.
- IV. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas de aço inox ou plástico, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.
- V. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70°.
- VI. 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.
- VII. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- VIII. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

Procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais Higienização dos Equipamentos e Utensílios		
Local	Frequência	Produto
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente, sanitizante, secante e álcool 70°GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70°GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustaste e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustaste e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustaste
Forno	Diário e após o uso	Desincrustaste



Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e Após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e Mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ; sempre que necessário	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM

c) Controle Integrado de Pragas e Controle Bacteriológico:

I. Controle Integrado de Pragas e Vetores – Serviços de Descupinização, Dedetização e Desratização:

- i. Realizar desinsetização e desratização trimestralmente 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 dedetização e desratização.
- ii. Apresentar uma planificação da Programação de Descupinização, Dedetização e Desratização para cada Estabelecimento Assistencial de Saúde
- iii. Somente são utilizadas pesticidas permitidos por lei para este fim;







- iv. Devem fazer parte do serviço: rede de esgoto, fossas, galerias de fiação, painéis elétricos e arredores, incluindo áreas de almoxarifado externo, abrigo de resíduos de serviços de saúde quando este for exclusivo para resíduo de nutrição;
- v. Desinsetização: a cada 90 dias
- vi. Desratização: a cada 90 dias
- vii. Descupinização: vigilância de focos e a cada 90 dias
- viii. Observação: as frequências indicadas devem ser alteradas de acordo com a identificação e aparecimento de focos
- ix. Emitir relatórios após a realização de cada atividade indicando:
 - 1. Relatório de desinsetização e descupinização contendo: local e data da desinsetização; produto utilizado e sua concentração; equipamentos de aplicação; responsável pela aplicação; mapa de posicionamento de iscas atualizado.
 - 2. Relatório de Desratização contendo: data da inspeção; resultado da inspeção de porta-isca; produto utilizado; responsável pela inspeção;
- x. Afixar em local determinado pela Contratante Certificado de realização dos serviços de Descupinização, Dedetização e Desratização, contendo todas as informações dos Relatórios.

II. Controle Bacteriológico:

- i. É de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- ii. Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras.
- iii. Encaminhar conforme solicitação da contratante ou em casos de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos clientes/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 toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.
- iv. O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado e certificado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos



alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

7.9. Embalagens Plásticas dos Gêneros Alimentícios da Alimentação Convencional

- 7.9.1. Os gêneros alimentícios, adquiridos pela Contratada, embalados originalmente em sacos, garrafas pet, embalagem longa vida e etc, deverão ser mantidos íntegros e higienizados antes de ser armazenados sob refrigeração e ainda observar a data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto e condições de armazenamento.

8. ELENCO BÁSICO DE INSUMOS ESSENCIAIS PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 8.1. São **insumos** necessários à boa execução dos serviços, os materiais, recipientes, equipamentos de proteção individual e coletiva, equipamentos, ferramentas e utensílios, os quais deverão ser de primeira qualidade, sendo o fornecimento de responsabilidade da **Contratada**.
- 8.2. Elenco mínimo dos insumos de fornecimento da **Contratada**, especificados conforme espécie:

8.2.1. ELENCO DE EQUIPAMENTOS UTILIZADOS:

Ord.	Fornecimento em quantidades e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1.	Amaciador de bifes elétrico
2.	Amolador de Facas
3.	Balança de Mesa
4.	Balança para Alimentos
5.	Balcão Térmico Industrial
6.	Bancada de inox
7.	Bancada em Aço Inox
8.	Banho Maria Industrial
9.	Batedeira Industrial
10.	Cafeteira Elétrica Industrial
11.	Câmara Frigorífica
12.	Carrinho em Aço inox para Transporte
13.	Carro auxiliar para Transporte de Alimentos Inox
14.	Carro Plataforma em Aço Inox
15.	Carro Térmico Fechado em Inox para Transporte de Refeições
16.	Centrifuga de Frutas
17.	Cortador de Legumes Manual e Elétrico
18.	Descascador de Legumes Industrial
19.	Escada de Metal com 5 Degraus
20.	Espremedor de Frutas Industrial
21.	Estante Gradeado em Aço Inox
22.	Exaustor Industrial
23.	Faca Elétrica
24.	Fatiador de Frios





25.	Filtro Industrial (Bebedouro Industrial)
26.	Fogão Industrial
27.	Forno Combinado
28.	Forno de Microondas
29.	Forno Industrial
30.	Freezer
31.	Fritadeira Elétrica Industrial
32.	Lavadora de Louças Industrial
33.	Liquidificador Industrial
34.	Máquina Panificadora Elétrica Industrial
35.	Máquina Seladora Industrial
36.	Mesa de Aço Inox
37.	Moedor de Carnes Industrial
38.	Refresqueira para Suco
39.	Refrigerador
40.	Tanque de Aço Inox

8.2.2. ELENCO MÍNIMO DE EQUIPAMENTOS, FERRAMENTAS E UTENSÍLIOS DE LIMPEZA:

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1.	Baldes: ser de plástico, em cores diferentes. Ex.: Vermelho para soluções detergentes ou desinfetantes e Azul para água
2.	Cabo extensor para limpeza de teto
3.	Carro para transporte e guarda do material de limpeza
4.	Enceradeira
5.	Escadado tipo doméstica, antiderrapante com degraus de borracha corrugado, com plataforma superior e dispositivo para colocar utensílios de limpeza – diversos tamanhos
6.	Escova de aço
7.	Espátulas
8.	Jato profissional de alta pressão
9.	Kit para limpar vidros com extensores
10.	Limpador de canto com fibra abrasiva
11.	Mangueira para jardim
12.	Pá de lixo com reservatório, cabo longo e curto
13.	Pá espátula para remoção de sujidades de vidros
14.	Pegador com extensor de braço para coleta de papéis de descartes em instalações sanitárias
15.	Vassoura de fios de nylon (diversos tamanhos) para limpeza mecânica
16.	Vassourinha para limpar vaso sanitário

8.2.3. ELENCO MÍNIMO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA:

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do Estabelecimento de Saúde
1.	Abridor de Garrafa
2.	Abridor de Latas
3.	Afiador de Facas





4.	Assadeiras de Alumínio
5.	Bandejas de aço inox com divisórias
6.	Bandejas plásticas
7.	Batedor de Bifes em Polietileno
8.	Boleador
9.	Caçarola de Alumínio
10.	Caixa Fechada em Polietileno
11.	Caixa vazada em Polietileno
12.	Caldeirão de Alumínio
13.	Colher de Inox
14.	Colher para Servir
15.	Concha de Inox
16.	Copos Graduados
17.	Cortador de Alumínio
18.	Cortador de Massa Manual
19.	Cumbucas
20.	Escorredor de Inox
21.	Escumadeira de Alumínio
22.	Espátula de Silicone
23.	Faca para Açougue de Inox com cabo de Polietileno
24.	Faca para Cozinha em Inox com cabo de Polietileno
25.	Faca para Pão Inox com cabo de Polietileno
26.	Faca para Vegetais em Inox com cabo de Polietileno
27.	Frigideira de Alumínio diversos tamanhos
28.	Funil Inox
29.	Garfo Trinchante para Carne
30.	Garrafa Térmica
31.	Jarra Plástica com Tampa
32.	Leiteira de Alumínio diversos tamanhos
33.	Monobloco em Polietileno
34.	Panela de Alumínio diversos tamanhos
35.	Pegador de Pão em Inox
36.	Pegador de Salada em Inox
37.	Peneira de Aço Inox diversos tamanhos
38.	Placa para Corte de Polietileno
39.	Pratos de Vidro Transparente Liso
40.	Ralador de Queijo Manual Inox
41.	Rolo para Massa Inox ou em Polietileno
42.	Saca-Rolhas
43.	Sopeiras Térmicas com Tampa
44.	Talheres inteiros em Aço Inox - para sopa, café, chá, garfos, facas (OBS: não pode talher com cabo de polietileno)
45.	Termômetro Culinário
46.	Tigelas Plásticas
47.	Travessa Inox
48.	Vasilha de Plástico diversos tamanhos com e sem tampa

8.2.4. **ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DESCARTÁVEL:**



Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do Estabelecimento de Saúde (EAS)
1.	Copos com Tampa
2.	Copos com tampa para sopas e caldos
3.	Copos graduados
4.	Copos para água (pacientes, acompanhantes e funcionários/servidores)
5.	Copos para Café (pacientes, acompanhantes e servidores)
6.	Embalagem de alumínio descartável tipo marmitex, individual e com divisória para servir refeições
7.	Etiquetas para identificação diversos tamanhos
8.	Guardanapos
9.	Pano de cozinha descartável tipo não tecido hidroentrelaçado de fibra de viscose e poliéster
10.	Potes descartáveis com tampa para salada
11.	Potes descartáveis com tampa para sobremesa
12.	Pratos
13.	Refil descartável para bandejas térmicas
14.	Talheres (faca, garfo, colher)

8.2.5. ELENCO MÍNIMO DE EPI's e EPC's:

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização do Estabelecimento de Saúde (EAS)
1.	Avental de PVC impermeável e de medida comprimento (ABNT-NBR 12810/93)
2.	Bota impermeável cano longo solado antiderrapante cor clara
3.	Capa impermeável
4.	Gorro
5.	Luva de PVC, impermeáveis, resistentes, de cor clara, antiderrapantes e de cano longo (ABNT-NBR 12810/93)
6.	Máscara com filtro
7.	Máscara respiratória (tipo semifacial), impermeável descartável (ABNT-NBR 12810/93)
8.	Óculos de lentes panorâmicas, incolores, de plástico resistente, armação em plástico flexível, com proteção lateral e válvulas para ventilação (ABNT-NBR 12810/93)
9.	Protetor auricular
10.	Sapato de segurança em couro fechado
11.	Uniforme camisa longa ¾ e calça comprida

8.2.6. ELENCO MÍNIMO DE MATERIAIS – ESPÉCIE:

Ord.	Fornecimento em quantidades e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1.	Agentes de Limpeza: Água
2.	Agentes de Limpeza: Energia
3.	Álcool gel 70% - para higienização das mãos de todos os transeuntes (conforme volume de demanda a partir da caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no Anexo I) – para áreas críticas, semi-críticas e não críticas





4.	Álcool líquido 70 % - para desinfecção de ambiente
5.	Cera acrílica de alta resistência ao tráfego, de uso hospitalar, em composição para o tipo de piso do EAS
6.	Desentupidor de pia e ralos
7.	Desinfetante hospitalar para superfícies fixas e instalações sanitárias
8.	Detergente neutro de uso hospitalar
9.	Disco para enceradeira
10.	Escova para limpeza de vaso sanitária
11.	Esponja de lã de aço, composição aço carbono
12.	Esponja de limpeza dupla face
13.	Fibra sintética
14.	Flanela branca para limpeza
15.	Gás GLP
16.	Hipoclorito de Sódio 1%
17.	Limpa pedra
18.	Limpa vidros
19.	Mop: Conjunto de utensílios de limpeza composto basicamente de baldes, esfregão (cabo e cabeleiras de fios de algodão, com diversas extensões de fios e cores), espremedor para a cabeleira, reunido em carro de transporte (carro MOP). Observação: o Mop substitui o pano de limpeza)
20.	Pano de chão alvejado 100% algodão
21.	Papel higiênico branco 100% celulose virgem "gofrados" e picotados, sem fragrância
22.	Papel toalha branco interfolha duas dobras
23.	Polidor de metais
24.	Polidor de móveis (preferencialmente neutro ou essência indicada para ambientes hospitalares)
25.	Removedor de cera acrílica de uso hospitalar
26.	Restaurador de brilho de piso de ambiente hospitalar
27.	Rodo de limpeza em alumínio (diversos tamanhos)
28.	Sabonete líquido com ação bactericida para higienização das mãos para áreas críticas
29.	Sabonete líquido não bactericida para higienização das mãos para higienização das mãos de todos os transeuntes (conforme volume de demanda a partir da caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde no Anexo I) – para áreas não críticas
30.	Selador de piso para ambiente hospitalar (Impermeabilizante)
31.	Suporte para pendurar vassouras, rodos
32.	Tela anti bactericida para mictório

8.2.7. ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DE ACONDICIONAMENTO – RECIPIENTES

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1.	Balde de 60 litros , em material plástico (polipropileno) na cor branca, com suporte metálico e pedal para resíduo sólido infectante, contendo impressão de simbologia de material infectante na cor preta de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco "6.2" na





	cor preta
2.	Conjunto de Lixeira para coleta seletiva com corpo branco e 04 divisões com separação internas. Medida: 50x72cm/ litros: 50 litros cada, nas cores vermelho, verde, azul e amarelo , em polietileno roto moldado, com suas respectivas identificações: Lixeira azul: papel Lixeira amarela: metal Lixeira vermelha: plástico Lixeira verde: vidro
3.	Contêiner de PVC com tampa , material liso, resistente, lavável, impermeável com cantos arredondados, superfícies internas lisas, tampa leve e de fácil manejo com local de escoamento da água, fundo com caimento e dreno, rodas giratórias, na cor azul contendo impressão de simbologia de material infectante na cor preta de acordo com a NBR 7.500; Contendo impresso também na cor preta o número da subclasse de risco (6.2).

8.2.8. ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DE ACONDICIONAMENTO – SACOS E CAIXAS

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1.	Recipiente rígido para perfuro cortante, cap. 5, 7 e 12 litros
2.	Saco autoclavável, branco leitoso , com capacidade de 30, 60 e 100 litros , com impressão de simbologia de material infectante de acordo com a NBR 7.500 e com identificação do símbolo e número da subclasse de risco “6.2” na cor preta e a frase de advertência “RSSS – Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde” na cor vermelha
3.	Saco para lixeira de coleta seletiva, com capacidade de 60 e 100 litros , em polietileno, na cor preta (lixo comum) conforme padrão (ABNT)

8.2.9. ELENCO MÍNIMO DE MATERIAL DISPENSADOR

Ord.	Fornecimento em quantidade e periodicidade compatível com a caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde
1.	<i>Dispenser</i> (porta papel) para papel higiênico. Cor branca.
2.	Dispenser (porta papel) para papel toalha. Fabricado em plástico ABS (Acrilonitrila Butadieno Estireno) com baixa densidade e alta resistência. - Sistema de abertura e fechamento: Travas laterais acionados por pressão.
3.	Reservatório de parede para álcool gel, em plástico ABS (Acrilonitrila Butadieno Estireno) com baixa densidade e alta resistência com reservatório em alto impacto, com fechadura com chave em plástico ABS. Cor branca
4.	Saboneteira de parede para sabonete líquido, em plástico ABS (Acrilonitrila Butadieno Estireno) com baixa densidade e alta resistência com reservatório em alto impacto, com fechadura com chave em plástico ABS. Cor branca
5.	Suporte para copos descartável fabricado em plástico ou em Aço Inoxidável

9. DIMENSIONAMENTO DO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS/COLABORADORES PARA OS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR





- 9.1. A delimitação de pessoal (quantidade de funcionários/colaboradores) deverá corresponder à caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, constantes dos **Anexos I e II** deste Termo de Referência.
- 9.2. Disponibilizar número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, mantendo profissionais nos horários predeterminados pela **Contratante**, observando o funcionamento ininterrupto dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde e respeitada a jornada de 44 horas semanal.
- 9.3. Exemplo de funções relacionadas aos serviços de alimentação e nutrição: Nutricionista; Técnico de Nutrição, Cozinheiro, Auxiliar de Cozinheiro, Ajudante de Cozinha; Copeiro; Lactarista; Auxiliar de Lactarista; Auxiliar de Despenseiro; Auxiliar de Serviços Gerais; Açougueiro; Supervisor; Encarregado/Líder de Equipe; além dos administrativos da área.
- 9.4. Para efeito de dimensionamento da força de trabalho, observa-se que as atividades envolvem recebimento, produção, armazenamento e distribuição de refeições - tarefas que exigem esforço braçal.
- 9.5. Assegurar, em conjunto com o **Contratante**, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 9.6. A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao **Nutricionista** devidamente registrado no CRN e com experiência comprovada na produção e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar equivalente ao mínimo de 30% (trinta por cento) do objeto do lote em que a empresa foi vencedora. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao **Contratante**, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum-vitae* do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

10. REQUISITOS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA

- 10.1. Comprovante de registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante.
- 10.2. Comprovação de aptidão para o desempenho dos serviços por meio de atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, emitida em papel timbrado, e contato do emitente, para os quais a empresa esteja executando ou tenha executado atividades pertinentes e compatíveis ao objeto da licitação, ou seja, prestação de serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar ou similares devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados, com fornecimento mínimo de 30% (trinta por cento) do total estimado para a contratação em cada lote.
- 10.3. Referente à vistoria a licitante deverá apresentar:





10.3.1. Atestados de Visita Técnica emitido pelo órgão promotor do certame, do(s) lote(s) que a licitante estiver participando, conforme Modelo A deste Termo de Referência. (agendamento conforme item 18.8 deste Termo de Referência);

OU

10.3.2. Declaração formal, conforme Modelo B deste Termo de Referência, assinada pelo representante da empresa, sob as penas da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato, citando expressamente que não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que sejam desacordos técnicos ou financeiros com o Governo do Estado. (conforme item 18.8 deste Termo de Referência).

10.4. Alvará da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante.

10.5. Termo de Compromisso de execução do objeto na conformidade do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do Estabelecimento Assistencial de Saúde.

10.6. Declaração formal da disponibilidade do aparelhamento técnico adequado e elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto.

10.7. Declaração de Ciência do Termo de Referência.

10.8. Proposta contendo especificações detalhadas do objeto, memória de cálculo da composição dos preços e o sindicato representativo da categoria profissional envolvida nos serviços contratados. A memória de cálculo da composição dos preços deverá conter os custos da mão-de-obra nele computados e todos os itens de despesas, tais como exemplo:

ITEM	VALOR (R\$)
Salário total mensal	
Encargos sociais	
Vale transporte	
Vale refeição	
Cesta básica	





Assistência social familiar sindical	
Auxílio creche	
Uniformes e EPIs	
Insumos (material de limpeza/ equipamento, utensílios)	
BDI - Benefício e Despesas Indiretas, que engloba todos os custos e despesas indiretas, tributos e impostos, bem como a taxa de lucro da Contratada	
Custo Total Mensal	

10.8.1. A composição dos preços deve ser apresentada de maneira que demonstrem de forma analítica todos os insumos, quantidades, ponderações, preços e demais variáveis que interferem na formação dos preços dos serviços.

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 11.1. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 11.2. O **Contratante** colocará à disposição da **Contratada**, as instalações do serviço de nutrição;
- 11.3. 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;
- 11.4. Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da **Contratada**, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da **Contratada**, e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- 11.5. Destinar local para Depósito de Material de Limpeza (DML) para a guarda de materiais de uso diário (limite de estoque 08 (oito) dias): saneantes domissanitários, equipamentos de proteção e segurança, ferramentas e utensílios;
- 11.6. Fornecer à **Contratada**, local para guarda dos gêneros alimentícios para consumo semanal - limite de estoques 08 (oito) dias;
- 11.7. Disponibilizar instalações sanitárias;
- 11.8. Indicar os vestiários de acordo com a disponibilidade de local, para a **Contratada** instalar os armários guarda-roupas dos seus funcionários;
- 11.9. Inspeccionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados na higienização dos utensílios e instalações;





- 11.10. Disponibilizar à **Contratada** todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes no Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- 11.11. Prestar aos funcionários da **Contratada** as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;
- 11.12. Notificar a **Contratada** de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;
- 11.13. Solicitar à **Contratada** a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos, ou que causem prejuízos aos serviços executados;
- 11.14. Comunicar por escrito à **Contratada**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 11.15. Por meio do **Gestor do Contrato**, estabelecer mecanismo padronizado (vale refeição, catraca, escala de trabalho, etc.) em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde para o efetivo controle do fornecimento das refeições;
- 11.16. Exercer a **gestão do contrato** por meio do Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde ou equivalente, de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;
- 11.17. Orientar aos seus funcionários para que não retire do refeitório nenhum tipo de alimento preparado ou não (bebidas, frutas, sobremesas, etc.), utensílios de mesa ou outro objeto do ambiente para o interior do Estabelecimento Assistencial de Saúde;
- 11.18. Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;
- 11.19. Exercer a **fiscalização dos serviços** por meio de servidor especialmente designado (servidor lotado no Estabelecimento Assistencial de Saúde), na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- 11.20. Receber da Contratada, por meio do Gestor do Contrato (Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde), comunicação escrita sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- 11.21. Avaliar mensalmente a **planificação (programação, execução e supervisão permanente)** dos serviços a serem executados pela **Contratada**. Esta avaliação deve ser feita pelo **Gestor do Contrato** em conjunto com a Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);
- 11.22. Avaliar o conteúdo programático do treinamento a ser ministrado pela **Contratada**, pertinente à **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**, por meio do **Gestor do Contrato** (Diretor

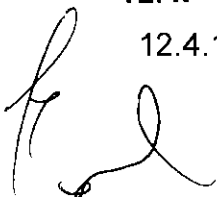


Administrativo do Estabelecimento de Saúde ou equivalente) e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH);

- 11.23. Disponibilizar, em caso de implantação, os programas de redução de energia elétrica, uso racional de água e, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos;
- 11.24. Elaborar e disponibilizar o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS), a ser observado tanto pelo **Gestor do Contrato** como pela **Contratada**;
- 11.25. Entregar à **Contratada** quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/ferramentas/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- 11.26. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas da prestação de serviços aprovadas, conforme **Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados**;
- 11.27. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido em contrato.

12. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 12.1. Não obstante a **Contratada** ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao **Contratante** é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, por meio do **Gestor e Fiscal** ora designados.
- 12.2. **Gestor do Contrato:** Diretor (a) Administrativo (a) de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde onde irão funcionar os serviços, designados formalmente, por meio de Portaria da Contratante, responsável para acompanhar e controlar a execução do contrato, cabendo-lhes assegurar o cumprimento do objeto e das atividades contratadas: guarda do controle e organização dos documentos; acompanhamento burocrático; controle de prazos de vigência do instrumento contratual; resolução dos incidentes fora da alçada do fiscal. Responsável pela consolidação das avaliações feitas pelo Fiscal de Contrato e pela apuração do percentual de liberação da fatura correspondente.
- 12.3. **Fiscal de contrato:** Será obrigatoriamente um Nutricionista de cada Estabelecimento Assistencial de Saúde onde irão funcionar os serviços, designado formalmente, por meio de Portaria da Contratante, sendo o responsável pela Avaliação da Qualidade da Contratada através de relatório mensal e encaminhamento ao **Gestor de Contrato**.
- 12.4. No exercício da fiscalização dos serviços deve a **Contratante**:
 - 12.4.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.





- 12.4.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 12.4.3. 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;
- 12.4.4. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da **Contratada** que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar sua fiscalização ou de cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 12.4.5. Examinar as Carteiras Profissionais dos funcionários colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional.
- 12.4.6. Solicitar à **Contratada** a substituição de qualquer saneante domissanitário, material ou equipamento de cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades.
- 12.4.7. Se utilizar do procedimento de **Avaliação da Qualidade dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar** para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos, medição dos níveis de qualidade e correção de rumos.
- 12.4.8. Conferir e vistar os relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente pela **Contratada**, por meio do **Fiscal do contrato**, em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- 12.4.9. Avaliar mensalmente a **Medição** dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados bem como aqueles não aprovados por inconformidade aos padrões estabelecidos, desde que por motivos imputáveis à **Contratada**, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.
- 12.4.10. Encaminhar à **Contratada** o **Relatório Mensal de Qualidade dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**, para conhecimento da **avaliação** e do **fator de desconto** a ser efetuado no valor a ser faturado pelos serviços prestados.
- 12.4.11. Se constatada pela **fiscalização** o não atendimento das determinações quanto a regular execução dos serviços, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Serviços, a **Contratante** poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita.
- 12.4.12. Fica reservado ao **Contratante** o direito de acompanhamento in loco, nas unidades de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição**, para a supervisão, sempre que julgar necessário.

12.5. A fiscalização do **Contratante** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da **Contratada**, podendo:





- 12.5.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 12.5.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.
- 12.6. Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da **Contratada**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da **Contratada** pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

13. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 13.1. As atividades de avaliação da Contratada deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização dos serviços da **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao **Gestor do Contrato**.
- 13.2. O objetivo da avaliação é definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade da **Contratada** na execução dos **Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**.
- 13.3. A **avaliação** da **Contratada** na prestação dos **Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar** se fará por meio da análise dos seguintes aspectos/módulos: Desempenho Profissional (DP); Desempenho das Atividades (DA); Gerenciamento (GT). Composição dos aspectos/módulos de avaliação:

13.3.1. Desempenho Profissional (DP):

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das Atividades	40%
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%
Uniformes e Identificação	30%
Total	100%

13.3.2. Desempenho das Atividades (DA)

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

13.3.3. Gerenciamento (GT)

Item	Percentual de ponderação
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%





Atendimento as Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
Total	100%

13.4. Critérios: na avaliação devem ser atribuídos, no formulário de **Avaliação de Qualidade dos Serviços**, devem ser atribuídos os valores “03 (três), 01 (um) e 0 (zero)” para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Realizado”, “Parcialmente Realizado” e “Não Realizado”, respectivamente.

Critérios de pontuação a ser utilizada em todos os itens avaliados		
Realizado	Realizado Parcialmente	Não Realizado
03	01	0

13.5. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), o **Gestor do Contrato** deverá realizar reunião com a **Contratada**, até dez dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

13.6. Sempre que a **Contratada** solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo **Gestor do Contrato**. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

13.7. Na ocorrência de notas 0 (zero) ou 1 (um) por duas avaliações subseqüentes ou 03 alternadas, no período de 12 meses, em quaisquer dos aspectos/módulos, a **Contratada** poderá sofrer **advertência por escrito**, após considerações do **Gestor do Contrato** e juntadas cópias das avaliações realizadas no período.

13.8. Responsabilidades nas atividades de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados:

13.8.1. Equipe de Fiscalização: responsável pela Avaliação da **Contratada** utilizando-se o **Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços** e encaminhamento de toda documentação ao **Gestor do Contrato**, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

13.8.2. Gestor do Contrato: responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à **Contratada**; responsável pela aplicação de advertência à **Contratada** e encaminhamento de conhecimento à autoridade competente; responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à **Contratada**; responsável pela emissão da **Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final**.

13.9. Descrição do Processo de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados

13.9.1. Cabe a cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, por meio da **equipe responsável pela fiscalização do contrato** com base nos aspecto/módulos a serem avaliados no **Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços**, efetuar o acompanhamento diário do serviço





prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a **avaliação** mensal da **Contratada**.

- 13.9.2. No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até cinco dias após o fechamento das medições, os **Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços** gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o **Gestor do Contrato**.
- 13.9.3. Cabe a cada Estabelecimento Assistencial de Saúde, por meio do respectivo **Gestor do Contrato**, mensalmente, e com base em todos os **Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços** gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da **Contratada** frente ao contrato firmado, e encaminhar uma via para a **Contratada**.
- 13.9.4. Cabe ao **Gestor do Contrato** encaminhar mensalmente à **Contratada**, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, a performance global da **Contratada** em relação aos conceitos alcançados pela mesma.
- 13.9.5. Cabe ao **Gestor do Contrato** emitir, mensalmente e quando solicitada, a **Avaliação de Desempenho Parcial ou Final**, conceituando a **Contratada** como segue:

Avaliação de Desempenho Parcial ou Final		
Nota final acumulada	Parâmetro do Conceito Geral	Parâmetro do Desempenho
Superior a 6,75 e ausência de advertência	Bom	Recomendado
Superior a 6,75 e já tenha sido advertida	Regular	Recomendado
Inferior a 6,75 e já tenha sido advertida	Ruim	Não Recomendado

13.10. Itens de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar – Formulário de Avaliação

- 13.10.1. Os módulos/aspectos serão avaliados segundo os critérios abaixo, atribuindo-se valor ao item de avaliação:

ASPECTO/MÓDULO: Desempenho Profissional (DP)				
Item de Avaliação		Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: a) Programação das atividades de nutrição e alimentação; b) Elaboração dos dois cardápios mensais para cada grupo de comensais/clientes, quais sejam:			





	<p>cardápios para pacientes; cardápios para acompanhantes e funcionários. Devendo ser um cardápio para o plantão ímpar e outro para o plantão par. Estes Cardápios só podem ser repetidos uma vez a cada trimestre.</p> <p>c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</p> <p>d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>e) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>f) Pré-preparos e cocção dos alimentos;</p> <p>g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados;</p> <p>h) Coleta de amostras da alimentação preparada;</p> <p>i) Transporte interno e distribuição nas copas/ leitos;</p> <p>j) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;</p> <p>k) Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;</p> <p>l) Controle bacteriológico dos alimentos;</p> <p>m) Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.</p> <p>n) Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes a operacionalização das dietas:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Planejamento II. Elaboração das prescrições 			
--	---	--	--	--





	<p>dietéticas</p> <p>III. Preparação/Manipulação</p> <p>IV. Acondicionamento</p> <p>V. Transporte</p> <p>VI. Distribuição das dietas especializadas.</p>			
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	<p>a) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;</p> <p>b) Manipulação de alimentos;</p> <p>c) Suplementarmente para o ambiente de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades;</p> <p>d) Conduta dos funcionários da Contratada com o cliente e com o público.</p>			
Uniformes e Identificação	<p>a) Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com <i>aparência pessoal adequada</i>;</p> <p>b) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e as condições climáticas;</p> <p>c) Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p>			
ASPECTO/MÓDULO: Desempenho das Atividades (DA)				
Item de Avaliação		Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)
Refeições Servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais:</p> <p>a) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional,</p>			





	<p>necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <p>b) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>c) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>d) Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais;</p> <p>e) Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional;</p> <p>f) Cumprimento dos horários de distribuição;</p> <p>g) Atendimento as dietas especiais.</p>			
<p>Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados</p>	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a:</p> <p>a) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem)</p> <p>b) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>c) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>d) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>			
<p>Condições</p>	<p>Avaliação quanto as condições higiênicas</p>			





Higiênicas e de Armazenamento	<p>e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários a execução do contrato, quais sejam:</p> <p>a) Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</p> <p>b) Higienização das instalações e utensílios (utensílios,</p> <p>c) equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>d) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e,</p> <p>e) Sistemática de armazenamento dos materiais produtos adequadamente identificados e condicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferente dos alimentos).</p>			
ASPECTO/MÓDULO: Gerenciamento (GT)				
Item de Avaliação		Bom (3)	Regular (1)	Péssimo (0)
Periodicidade da Supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.			
Gerenciamento das Atividades Operacionais	<p>a) Administração das atividades operacionais;</p> <p>b) Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.</p>			
Atendimento as Solicitações	Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.			
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.			

Handwritten signature





13.10.2. Relatório dos aspectos/módulos analisados no Serviços de **Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar** no Estabelecimento Assistencial de Saúde

Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)

13.10.3. Quadro Resumo da **Avaliação dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar**

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Total													

13.11. Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Produção, Distribuição e Alimentação e Nutrição Hospitalar.

Contrato Número:	Unidade:	Período:	Data:	
Contratada:				
Responsável pela Fiscalização:				
Gestor do Contrato:				
ASPECTO/MÓDULO				
Grupo	Item de Avaliação	PESO (a)	NOTA (b)	SUBTOTAL (c = a x b)
Desempenho Profissional (DP)	Cumprimento das Atividades	40%		
	Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
	Uniformes e Identificação	30%		
	Total	100%		
Desempenho das Atividades (DA)	Refeições Servidas	40%		
	Gêneros e Produtos Alimentícios e Materiais de Consumo Utilizados	30%		
	Condições Higiênicas e de Armazenamento	30%		
	Total	100%		
Gerenciamento (GT)	Periodicidade da Supervisão	20%		
	Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
	Atendimento as Solicitações	25%		





	Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
	Total	100%		

RESULTADO FINAL (somatória das notas totais para o grupo 1, 2 e 3)

Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura do Responsável da contratada:

14. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

14.1. Executado o contrato, o seu objeto será recebido e atestada a fatura dos serviços:

14.1.1. Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante **Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços**, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado.

14.1.2. Definitivamente, pelo **Gestor do Contrato**, o **Fiscal do Contrato** e o **Diretor Geral do Estabelecimento Assistencial de Saúde**, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria (avaliação) que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais. São estes os responsáveis pelo **atesto da fatura** dos serviços.

15. DO ORÇAMENTO PRÉVIO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

a) A Gerência de Cotação/SES-TO, por meio da Diretoria de Compras realizará as cotações por valores unitários que deverão ser utilizados como critério de aceitabilidade de preços (estimativa).

b) As unidades de medidas para contratação desses serviços são: número de refeições servidas, tendo em vista a facilidade de administração/ gerenciamento do contrato e consequente padronização no âmbito dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.

c) Composição dos tipos de refeições a serem consumidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde (EAS) serão as seguintes

Dieta Geral (Livre, Diabética, Laxativa, Constipante)





Dieta Leve Dieta Branda Dieta Líquida Dieta Líquida Pastosa Dieta Hipercalórica e Hiperproteica (Hiperhiper) Dieta Hipocalórica	
TIPO DE REFEIÇÃO	VALORES UNITÁRIOS EM R\$
Desjejum	
Colação	
Almoço	
Lanche	
Jantar	
Ceia	

16. DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 16.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da fatura, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão-de-obra alocada para esse fim.
- 16.2. Por ocasião da apresentação ao Contratante da nota fiscal, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social - GFIP.
- 16.3. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (Contratante) são:
- 16.3.1. Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;
 - 16.3.2. Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
 - 16.3.3. Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;
- 16.4. A retenção tributária será de acordo com a legislação vigente a nível Municipal, Estadual e Federal.
- 16.5. A **Contratante**, por ocasião da apresentação da nota fiscal pela **Contratada**, deverá fazer prova do recolhimento dos impostos devidos, por meio de cópia autenticada da guia de recolhimento correspondente aos serviços executados e deverá estar referenciada à data de emissão da nota fiscal.
- 16.6. Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS e dos impostos, quando for o caso, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a **Contratada** apresentar a





documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

16.7. A não apresentação dessas comprovações assegura ao **Contratante** o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

16.8. A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança impossibilitará a **Contratada** a efetuar sua compensação com o INSS, ficando a critério do **Contratante** proceder a retenção/ recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à **CONTRATADA**.

16.9. Quando da apresentação do documento de cobrança (nota fiscal), a **Contratada** deverá elaborar e entregar ao **Contratante** cópia da:

16.9.1. Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, o Estabelecimento em que está sendo executado, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

- a) Nomes dos segurados;
- b) Cargo ou função;
- c) Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
- d) Descontos legais;
- e) Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
- f) Totalização por rubrica e geral;
- g) Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

16.9.2. Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por **Contratante**, com as seguintes informações:

- a) Nome e CNPJ do **Contratante**;
- b) Data de emissão do documento de cobrança;
- c) Número do documento de cobrança;
- d) Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
- e) Totalização dos valores e sua consolidação.

16.10. A Contratante terá um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da Nota Fiscal/Fatura, contados da sua protocolização, e será paga, diretamente na conta corrente da Contratada.

16.10.1. O prazo previsto para pagamento será de acordo com o Art. 40, inc. XIV, alínea "A" da Lei de Licitações - Lei 8666/9, prazo este que será contado a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada.

16.10.2. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no parágrafo anterior, passará a ser contado a partir da data da sua representação.

16.11. Os pagamentos (processados em Ordem Bancária) serão efetuados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada - em instituição financeira, agência e conta corrente por ela indicada - sendo que





a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

- 16.12.** 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.
- 16.13.** A Contratante aplicará o desconto de R\$ 8,73 (oito reais e setenta e três centavos) por m² sobre o valor da nota fiscal a ser paga à Contratada, equivalendo este ao espaço físico de área utilizada pela Contratada em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- 16.14.** A Contratante descontará do valor da nota fiscal a ser pago à Contratada, o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à fatura de água do mês anterior ao de realização dos serviços, equivalendo este ao uso de água consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- 16.15.** A Contratante descontará do valor da nota fiscal a ser pago à Contratada, o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à fatura de energia do mês anterior ao de realização dos serviços, equivalendo este ao uso de energia consumida na execução dos serviços em cada Estabelecimento Assistencial de Saúde.
- 16.16.** Para melhor entendimento, visualização e mensuração dos descontos mencionados nos itens 17.11, 17.12 e 17.13, constam nos anexos II, VI e VII, respectivamente, demonstrativos da metragem do espaço físico destinado ao serviço de nutrição, do consumo de água e do consumo de energia do período de julho a setembro/2017, por Estabelecimento Assistencial de Saúde.

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 17.1.** A contratação dos serviços terá vigência de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, a partir da data de assinatura do Termo Contratual.
- 17.2.** A rescisão poderá ocorrer a qualquer momento, em defesa do interesse público ou pelo descumprimento de quaisquer das cláusulas contratadas, garantidos o direito de defesa e do contraditório.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

- 18.1.** Via de regra, o Gestor do Contrato é o Diretor Administrativo do Estabelecimento Assistencial de Saúde. Na ausência deste, será Gestor do Contrato o ocupante do cargo equivalente.
- 18.2.** As refeições dos funcionários da Contratada ficarão a cargo da mesma, podendo ser utilizado o serviço de alimentação e nutrição do Estabelecimento Assistencial de Saúde, emitindo-se relatório distinto de medição para conferência do Gestor do Contrato.





- 18.3.** A Contratada poderá fornecer refeições aos profissionais das instituições presentes dentro dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, desde que negociado e pactuado entre as partes terceirizadas, sem ônus para a Contratante, utilizando o ambiente adequado/específico de refeitório.
- 18.4.** O refeitório deve ter balcão de distribuição quente e frio, bandejas lisas de apoio aos pratos, talheres embalados em saquinhos, suco e sobremesa, mesas e cadeiras padronizadas, observadas e consideradas a estrutura física dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde onde a contratada prestará o serviço.
- 18.5.** A Terapia Nutricional (TN) é de responsabilidade da Contratante.
- 18.6.** As dietas enterais, fórmulas lácteas infantis, módulos, suplementos, mucilagens, não fazem parte do objeto desta contratação.
- 18.7.** A Contratada não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.
- 18.8.** Apresentações dos Atestados de Visita Técnica emitido pelo órgão promotor do certame, do(s) lote(s) que a licitante estiver participando, conforme Modelo A.
- 18.8.1. Resta salientar que a visitação técnica não se configurará como obrigação a fim de comprovar a qualificação técnica do licitante, é uma faculdade conferida aos interessados para uma melhor elaboração das propostas, como retro mencionado.
- 18.8.2. Caso a Licitante tenha conhecimento das informações necessárias sobre os locais onde os serviços serão executados e não deseje efetuar a vistoria, deverá apresentar declaração formal, conforme descrito no Modelo B, assinada pelo representante da empresa, sob as penas da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato, citando expressamente que não utilizará para quaisquer questionamentos futuros que sejam desacordos técnicos ou financeiros com o Governo do Estado.
- 18.8.3. A empresa que queira realizar a vistoria (previamente à apresentação da proposta) deverá agendar com antecedência mínima de 24 horas da data de apresentação da proposta final, no horário comercial, através do telefone (63) 3218-1736 e (63) 3218-1751, com os servidores Weder Cardoso de Sousa ou Maysa Oliveira de Souza, na Superintendência de Unidades Próprias, da Secretaria de Estado da Saúde, situada à Praça dos Girassóis, s/n, Plano Diretor Sul, Palmas/TO, CEP 77015-007.
- 18.9.** Relação de Anexos ao Termo de Referência:
- ANEXO I** - Endereços dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.
- ANEXO II** - Caracterização dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.
- ANEXO III** - Estimativa de Refeições Produzidas/Servidas nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde - Parâmetro de Consumo Estimativo Mês e Semestre.
- ANEXO IV** - Relação de Equipamentos de Propriedade da Secretaria de Saúde a ser Colocada a Disposição dos Serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar.





- ANEXO V** – Relação *Per Capita* de Produtos Alimentícios Padronizados.
- ANEXO VI** - Consumo de Água dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.
- ANEXO VII** - Consumo de Energia dos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde.
- ANEXO VIII** - Padronização de utensílios para servir pacientes.
- ANEXO IX** - Composição dos lotes.

Palmas, 06 de dezembro de 2017.

Elaine Negre Sanches
Superintendente de Unidades Próprias





ANEXO I

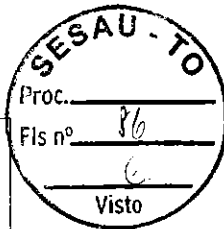
ENDERECO DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAUDE

ORD.	ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAUDE (EAS)	NATUREZA FUNCIONAL	Nº DE LEITOS CADASTRADOS (CNES/MS)	DISTANCIA DE PALMAS (KM)	NÍVEL DE COMPLEXIDADE DE ATENDIMENTO	ENDERECO
1	HOSPITAL DE PEQUENO PORTE DE ALVORADA	HOSPITALAR	23	319	HOSPITAL DE PEQUENO PORTE	AV. JK 715, CENTRO, CEP: 77480-000, ALVORADA-TO TELEFONE: (63) 3353-1839/2345
2	HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAÇU	HOSPITALAR	30	413	MÉDIA	AV. NOVA MATINHA S/Nº - BAIRRO CORONEL LUSTOSA, CEP: 77479-000, ARAGUAÇU-TO TELEFONE: (63) 3384-1164 / 1218
3	HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAÍNA (INCLUSO RADIOTERAPIA E QUIMIOTERAPIA)	HOSPITALAR	261	365	ALTA	RUA 13 DE MAIO, Nº 1336 - CENTRO, CEP: 77803-130, ARAGUAÍNA-TO TELEFONE: (63) 3411-6009/6003/6022
4	CAPS II	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL	0	365	ALTA	RUA CASTELO BRANCO, Nº 40, SETOR RODOVIÁRIO, CEP: 77.818-020 TELEFONE: (63) 3411-2959
5	CAPS INFANTIL	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTIL	0	365	ALTA	RUA DEUSARINA AIRES, Nº 11, QUADRA 4, LOTE 12, JARDIM FILADÉLFIA, CEP: 77.813-392 TELEFONE: (63) 3411-2955
6	CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	ALBERGUE	0	365	-	AV. ADEVALDO DE MORAES Nº 393, SETOR URBANÍSTICO, ARAGUAÍNA-TO TELEFONE: (63) 3411-2971
7	HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA	HOSPITALAR	28	371	MÉDIA	RUA FRANCISCO FRUTUOSO DE AGUIAR, Nº 411, CEP: 77780-000 ARAPOEMA-TO TELEFONE: (63) 3435-1714 /1283 / 1258



[Handwritten signature]

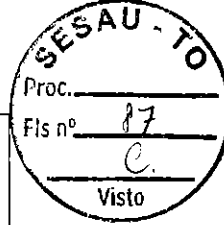
[Handwritten signature]





8	HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS	HOSPITALAR	49	413	MÉDIA	AV. PARANÁ, KM 01 S/N - SETOR BURITIZINHO, CEP: 77330-000, ARRAIAS -TO TELEFONE: (63) 3653-1141 / 1181
9	HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINÓPOLIS (INCLUSIVE AMBULATORIO)	HOSPITALAR	115	605	MÉDIA	RUA AMAZONAS, S/Nº, CEP: 77960-000, AUGUSTINÓPOLIS-TO TELEFONE: (63) 3456 - 1515/1465 /1458
10	HOSPITAL REGIONAL DE DIANÓPOLIS	HOSPITALAR	39	320	MÉDIA	RUA 10, QUADRA 34, LOTE 01 - NOVA CIDADE, CEP: 77300-000, DIANÓPOLIS-TO TELEFONE: (63) 3692-2510
11	HOSPITAL REGIONAL DE GUARÁI	HOSPITALAR	58	173	MÉDIA	RUA 3, Nº 1516 - SETOR RODOVIÁRIO, CEP: 77000-700, GUARAI-TO TELEFONE: (63) 3464-8303/8302/8307
12	HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI	HOSPITALAR	120	230	ALTA	AV. PERNANBUCO, Nº 1710, CEP: 77045-110, GURUPI-TO TELEFONE: (63) 3315-0206 /0238/0261/0234
13	HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA DO TOCANTINS	HOSPITALAR	70	78	MÉDIA	AV. IRMÃ EMMA RODOLFO NAVARRO S/Nº - ST. UNIVERSITARIO, CEP: 77650-000, MIRACEMA DO TOCANTINS-TO TELEFONE: (63) 3929-3044/3031/3030
14	HOSPITAL GERAL DE PALMAS - HGP (DR. FRANCISCO AYRES)	HOSPITALAR	353	CAPITAL	ALTA	QD 210 SUL, AV. NS 01, CONJ 02, LT 01, CEP: 77015-202, PALMAS - TO TELEFONE: (63) 3218-7815/7830
15	CASA DE APOIO VERA LUCIA	ALBERGUE	0	CAPITAL	-	QD 203 SUL, AV. LO-05, A.P.M - 01B TELEFONE: (63)

[Handwritten signature]





Secretaria da
Saúde

GOVERNO DO

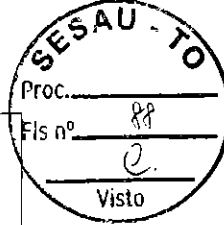
TOCANTINS



16	HOSPITAL MATERNIDADE DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS (CENTRO INT. DE ASSIST. À MULHER E A CRIANÇA)	HOSPITALAR	124	CAPITAL	ALTA	QD 104 NORTE NE-5 LTS 31/41, CEP: 77006-020, PALMAS -TO TELEFONE: (63) 3218-7772 / 7700/7715
17	CASA DA GESTANTE, BEBE E PUÉRPERA	ALBERGUE	0	CAPITAL	-	QUADRA 106 NORTE, ALAMEDA 05, LOTE 10 E 12 - CEP: 77006-058 TELEFONE: 3218-7732
18	HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS (DR. HUGO DA ROCHA SILVA)	HOSPITALAR	32	CAPITAL	MÉDIA	QD 202 SUL, RNSB, LT 09, CEP: 77020-452, PALMAS - TO TELEFONE: (63) 3218-7519/ 7331/ 7720/7772
19	HOSPITAL REGIONAL DE PARAISO (DR. ALFREDO OLIVEIRA BARROS)	HOSPITALAR	98	63	MÉDIA	RUA 03, LT 01 A 19, SETOR AEROPORTO, CEP: 77600-000, PARAISO - TO TELEFONE: (63) 3904-1205/1215/1216/1209
20	HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO (LEÓNCIO DE S. MIRANDA)	HOSPITALAR	32	304	MÉDIA	RUA NUMERIANO BEZERRA - SNº, SETOR AEROPORTO, CEP: 77710-000, PEDRO AFONSO-TO TELEFONE: (63) 3466-2348 /1911/1912
21	HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL	HOSPITALAR	101	51	MÉDIA	AV. MURILO BRAGA, 1592 - SETOR CENTRAL, CEP: 77500-000, PORTO NACIONAL-TO TELEFONE: (63) 3363-8435/8442/ 8409/8411
22	HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDE (EDMUNDA AIRES CAVALCANTE)	HOSPITALAR	49	51	MÉDIA	RUA RAQUEL DE CARVALHO - Nº 420 - CENTRO, CEP: 77500-000, PORTO NACIONAL - TO TELEFONE: (63) 3363-8305/ 8301/8300
23	HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ	HOSPITALAR	28	507	MÉDIA	AV. G 69, SETOR LESTE, CEP: 77880-000, XAMBIOÁ - TO TELEFONE: (63) 3473-1588 /1277/1908



[Handwritten signature]



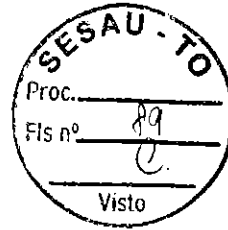
Praça dos Girassóis s/n, Plano Diretor Sul, Centro, Palmas-TO - CEP: 77015-007
Tel: + 55 63 3218-1700 www.saude.to.gov.br

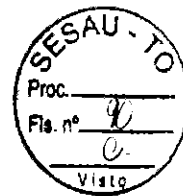


TOTAL	1.610	-	-
-------	-------	---	---

NOTA

- Os Estabelecimentos Assistenciais de Saúde funcionam 24 horas, inclusive sábados, domingos e feriados.
- O Número de Leitos informados baseia-se nas informações contidas no CNES/MS em 04/12/2017.
- Média Complexidade: Os grupos que compõem seus procedimentos são os seguintes: 1) procedimentos especializados realizados por profissionais médicos, outros de nível superior e nível médio; 2) cirurgias ambulatoriais especializadas; 3) procedimentos traumato-ortopédicos; 4) ações especializadas em odontologia; 5) patologia clínica; 6) anatomopatologia e citopatologia; 7) radiodiagnóstico; 8) exames ultrassonográficos; 9) diagnose; 10) fisioterapia; 11) terapias especializadas; 12) próteses e órteses; 13) anestesia.
- Alta Complexidade: conjunto de procedimentos que envolvem alta tecnologia e alto custo. As principais áreas que compõem a alta complexidade do SUS são: assistência a doença renal crônica; oncologia; cirurgia cardiovascular; cirurgia vascular; cirurgia cardiovascular pediátrica; procedimentos da cardiologia intervencionista, endovasculares; traumato- ortopedia; neurocirurgia; fissuras lábiopalatais; queimaduras.
- As alimentações deverão ser entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e deverão ser preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente, dessa forma, as informações da planilha acima dessas unidades são somente para entrega, uma vez que os serviços não serão prestados lá. O endereço fornecido é para que a Contratada realize o transporte entre os EAS que é de sua responsabilidade;
- O serviço de produção de refeições referente ao Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína, serão realizados no Hospital de Referência Araguaína e deverão ser entregues pela Contratada nessas unidades (CAPS II e CAPS Infantil). O endereço fornecido é para que a Contratada realize o transporte entre os EAS que é de sua responsabilidade.
- As alimentações que serão entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
- As alimentações que serão entregues pela Contratada no CAPSII e CAPS INFANTIL de Araguaína serão faturadas individualmente, fatura referente ao CAPS II e fatura referente ao CAPS INFANTIL, não serão computadas juntamente com as alimentações do Hospital de Referência de Araguaína;



**ANEXO II****CARACTERIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

ESTABELECIMENTO ASSISTENCIAL DE SAÚDE (EAS)	LOCALIDADE	Horário de Funcionamento (hora)	Nº de Leitos existentes	Área da Cozinha (m²)	Área do Refeitório (m²)
1. Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	Alvorada	24	23	26,31	17,92
2. Hospital de Referência de Araguaçu	Araguaçu	24	30	13,68	18,42
3. Hospital de Referência de Araguaína (com Ambulatório, Radioterapia e Quimioterapia)	Araguaína	24	261	154,68	118,25
4. Casa de Apoio Glória Moraes	Araguaína	24	-	-	77,80
5. Hospital de Referência de Arapoema	Arapoema	24	28	27,3	25,2
6. Hospital de Referência de Arraias	Arraias	24	49	52,2	34,27
7. Hospital de Referência de Augustinópolis	Augustinópolis	24	115	55,39	35,27
8. Hospital de Referência de Dianópolis	Dianópolis	24	39	52,2	34,27
9. Hospital de Referência de Guaraí	Guaraí	24	58	40,87	19,02
10. Hospital de Referência de Gurupi	Gurupi	24	120	57,19	31,35
11. Hospital de Referência de Miracema do Tocantins	Miracema do Tocantins	24	70	52,2	37,05
12. Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP)	Palmas	24	353	426,58	145,48
13. Casa de Apoio Vera Lúcia	Palmas	24	-	-	100,92
14. Hosp. D. Regina Siqueira Campos (Centro Int. de Assist. à Mulher e a Criança)	Palmas	24	124	36,97	15
15. Hospital Infantil de Palmas Dr. Hugo da Rocha Silva	Palmas	24	32	28,83	14,4
16. Hospital de Referência de Paraíso Dr. Alfredo Oliveira Barros	Paraíso	24	98	45,34	37,44
17. Hospital de Referência de Pedro Afonso - Leôncio de S. Miranda	Pedro Afonso	24	32	47,76	20,2
18. Hospital de Referência de Porto Nacional	Porto Nacional	24	101	199,55	62,16
19. Hospital Materno Infantil Edmunda Aires Cavalcante - Tia Dede	Porto Nacional	24	49	31,85	19,98
20. Hospital de Referência de Xambioá	Xambioá	24	28	32	23,6
21. CAPS INFANTIL - ARAGUAÍNA	Araguaína	12	-	-	58,5
22. CAPS II - ARAGUAÍNA	Araguaína	24	-	-	110
23. Casa da Gestante Bebê e Puérpera	Palmas	24	-	-	19,95
TOTAL		516	1.610	1.380,90	1.076,45

NOTA

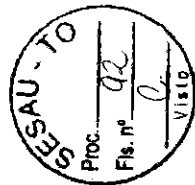
1. O Número de Leitos informados baseia-se nas informações contidas no CNES/MS em 04/12/2017.
2. Os dados de áreas de cozinha e área do refeitório dos Hospitais são informações oriundas da Diretoria de Engenharia e Arquitetura dos Serviços de Saúde - TO;
3. Os dados de área do refeitório do Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína, foram



informados pela Gerencia da Rede de Atenção Psicossocial/SESAU-TO

5. Não é necessário constar informações referentes à área da cozinha da: Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína uma vez que os serviços não serão prestados lá. Portanto, somente será efetivado o desconto referente ao item 17.13 da área do refeitório nesses EAS.





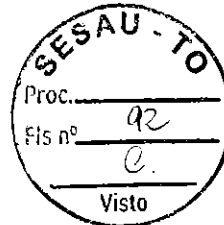
ANEXO III

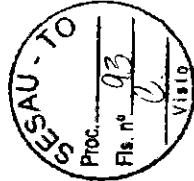
ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL E ANUAL DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE - EAS

UNIDADE/TIPO DE REFEIÇÃO	DESJEJUM		COLAÇÃO		ALMOÇO		LANCHE		JANTAR		CEIA	
	QTD MÊS	QTD 180D	QTD MÊS	QTD 180D	QTD MÊS	QTD 180D	QTD MÊS	QTD 180D	QTD MÊS	QTD 180D	QTD MÊS	QTD 180D
LOTE 1												
HR ARAGUAÍNA / CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	16.763	100.578	18.372	110.232	17.462	104.772	22.116	132.696	16.763	100.578	12.988	77.928
HR ARAPOEMA	523	3.138	1.034	6.204	828	4.968	1.132	6.792	523	3.138	456	2.736
HR AUGUSTINÓPOLIS	6.655	39.930	6.996	41.976	7.294	43.764	7.781	46.686	6.655	39.930	5.901	35.406
HR XAMBÓÁ	966	5.796	1.764	10.584	1.605	9.630	1.848	11.088	882	5.292	882	5.292
CAPS II - ARAGUAÍNA	1.373	8.238	1.914	11.484	1.967	11.802	1.967	11.802	0	0	0	0
CAPS INFANTIL - ARAGUAÍNA	537	3.222	880	5.280	537	3.222	933	5.598	0	0	0	0
TOTAL	26.817	160.902	30.960	185.760	29.693	178.158	35.777	214.662	24.823	148.938	20.227	121.362
LOTE 2												
HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS	3.150	18.900	4.410	26.460	4.245	25.470	5.310	31.860	3.150	18.900	2.251	13.506
HOSPITAL GERAL DE PALMAS/CASA DE APOIO VERA LÚCIA	16.319	97.914	16.912	101.472	18.357	110.142	19.786	118.716	16.319	97.914	13.475	80.850
TOTAL	19.469	116.814	21.322	127.932	22.602	135.612	25.096	150.576	19.469	116.814	15.726	94.356
LOTE 3												
HOSP. E MATERNIDADE DONA REGINA / CASA DA GESTANTE BEBÊ E PUÉRPERA	9.181	55.086	9.425	56.550	9.881	59.286	11.463	68.778	9.181	55.086	7.144	42.864
HR GUARÁI	2.343	14.058	3.218	19.308	3.134	18.804	3.530	21.180	2.343	14.058	2.032	12.192
HR MIRACEMA	2.162	12.972	2.890	17.340	2.892	17.352	3.409	20.454	2.162	12.972	1.643	9.858
HR PARAÍSO	3.965	23.790	4.745	28.470	4.482	26.892	5.303	31.818	3.376	20.256	3.376	20.256
HR PEDRO AFONSO	1.298	7.788	1.795	10.770	1.815	10.890	2.180	13.080	1.298	7.788	943	5.658
TOTAL	18.949	113.694	22.073	132.438	22.204	133.224	25.885	155.310	18.360	110.160	15.138	90.828
LOTE 4												



Prça dos Girassóis s/n, Plano Diretor Sul, Centro, Palmas-TO - CEP: 77015-007
Tel: + 55 63 3218-1700 www.saude.to.gov.br





IR ALVORADA	451	2.706	639	3.834	451	2.706	694	4.164	451	2.706	395	2.370
HOSP. E MATERNIDADE TIA DEDE	2.337	14.022	3.072	18.432	2.945	17.670	3.675	22.050	2.337	14.022	1.734	10.404
HR ARAGUAÇU	860	5.160	1.450	8.700	1.256	7.536	1.621	9.726	860	5.160	689	4.134
HR ARRAIAS	996	5.976	1.886	11.316	1.574	9.444	1.939	11.634	996	5.976	913	5.478
HR DIANÓPOLIS	913	5.478	1.521	9.126	1.308	7.848	1.643	9.858	913	5.478	791	4.746
HR GURUPI	8.588	51.528	12.618	75.708	12.146	72.876	13.698	82.188	8.588	51.528	7.538	45.228
HR PORTO NACIONAL	4.452	26.712	9.368	56.208	8.071	48.426	9.714	58.284	4.452	26.712	4.106	24.636
TOTAL	18.597	111.582	30.554	183.324	27.751	166.506	32.984	197.904	18.597	111.582	16.166	96.996

TOTAL GERAL	83.832	502.992	104.909	629.454	102.250	613.500	119.742	718.452	81.249	487.494	67.257	403.542
--------------------	---------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	---------------	----------------	---------------	----------------

NOTA

- As estimativas de consumo são oriundas dos quantitativos expressos no processo de ata de registro de preços de aquisição do mesmo serviço (Processo 2016/30550/008365).
- A alimentação entregue na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
- As alimentações que serão entregues pela Contratada no CAPS II e CAPS INFANTIL de Araguaína serão faturadas individualmente, fatura referente ao CAPS II e fatura referente ao CAPS INFANTIL, não serão computadas juntamente com as alimentações do Hospital de Referência de Araguaína;
- Os quantitativos referentes às: Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, foram computados juntamente com o Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;



ANEXO IV

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROPRIEDADE DA SECRETARIA DE SAÚDE
COLOCADOS À DISPOSIÇÃO DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**

✓ Hospital Regional de Araguaína:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor (R\$)
175834	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO C/ 04 BOCAS MARCA DALLAS COR BRANCO AUTOLIMPANTE S/ N° DE SÉRIE	1.206,80
160896	normal	1486/2003	regular	01	FOGÃO A GÁS C/ 04 BOCAS TIPO DOMÉSTICO MARCA ATLAS BR COR BRANCO S/ N° DE SÉRIE	233,00
278316	normal	0	regular	01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 02 BOCAS, COR PRETA, MODELO SPEED FIRE INDUSTRIAL, MARCA DAKO, N° DE SÉRIE BA519391	259,90
354214	normal	-	regular	01	LIQUIDIFICAR INDUSTRIAL, CAPACIDADE 4 LITROS, MARCA VITALEX, MODELO L1-04, SÉRIE N. 03294	582,12
68836	normal	-	regular	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAP. APROX. DE 4 LITROS, MOD. T14SL, MARCA CROYDON, SÉRIE N° 100539	400,00

✓ Hospital e Maternidade Dona Regina:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
314416	normal	0	regular	01	EXAUSTOR PARA FUMAÇA SEM MARCA SEM N° DE SÉRIE	250,00
174330	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL MARCA BRASTEMP MODELO BUG28ABBNA COR BRANCO CAP. 300 LITROS N° DE SÉRIE JA2822750	800,00
176664	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL MARCA CONSUL MODELO CUU30CBHM CAP. 300 LITROS COR BRANCO N° DE SÉRIE JE4340084	800,00
176698	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL MARCA CONSUL MOD. CVU30C88NA CAP. 300 LITROS COR BRANCO N° DE SÉRIE JE4340083	800,00

✓ Hospital Regional de Gurupi:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
180886	normal	3954	regular	01	EXAUSTOR P/ CÂMARA ESCURA AÇO CARBONO A PROVA DE LUZ 31X31CM MARCA BEM MODELO EX3 S/ N° DE SÉRIE	399,20
194063	normal	-	regular	01	COIFA INDUSTRIAL ELÉTRICA EM AÇO INOX, COM ESTRUTURA EM AÇO INOX, SEM MARCA, SEM MODELO, SEM SÉRIE, MED. 250X100X63 CM	800,00
193946	normal	0	regular	01	FREEZER INDUSTRIAL MARCA GELOPER C/04 PORTAS VERTICAIS	700,00





					MODELO GRO 750 SÉRIE Nº 91 N 111 COR BRANCO.	
384638	normal	2012/3055/002226	regular	01	FREEZER VERTICAL FROST FREE, COM CAPACIDADE DE 228 LITROS, COR BRANCO, MARCA BRASTEMP, MODELO BVR28GBBNA, SÉRIE Nº JL2757439	2.188,00
68833	normal	-	regular	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM INOX, CAP. APROX. DE 4 LITROS, MOD. T14SL, MARCA CROYDON, SÉRIE Nº 100541	400,00
205106	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL COM 02 PORTAS COR BRANCA COM CAPACIDADE DE 340 LITROS COM RODAS MARCA REUBLY SEM MODELO SEM Nº DE SÉRIE MEDINDO 135X92X66 CM	800,00

✓ Hospital Geral de Palmas:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
83744	normal		regular	01	FREEZER HORIZONTAL DIGITAL, CAP. 410 LITROS, 0 A -40C, COR CINZA, MARCA ILSHIN, MOD. DF-4514, SÉRIE 010186, GUDERO	8.000,00
188840	normal	4457/2004	bom	01	FREEZER HORIZONTAL, MARCA METALFRIO, MODELO DA550, SÉRIE 1267297, CAP. 550 LITROS, COR BRANCO, 220 VOLTS, C/ 02 TAMPAS, MED. 110X175X75 CM.	1.650,00
187351	normal	2695/2004	regular	01	FOGÃO INDUSTRIAL, Á GÁS MODULAR C/ 04 BOCAS, S/ FORNO, MARCA COZIL, S/ MODELO, C/ ESTRUTURA EM AÇO INOX, MEDIDA 100X134X85 CM, S/ Nº DE SÉRIE	4.420,00
197247	normal	3891/2005	regular	01	FOGÃO ELÉTRICO A GÁS, MARCA MUELLER, MODELO FRATELLO, COR BRANCA, 4 BOCAS, 1 FORNO, SÉRIE FK4B04-018283/H05	287,00
197336	normal	3891/2005	regular	01	FOGÃO ELÉTRICO A GÁS, MARCA MUELLER, MODELO FRATELLO, COR BRANCA, 4 BOCAS, 1 FORNO, SÉRIE FK4B04-018102/H05	287,00
197337	normal	3891/2005	regular	01	FOGÃO ELÉTRICO A GÁS, MARCA MUELLER, MODELO FRATELLO, COR BRANCA, 4 BOCAS, 1 FORNO, SÉRIE FK4B04-018264/H05	287,00
437870	normal	2017/3055 /000106	novo	01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 ACENDEDORES, SENDO DUAS CHAMAS DUPLAS E DUAS SIMPLES, SEM FORNO, COM PINTURA ELETROSTÁTICA, MARCA ITAJOBÍ, MEDIDA 800X780X880 MM, SEM MODELO, SEM Nº DE SÉRIE	1.290,00





182092	normal	5855/05	bom	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA POLI, MODELO LS-10, COPO, HÉLICE E EIXO CENTRAL EM AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 10 LITROS, 110/220V, FREQUENCIA 60HZ, SÉRIE 005537	678,68
182093	normal	5855/05	bom	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA POLI, MODELO LS08, CAPACIDADE 8 LITROS, SÉRIE 010949	667,00
182095	normal	5855/05	bom	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA POLI, MODELO LS08, CAPACIDADE 8 LITROS, SÉRIE 010948	667,00
184129	normal	0	regular	01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA METVISA, MODELO LQ - 10, CAP. 10 LITROS, SÉRIE 2356.	667,00
203020	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93
203021	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93
203022	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93
203023	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93
203024	normal	3891/2005	bom	01	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO, COPO EM ACRÍLICO, C/ 03 VELOCIDADES MARCA MALORY, FLASH MIX SUPER, CAPACIDADE DE 2 LITROS, COR BRANCA, S/ SÉRIE, 220 VOLTS.	49,93

✓ Hospital Regional de Augustinópolis:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
196089	normal	0	regular	01	COIFA INDUSTRIAL ELÉTRICA EM AÇO INOX, ESTRUTURA EM AÇO INOX, S/MARCA, S/MODELO, MED. 200X98X120 CM	800,00

✓ Hospital Regional de Dianópolis:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
201484	normal	0	regular	01	FORNO INDUSTRIAL A GÁS, MARCA VENÂNCIO, SEM MODELO, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, COR CINZA, SEM Nº DE SÉRIE.	600,00





201113	normal	0	regular	01	EXAUSTOR EM AÇO INOX, MARCA SUGAR, S/ N° DE SÉRIE.	150,00
201111	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/2 PORTAS MARCA CONSUL MODELO HD32L2, SERIE C2069751.	400,00

✓ Hospital Regional de Guaraí:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
199787	normal	0	regular	01	FOGÃO INDUSTRIAL, COM 6 BOCAS, MARCA DAKO, MODELO COURAÇADO, COM 2 FORNOS, SEM SÉRIE	500,00
191278	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/ 02 TAMPAS COR BRANCO CAPACIDADE 400 LITROS MARC METALFRIO S/ MODELO S/ N° DE SÉRIE.	600,00
370883	normal	0	regular	01	FREEZER VERTICAL, MARCA CONSUL, MODELO CVU260DBBNA, COR BRANCA, CAPACIDADE 260 LITROS, SÉRIE N° JM1899270.	1.548,90

✓ Hospital Regional de Miracema:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
200261	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO COM 04 BOCAS COR BEGE MARCA DALLAS MODELO ATLAS S/SÉRIE	150,00
191415	normal	0	regular	01	EXAUSTOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX, COM COIFA, MARCA SRQVIZ, SEM SÉRIE	300,00

✓ Hospital Regional de Paraíso:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
197553	normal	0	regular	01	COIFA INDUSTRIAL EM AÇO INOX COM ESTRUTURA EM AÇO INOX SEM MARCA SEM MODELO MEDINDO 190X119X105 CM.	900,00

✓ Hospital Regional de Porto Nacional:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
167836	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO, 04 BOCAS, MARCA ATENAS, MODELO AUTOLIMPANTE, COR BRANCA, S/ SÉRIE.	250,00
207626	normal	3683/2005	regular	01	FREEZER VERTICAL, MARCA ELECTROLUX, MODELO FE26, SÉRIE 55000710, CAP. 247 LITROS, COR BRANCA, CONGELAMENTO RÁPIDO, SISTEMA DEGELO FÁCIL, 4 CESTOS REMOVÍVEIS, 220 VOLTTS	1.098,00

✓ Hospital e Maternidade Tia Dedé:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
167321	normal	0	regular	01	FOGÃO DOMÉSTICO C/ 04 BOCAS MARCA DAKO MODELO MILLE COR MARROM S/ N° DE SÉRIE	120,00

✓ Hospital Regional de Araguaçu:





Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
207299	normal	0	regular	01	FREEZER MARCA METALFRIO, C/ 4 PORTAS, S/ MODELO, COR BRANCA, C/ CAPACIDADE DE 420 LITROS, S/ SÉRIE	580,00

✓ Hospital Regional de Arraias:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
201865	normal	0	regular	01	EXAUSTOR EM AÇO INOX COM COIFA SEM MARCA SEM N° DE SÉRIE MED. 226X150X40 CM	150,00

✓ Hospital Regional de Pedro Afonso:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor
205106	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL COM 02 PORTAS COR BRANCA COM CAPACIDADE DE 340 LITROS COM RODAS MARCA REUBLY SEM MODELO SEM N° DE SÉRIE MEDINDO 135X92X66 CM	800,00

✓ Hospital Regional de Xambioá:

Registro	Situação	Processo	Conservação	Quantidade	Descrição	Valor(R\$)
392309	normal	2012/3055/000856	regular	01	EXAUSTOR PARA EMBUTIR EM PAREDE COM 50CM DE DIAMETRO, MARCA VENTI-DELTA, COM, TENSÃO DE 220V, POTÊNCIA DE 1/5 HP, COR CINZA, SEM N° DE SÉRIE.	219,00
392310	normal	2012/3055/000856	regular	01	EXAUSTOR PARA EMBUTIR EM PAREDE COM 50CM DE DIAMETRO, MARCA VENTI-DELTA, COM, TENSÃO DE 220V, POTÊNCIA DE 1/5 HP, COR CINZA, SEM N° DE SÉRIE.	219,00
392311	normal	2012/3055/000856	regular	01	EXAUSTOR PARA EMBUTIR EM PAREDE COM 50CM DE DIAMETRO, MARCA VENTI-DELTA, COM, TENSÃO DE 220V, POTÊNCIA DE 1/5 HP, COR CINZA, SEM N° DE SÉRIE.	219,00
173601	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/ 01 TAMPA COR BRANCO CAP. 305 LITROS MARCA ELECTROLUX MODELO H300C N° DE SÉRIE 041446	800,00
173602	normal	0	regular	01	FREEZER HORIZONTAL C/ 01 TAMPA COR BRANCO CAP. 305 LITROS MARCA ELECTROLUX MODELO H300C N° DE SÉRIE 41300018	800,00



ANEXO V

RELAÇÃO PER CAPITA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PADRONIZADOS

DIETA LÍQUIDA PASTOSA PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL

Desjejum
Bebida Láctea (Leite ou bebida a base de extrato de soja com ou café ou iogurte ou mingau ou vitamina) Água de coco ou chá Suco de Frutas natural Gelatina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	10g
Água de coco	Gênero	litros	300ml
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moído	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Gelatina	Preparação	litros	100ml
iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	300ml

Colação (Para Pacientes Adulto e Infantil)
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros) Água de côco ou chá Gelatina Suco de Frutas natural

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de coco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moído	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml





Gelatina	Gênero	litros	100ml
logurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	300ml

Almoço
Sopa padrão(Liquidificada)
Sobremesa: Gelatina (sabores variados)
Suco de frutas natural (sabores variados) ou água de côco

Jantar
Sopa padrão (Liquidificada)
Sobremesa: Gelatina (sabores variados)
Suco de frutas natural (sabores variados) ou água de côco

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou Jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6g
Azeite de Oliva	Gênero	litros	5ml
Cebola	Gênero	kg	13g
Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Margarina	Gênero	Kg	5g
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Sal	Gênero	kg	2g

Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero

Sopa/Produto Alimenticio por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g





Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Tomate	Gênero	kg	5g

Sobremesa	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Gelatina	Preparação		

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Preparação	litros	300ml

LANCHE
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros) ou mingau ou vitamina ou outros)
Água de côco ou chá
Gelatina
Suco de Frutas natural

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moído	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina	Preparação	litros	300ml

CEIA
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros)
Água de côco ou chá
Gelatina
Suco de Frutas natural





Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da CEIA

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas	Preparação	litros	300ml

DIETA LEVE PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL

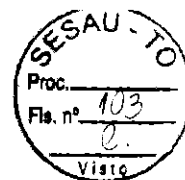
Desjejum

Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja ou mingau ou vitamina ou outros)
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite
Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina
Fruta natural
Geléia

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Áçucar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Café torrado e moido	Preparação	kg	10g
Chá	Preparação	litros	300ml
Frutas	Gênero	kg	100g
Gelatina	Gênero	litros	100ml
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	300ml





Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	300ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	300ml
Torradas	Gênero	kg	40g

Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)

Vitamina de frutas, suco natural de frutas, mingau ou outros

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação

Colação/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Iogurte	Gênero	litros	100g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitamina	Preparação	litros	200ml

Almoço

Sopa

Carne bovina ou aves (Desfiada ou moída) ou Preparação de ovo ou carne de soja texturizada

Guarnição - (Preferencialmente purês de batata, cenoura, mandioca ou abóbora)

Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca)

Suco de frutas natural (sabores variados)

Jantar

Sopa

carne bovina ou aves (Desfiada ou moída) ou Preparação de ovo ou carne de soja texturizada

Guarnição - (Preferencialmente purês de batata, cenoura, abóbora)

Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca)

Suco de frutas natural (sabores variados)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			

Handwritten signature



Handwritten signature



Alho	Gênero	kg	6g
Azeite de Oliva	Gênero	litros	5ml
Caldo (carne, galinha e outros)	Gênero	Kg	5g
Cebola	Gênero	kg	13g
cheiro verde	Gênero	kg	15g
Creme de Leite	Gênero	Kg	20g
Extrato de Tomate	Gênero	kg	20g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Louro seco	Gênero	kg	2g
Margarina	Gênero	Kg	5g
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Orégano seco	Gênero	kg	2g
Sal	Gênero	kg	2g
Tomate maduro	Gênero	kg	75g
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			

Carne/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Carne (bovina tipo coxão duro)	Gênero	kg	150g
Carne (bovina tipo músculo)	Gênero	kg	170g
Carne (bovina tipo Patinho)	Gênero	kg	150g
Carne de soja texturizada	Gênero	kg	100g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	180g
(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção ou substituir por uma Preparação de ovo)			

Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora	Gênero	Kg	150g
Batata inglesa	Gênero	Kg	150g
Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros)	Preparação	kg	150g
Legumes (bem cozidos)	Gênero	kg	130g

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g





Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Acelga	Gênero	kg	5g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Brócolis	Gênero	kg	5g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Couve flor	Gênero	kg	5g
Couve manteiga	Gênero	kg	5g
Ervilhas secas	Gênero	kg	10g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Mandioca	Gênero	kg	30g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Repolho Branco	Gênero	kg	5g
Repolho Roxo	Gênero	kg	5g
Tomate	Gênero	kg	5g
Vagem	Gênero	kg	30g
Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Doce em pasta (variados)	Gênero	kg	50g
Frutas	Gênero	kg	100g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Manjar	Preparação	kg	100g
Pudim	Preparação	kg	100g

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida de Medida	Consumo Per Capita Per capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Preparação	litros	200ml





LANCHE da tarde

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou iogurte ou vitaminas de frutas ou mingau ou outros)
Bolacha (água e Sal) ou bolacha de Maisena ou Bolacha de Leite ou torradas
Fruta natural
Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina
Geléia ou requeijão ou margarina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Frutas	Gênero	kg	150g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Torradas	Gênero	kg	40g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Preparação	litros	300ml
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

Ceia

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou chá ou mingau ou outros)
Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros
Geléia ou requeijão ou margarina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia





Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bolacha (água e Sal) ou de Leite ou de Maisena	Gênero	kg	40g
Chá	Preparação	kg	200ml
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g

DIETA BRANDA PARA PACIENTES ADULTO E INFANTIL

Desjejum
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou iogurte ou vitaminas de frutas ou mingau ou outros)
Fruta natural (de consistência macia e sem casca ou cozida e sem casca)
Geléia ou requeijão ou margarina
Pão (francês ou de forma ou bisnaga , bolo ou cuscuz ou outros)
Suco de frutas natural ou água de côco ou chá

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Cuscúz	Preparação	kg	50g
Frutas (de consistência macia ou cozida)	Gênero	kg	150g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão de fôrma	Gênero	kg	25g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	300ml





Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml
---------------------------	------------	--------	-------

Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou logurte ou mingau)

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	10g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	250g
logurte	Gênero	kg	100g
Mingau	Preparação	litros	250ml
Chá	Gênero	litros	250ml
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	250g

Almoço

Arroz

Carne bovina ou aves ou peixes ou carne de soja texturizada

Caldo de feijão ou sopas variadas

Guarnição - a base de legumes ou vegetais cozidos ou massas

Salada: legumes cozidos

Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca)

Suco de frutas natural (sabores variados)

Jantar

Arroz

carne bovina ou aves ou peixes ou carne de soja texturizada

Caldo de feijão ou sopas variadas

Guarnição - a base de legumes ou vegetais cozidos ou massas

Salada: legumes cozidos

Sobremesas: doces de consistência pastosa (variados), gelatina, manjar ou pudim ou fruta natural de consistência macia sem casca ou cozida sem casca)

Suco de frutas natural (sabores variados)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) – opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6g





Azeite de Oliva	Gênero	litros	5ml
Cebola	Gênero	kg	13g
Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Creme de Leite	Gênero	Kg	20g
Extrato de Tomate	Gênero	kg	20g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Margarina	Gênero	Kg	5g
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Sal	Gênero	kg	2g
Tomate maduro	Gênero	kg	20g
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			

Arroz/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Arroz polido (longo, fino, tipo I)	Gênero	kg	105g

Feijão/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida de Medida	Consumo Per Capita Per capita
Feijão (carioca, preto e outros) Para produção de caldo	Gênero	kg	52g

Carne/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Carne (bovina tipo coxão mole)	Gênero	kg	160g
Carne (bovina tipo coxão duro)	Gênero	kg	150g
Carne (bovina tipo Fígado)	Gênero	kg	110g
Carne (bovina tipo músculo)	Gênero	kg	170g
Carne (bovina tipo Patinho)	Gênero	kg	150g
Carne de soja texturizada	Gênero	kg	100g
Frango em peças (coxas e sobrecoxas)	Gênero	kg	270g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	180g
Peixe em postas	Gênero	kg	150g
Peixe em filé	Gênero	kg	130g
(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção)			

Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora	Gênero	Kg	150g
Batata inglesa	Gênero	Kg	150g
Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros)	Preparação	kg	150g
Legumes	Gênero	kg	130g





Massa alimentícia fresca para nhoque	Gênero	Kg	200g
Massa alimentícia seca	Gênero	kg	80g
A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal			

Salada/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	130g
Abobrinha verde	Gênero	kg	120g
Batata inglesa	Gênero	kg	150g
Berinjela	Gênero	kg	100g
Beterraba	Gênero	kg	100g
Cenoura	Gênero	kg	150g
Chuchú	Gênero	kg	130g

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Tomate	Gênero	kg	5g

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Banana Maçã	Gênero	kg	100g
Banana Nanica	Gênero	kg	150g
Banana Prata	Gênero	kg	100g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Formosa	Gênero	kg	200g
Manjar	Preparação	kg	100g
Pudim	Preparação	kg	100g





Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas não ácidas)	Gênero	litros	200ml

LANCHE da tarde
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros) ou mingau ou vitamina
Fruta natural (de consistência macia e sem casca ou cozida e sem casca)
Geléia ou requeijão ou margarina
Pães variados ou bolo ou outros
Suco ou água de Côco ou Gelatina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Fruta natural (de consistência macia esem casca ou cozida e sem casca)	Gênero	kg	150g
Gelatina	Gênero	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	300ml
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

Ceia
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou chá ou mingau ou vitamina ou outros)
Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros
Geléia ou requeijão ou margarina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia





Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	kg	200ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml

DIETA GERAL PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL E ACOMPANHANTE ADULTO

Desjejum
Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros)
Fruta natural
Geléia ou requeijão ou margarina ou frios
Suco de frutas natural ou água de côco ou chá
Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou cuscuz ou beiju ou bolo ou outros)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Beijú	Preparação	kg	50g
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Cuscúz	Preparação	kg	50g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Frutas	Gênero	kg	150g





logurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Presunto magro	Gênero	kg	30g
Queijo tipo Mussarela	Gênero	kg	25g
Queijo tipo Prato	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	300ml
Vitamina de frutas	Preparação	litros	200ml

Colação (obs: somente para paciente infantil menor de 12 anos de idade)

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja ou logurte ou mingau ou vitamina ou outros
Chá ou água de côco ou suco de frutas natural
Bolachas ou torradas

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Água de Côco	Gênero	litros	250ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	10g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	250g
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Mingau	Preparação	litros	250ml
Café torrado e moido	Gênero	kg	5g
Chá	Gênero	litros	250ml
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	250g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	300ml
Torradas	Gênero	kg	40g
Vitamina de frutas	Preparação	litros	200ml

Almoço

Arroz
Carne bovina ou aves ou peixes
Feijão ou leguminosas ou sopas variadas
Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas
Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas
Sobremesas: Frutas (variadas) ou doces (variados)
Suco de frutas natural (sabores variados)

Jantar





Arroz
Carne bovina ou aves ou peixes
Feijão ou leguminosas ou sopas variadas
Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas
Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas
Sobremesas: Frutas(variadas) ou doces (variados)
Suco de frutas natural (sabores variados)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6g
Azeite de Oliva	Gênero	litros	5ml
Caldo (carne, galinha e outros)	Gênero	Kg	5g
Cebola	Gênero	kg	13g
Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Creme de Leite	Gênero	Kg	20g
Extrato de Tomate	Gênero	kg	20g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Limão	Gênero	kg	15g
Lingüiça Calabresa	Gênero	Kg	50g
Louro sêco	Gênero	kg	2g
Margarina	Gênero	Kg	5g
Molho shoyo	Gênero	litros	8 ml
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Orégano sêco	Gênero	kg	2g
Pimenta do Reino (em Pó)	Gênero	kg	1g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Queijo parmesão	Gênero	kg	10g
Sal	Gênero	kg	2g
Tomate maduro	Gênero	kg	75g
Toucinho defumado (bacon)	Gênero	kg	30g
Vinagre de vinho	Gênero	kg	5ml

Arroz/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Arroz polido (longo, fino, tipo I)	Gênero	kg	105g

Feijão/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
---------------------------------------	---------------	-------------------	--------------------





		de Medida	Per capita
Feijão (carioca, preto e outros)	Gênero	kg	52g

Leguminosa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Lentilha, soja, grão de bico, fava, ervilhas secas	Gênero	kg	50g

Carne/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Carne (bovina tipo coxão mole)	Gênero	kg	160g
Carne (bovina tipo coxão duro)	Gênero	kg	150g
Carne (bovina tipo Fígado)	Gênero	kg	110g
Carne (bovina tipo músculo)	Gênero	kg	170g
Carne (bovina tipo Patinho)	Gênero	kg	150g
empanado de frangos (composto de peito de frango)	Gênero	kg	170g
Frango em peças (coxas e sobrecoxas)	Gênero	kg	270g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	180g
Lingüiça de frango	Gênero	kg	180g
Peixe em postas	Gênero	kg	150g
Peixe em filé	Gênero	kg	130g
(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção)			

Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora	Gênero	Kg	150g
Batata inglesa	Gênero	Kg	150g
Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros)	Preparação	kg	150g
Legumes	Gênero	kg	130g
Mandioca	Gênero	Kg	150g
Massa alimentícia fresca para nhoque	Gênero	Kg	200g
Massa alimentícia Lasanha	Gênero	kg	80g
Massa alimentícia seca	Gênero	kg	80g
Vegetais folhosos	Gênero	kg	60g
A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal			

Salada/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	130g
Abobrinha verde	Gênero	kg	120g
Acelga	Gênero	kg	80g
Alface crespa ou lisa	Gênero	kg	80g





Almeirão	Gênero	kg	80g
Batata inglesa	Gênero	kg	150g
Berinjela	Gênero	kg	100g
Beterraba	Gênero	kg	100g
Brócolis	Gênero	kg	150g
Cenoura	Gênero	kg	150g
Chuchú	Gênero	kg	130g
Couve flor	Gênero	kg	130g
Couve manteiga	Gênero	kg	120g
Mandioca	Gênero	kg	150g
Milho	Gênero	kg	60g
Pepino Comum	Gênero	kg	100g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Repolho Branco	Gênero	kg	120g
Repolho Roxo	Gênero	kg	120g
Tomate	Gênero	kg	70g
Vagem	Gênero	kg	100g

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g
Acelga	Gênero	kg	5g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Brócolis	Gênero	kg	5g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Couve flor	Gênero	kg	5g
Couve manteiga	Gênero	kg	5g
Ervilhas secas	Gênero	kg	10g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Mandioca	Gênero	kg	30g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Repolho Branco	Gênero	kg	5g
Repolho Roxo	Gênero	kg	5g
Tomate	Gênero	kg	5g
Vagem	Gênero	kg	30g





Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	150g
Banana Maçã	Gênero	kg	100g
Banana Nanica	Gênero	kg	150g
Banana Prata	Gênero	kg	100g
Doce em pasta (variados)	Gênero	kg	50g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Formosa	Gênero	kg	200g
Manga Tomi	Gênero	kg	100g
Manjar	Preparação	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	300g
Melão	Gênero	kg	250g
Pudim	Preparação	kg	100g
Salada de frutas	Preparação	kg	150g
Tangerina	Gênero	kg	100g

Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Gênero	litros	200ml

LANCHE da tarde

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte) ou mingau ou vitaminas ou outros
Pães variados ou bolo ou manguão ou Salgados elaborados assados, tortas, sanduíches e outros
Geléia ou requeijão ou margarina ou frios
Suco de frutas natural ou água de Côco ou Gelatina
Fruta natural

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do LANCHE da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Fruta natural	Gênero	kg	150g





Gelatina	Gênero	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Mangulão	Preparação	kg	60g
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Misto	Preparação	kg	85g
Pão de queijo	Preparação	kg	130g
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Presunto magro	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Mussarela	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Prato	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Salgados	Preparação	kg	60g
Sanduíche	Preparação	kg	100g
Suco de Frutas Natural	Gênero	Litros	200ml
Torta salgada	Preparação	kg	60g
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml

Ceia

Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja) ou mingau ou vitaminas ou chá
Pães variados ou bolo ou Bolachas ou torradas e outros
Geléia ou requeijão ou margarina
Pães variados ou bolo ou outros

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	kg	200ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml



Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml

DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA PARA PACIENTE ADULTO E INFANTIL

Desjejum
Bebida Láctea (Leite enriquecido ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou mingau ou vitamina ou outros)
Suco de frutas natural ou água de côco ou chá
Fruta natural
Geléia ou requeijão ou margarina ou frios
Pão (francês ou de forma ou bisnaga cuscuz , bolo, beiju ou outros)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Beijú	Preparação	kg	50g
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Cuscúz	Preparação	kg	50g
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Frutas	Gênero	kg	150g
Iogurte	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Presunto magro	Gênero	kg	30g
Queijo tipo Mussarela	Gênero	kg	25g
Queijo tipo Prato	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	300ml
Vitamina de frutas	Preparação	litros	200ml





Colação(Para Pacientes Adulto e Infantil)

Mingau ou vitamina de frutas ou logurte ou bebidas a base de extrato soja

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação

Colação/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
logurte	Gênero	kg	100g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Vitamina	Preparação	litros	200ml

Almoço

Arroz
Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos
Feijão ou leguminosas
Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas
Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas
Sobremesas: Frutas(variadas) ou doces (variados)
Suco de frutas natural (sabores variados)

Jantar

Arroz (com margarina ou queijo ralado) ou sopa (enriquecida com queijo ralado)
Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos
Feijão ou leguminosas
Guarnição - a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas
Salada: Folhas ou legumes ou leguminosas
Sobremesas: Frutas(variadas) ou doces (variados)
Suco de frutas natural (sabores variados)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou Jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6,5g
Azeite de Oliva	Gênero	litros	5,2ml
Caldo (carne, galinha e outros)	Gênero	Kg	5g
Cebola	Gênero	kg	13g
Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Creme de Leite	Gênero	Kg	20g





Extrato de Tomate	Gênero	kg	20g
Leite	Gênero	Kg	50ml
Limão	Gênero	kg	15g
Lingüiça Calabresa	Gênero	Kg	50g
Louro sêco	Gênero	kg	2g
Margarina	Gênero	Kg	5g
Molho shoyo	Gênero	litros	8 ml
Óleo de soja	Gênero	Litros	15ml
Orégano sêco	Gênero	kg	2g
Pimenta do Reino (em Pó)	Gênero	kg	1g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Queijo parmesão	Gênero	kg	10g
Sal	Gênero	kg	2g
Tomate maduro	Gênero	kg	75g
Vinagre de vinho	Gênero	kg	5ml
Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero			

Arroz/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Arroz polido (longo, fino, tipo I)	Gênero	kg	105g

Feijão/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Feijão (carioca, preto e outros)	Gênero	kg	52g

Leguminosa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Lentilha, soja, grão de bico, fava, ervilhas secas	Gênero	kg	50g

Carne ou Proteínas/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Carne (bovina tipo coxão mole)	Gênero	kg	160g
Carne (bovina tipo coxão duro)	Gênero	kg	150g
Carne (bovina tipo Fígado)	Gênero	kg	110g
Carne (bovina tipo músculo)	Gênero	kg	170g
Carne (bovina tipo Patinho)	Gênero	kg	150g
empanado de frangos (composto de peito de frango)	Gênero	kg	170g
Frango em peças (coxas e sobrecoxas)	Gênero	kg	270g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	180g
Lingüiça de frango	Gênero	kg	180g
Ovos	Gênero	kg	50g
Peixe em postas	Gênero	kg	150g





Peixe em filé	Gênero	kg	130g
---------------	--------	----	------

Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora	Gênero	Kg	150g
Batata inglesa	Gênero	Kg	150g
Purês (batata, cenoura, mandioca, cará e outros)	Preparação	kg	150g
Legumes	Gênero	kg	130g
Mandioca	Gênero	Kg	150g
Massa alimentícia fresca para nhoque	Gênero	Kg	200g
Massa alimentícia Lasanha	Gênero	kg	80g
Massa alimentícia seca	Gênero	kg	80g
Vegetais folhosos	Gênero	kg	60g

Salada/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	130g
Abobrinha verde	Gênero	kg	120g
Acelga	Gênero	kg	80g
Alface crespa ou lisa	Gênero	kg	80g
Almeirão	Gênero	kg	80g
Batata inglesa	Gênero	kg	150g
Berinjela	Gênero	kg	100g
Beterraba	Gênero	kg	100g
Brócolis	Gênero	kg	150g
Cenoura	Gênero	kg	150g
Chuchú	Gênero	kg	130g
Couve flor	Gênero	kg	130g
Couve manteiga	Gênero	kg	120g
Mandioca	Gênero	kg	150g
Milho	Gênero	kg	60g
Pepino Comum	Gênero	kg	100g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Repolho Branco	Gênero	kg	120g
Repolho Roxo	Gênero	kg	120g
Tomate	Gênero	kg	70g
Vagem	Gênero	kg	100g

Sopa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abóbora madura	Gênero	kg	30g
Abobrinha verde	Gênero	kg	30g





Acelga	Gênero	kg	5g
Arroz	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g
Batata inglesa	Gênero	kg	30g
Beterraba	Gênero	kg	30g
Brócolis	Gênero	kg	5g
Cará	Gênero	kg	30g
Carne (músculo)	Gênero	kg	25g
Cenoura	Gênero	kg	30g
Chuchú	Gênero	kg	30g
Couve flor	Gênero	kg	5g
Couve manteiga	Gênero	kg	5g
Ervilhas secas	Gênero	kg	10g
Fubá	Gênero	kg	10g
Macarrão	Gênero	kg	10g
Mandioca	Gênero	kg	30g
Ovo	Gênero	kg	50g
Peito de frango	Gênero	kg	40g
Queijo Parmesão	Gênero	kg	10g
Repolho Branco	Gênero	kg	5g
Repolho Roxo	Gênero	kg	5g
Tomate	Gênero	kg	5g
Vagem	Gênero	kg	30g

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	150g
Banana Maçã	Gênero	kg	100g
Banana Nanica	Gênero	kg	150g
Banana Prata	Gênero	kg	100g
Doce em pasta (variados)	Gênero	kg	50g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Formosa	Gênero	kg	200g
Manga Tomi	Gênero	kg	100g
Manjar	Preparação	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	300g
Melão	Gênero	kg	250g
Pudim	Preparação	kg	100g
Salada de frutas	Preparação	kg	150g
Tangerina	Gênero	kg	100g





Suco/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Suco natural de frutas (De frutas ou polpas variadas)	Gênero	litros	200ml

MERENDA da tarde
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou bebida a base de extrato de soja, iogurte ou outros) Pães variados ou bolo ou manguão , Salgados elaborados assados, tortas, sanduiches ou outros Geleia ou requeijão ou margarina ou frios Suco de fruta natural ou água de côco ou gelatina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Água de côco	Gênero	litros	300ml
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	200ml
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Fruta natural	Gênero	kg	150g
Gelatina	Preparação	litros	100ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Iogurte de frutas	Gênero	kg	100g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Manguão	Preparação	kg	60g
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Misto	Preparação	kg	85g
Pão de queijo	Preparação	kg	130g
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Presunto magro	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Mussarela	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Prato	Gênero	kg	20g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Salgados	Preparação	kg	60g
Sanduíche	Preparação	kg	100g
Suco de Frutas Natural	Gênero	Litros	200ml
Torta salgada	Preparação	kg	60g
Vitaminas de frutas (variadas)	Preparação	litros	200ml





Ceia
Bebida Láctea (Leite com café ou achocolatado ou outros) ou chá Bolachas ou Biscoitos ou torradas e outros Geléia ou requeijão ou margarina

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Alimento achocolatado em pó	Gênero	kg	20g
Bebida a base de extrato de soja	Gênero	litros	300ml
Bolacha (água e Sal) ou de Maisena ou de Leite	Gênero	kg	40g
Bolo de trigo (sabores variados)	Preparação	kg	50g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	kg	200ml
Geléia de fruta	Gênero	kg	30g
Leite de vaca in natura tipo C	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal	Gênero	kg	5g
Mingau	Preparação	litros	200ml
Pão doce	Gênero	kg	50g
Pão francês	Gênero	kg	50g
Queijo tipo Requeijão	Gênero	kg	20g
Torradas	Gênero	kg	40g
Vitamina de frutas padrão	Preparação	litros	200ml

Dieta Hipocalórica para Pacientes Adulto e Infantil

Desjejum
Leite desnatado com achocolatado diet Café ou chá sem Açúcar Fruta natural Margarina light ou geleia diet Pão (1 fatia de forma integral ou 1 fatia de torrada light ou 2 biscoitos água e sal ou outros)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Desjejum

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Adoçante (sachê)	Gênero	kg	20g
Alimento achocolatado em pó sem Açúcar	Gênero	kg	20g





Biscoito água e sal	Gênero	kg	16g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml
Frutas	Gênero	kg	100g
Leite desnatado	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal light ou geleia diet	Gênero	kg	5g
Pão de fôrma integral sem Açúcar	Gênero	kg	25g
Torrada light	Gênero	kg	25g

Colação (Para Pacientes Adulto e Infantil)
Frutas (porção pequena)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Colação

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Papaia	Gênero	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	100g
Melão	Gênero	kg	100g
Tangerina	Gênero	kg	100g

Almoço
Arroz Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos Guarnição - vegetais folhosos cozidos ou Legumes cozidos Salada: Folhas a vontade Sobremesas: Frutas ou gelatina diet Suco de frutas natural sem Açúcar

Jantar
Arroz Carne bovina ou aves ou peixes ou ovos Guarnição - vegetais folhosos cozidos ou Legumes cozidos Salada: Folhas a vontade Sobremesas: Frutas ou gelatina diet Suco de frutas natural sem Açúcar



Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do Almoço ou jantar

Temperos/Produto Alimentício por porção (Per capita para composição de uma refeição (almoço ou jantar) - opção para uso no tempero)	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Alho	Gênero	kg	6g
Cebola	Gênero	kg	13g
Cheiro verde	Gênero	kg	15g
Extrato de Tomate	Gênero	kg	20g
Leite desnatado	Gênero	Kg	50ml
Limão	Gênero	kg	15g
Louro sêco	Gênero	kg	2g
Margarina	Gênero	Kg	5g
Molho shoyo	Gênero	litros	8 ml
Óleo de soja	Gênero	Litros	10ml
Orégano sêco	Gênero	kg	2g
Pimenta do Reino (em Pó)	Gênero	kg	1g
Pimentão	Gênero	kg	20g
Sal	Gênero	kg	2g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	200ml
Tomate maduro	Gênero	kg	75g
Vinagre de vinho	Gênero	kg	5ml

Arroz/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Arroz polido (longo, fino, tipo I)	Gênero	kg	50g

Carne ou Proteínas/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Carne (bovina tipo coxão mole)	Gênero	kg	100g
Carne (bovina tipo coxão duro)	Gênero	kg	100g
Carne (bovina tipo Fígado)	Gênero	kg	100g
Carne (bovina tipo músculo)	Gênero	kg	100g
Carne (bovina tipo Patinho)	Gênero	kg	100g
Frango em peças (coxas e sobrecoxas)	Gênero	kg	200g
Frango em peças (Peito e filé de peito)	Gênero	kg	120g
Ovos	Gênero	kg	50g
Peixe em postas	Gênero	kg	100g
Peixe em filé	Gênero	kg	100g

(para composição do prato deverá ser considerado um tipo de carne por porção)





Guarnição/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Legumes cozidos	Gênero	kg	90g
Vegetais folhosos cozidos	Gênero	kg	60g
A guarnição poderá ser preparada utilizando outros itens que compõe a refeição e em alguns caso substituir o prato principal			

Salada/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Acelga	Gênero	kg	80g
Alface crespa ou lisa	Gênero	kg	80g
Almeirão	Gênero	kg	80g
Couve manteiga	Gênero	kg	120g
Repolho Branco	Gênero	kg	120g
Repolho Roxo	Gênero	kg	120g

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Papaia	Gênero	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	100g
Melão	Gênero	kg	100g
Tangerina	Gênero	kg	100g

MERENDA da tarde/Adultos

Café ou chá sem Açúcar
Fruta natural ou gelatina diet
Margarina light ou geleia diet
Pão (1 fatia de forma integral ou 1 fatia de torrada light ou 2 biscoitos água e sal ou outros)
Suco de frutas natural

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção do MERENDA da tarde

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Adoçante (sachê)	Gênero	kg	20g
Biscoito água e sal	Gênero		16g
Café torrado e moido	Gênero	kg	10g
Chá	Gênero	litros	300ml





Frutas	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
iogurte desnatado	Gênero	kg	100g
Leite desnatado	Gênero	litros	200 ml
Margarina Vegetal light ou geleia diet	Gênero	kg	5g
Pão de fôrma integral sem Açúcar	Gênero	kg	25g
Suco de frutas natural	Gênero	litros	200ml
Torrada light	Gênero	kg	25g

Ceia

Frutas (porção pequena)

Lista de Gêneros e per capita utilizada para produção da Ceia

Sobremesa/Produto Alimentício por porção	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Abacaxi	Gênero	kg	100g
Gelatina diet	Preparação	litros	100ml
Laranja comum	Gênero	kg	150g
Maçã Nacional	Gênero	kg	100g
Mamão Papaia	Gênero	kg	100g
Melancia	Gênero	kg	100g
Melão	Gênero	kg	100g
Tangerina	Gênero	kg	100g

Opções Preparadas e Preparações Padrão

Chá de Ervas Padrão

Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Erva doce	Gênero	kg	2,5g
Erva cidreira	Gênero	kg	2,5g
Camomila	Gênero	Kg	2,5g
Erva mate	Gênero	kg	2,5g

Mingau Padrão





Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar refinado	Gênero	kg	10g
Leite de vaca tipo C	Gênero	Lt	200ml
Amido de milho	Gênero	Kg	10g
Floco de Arroz (para preparo de Mingau)	Gênero	kg	10g
Floco de Milho (para preparo de Mingau)	Gênero	kg	10g
Aveia	Gênero	kg	10g

Purê Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Batata inglesa	Gênero	kg	150g
Cenoura	Gênero	kg	150g
Mandioquinha	Gênero	Kg	150g
Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta)	Gênero	litros	20ml
Margarina	Gênero	kg	5g
Creme de Leite	Gênero	kg	10g
Sal refinado	Gênero	kg	0,5g

Vitamina Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta)	Gênero	litros	110ml
Açúcar	Gênero	kg	10g
Banana	Gênero	Kg	30g
Mamão	Gênero	kg	50g
Maçã	Gênero	kg	20g

Gelatina Padrão 100ml			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Mistura para preparo de Gelatina (sabores variados)	Gênero	kg	20g
Mistura para preparo de Gelatina Diet (sabores variados)	Gênero	kg	20g

Sobremesa Padrão			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Leite integral ou tipo c ou desnatado (conf. Dieta)	Gênero	Litros	20ml
Mistura para preparo de Manjar	Gênero	kg	50g
Pó para preparo de Pudim (sabores variados)	Gênero	kg	20g
Doce em pasta (sabores variados)	Gênero	kg	50g





Queijo tipo fresco	Gênero	Kg	30g
--------------------	--------	----	-----

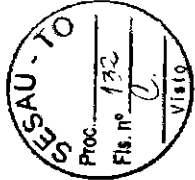
Suco Padrão 200ml			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar	Gênero	kg	20g
Adoçante	Gênero	Kg	2g
Polpa de Abacaxi	Gênero	Kg	60g
Polpa de Acerola	Gênero	Kg	50g
Polpa de Cajá	Gênero	Kg	60g
Polpa de Cajú	Gênero	Kg	50g
Polpa de Goiaba	Gênero	Kg	50g
Polpa de Manga	Gênero	Kg	50g
Polpa de Marujá	Gênero	Kg	60g
Polpa de Tamarino	Gênero	Kg	50g

Suco Padrão 300ml			
Gênero/Produto Alimentício	Identificação	Unidade de Medida	Consumo Per Capita
Açúcar	Gênero	kg	20g
Adoçante	Gênero	Kg	2g
Polpa de Abacaxi	Gênero	Kg	90g
Polpa de Acerola	Gênero	Kg	75g
Polpa de Cajá	Gênero	Kg	90g
Polpa de Cajú	Gênero	Kg	75g
Polpa de Goiaba	Gênero	Kg	75g
Polpa de Manga	Gênero	Kg	75g
Polpa de Marujá	Gênero	Kg	90g
Polpa de Tamarino	Gênero	Kg	75g

(Handwritten signature)

(Handwritten signature)



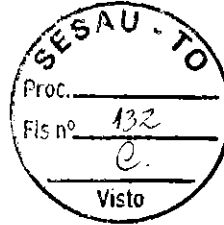
**ANEXO VI****CONSUMO DE ÁGUA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE**

SEQ	UNIDADE HOSPITALAR	Julho/2017		Agosto/2017		Setembro/2017	
		Consumo M ³	Valor (R\$)	Consumo M ³	Valor (R\$)	Consumo M ³	Valor (R\$)
1	Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	*	*	*	*	*	*
2	Hospital e Maternidade Dona Regina	2.251	42.840,66	2.480	46.441,13	2.652	52.346,93
3	Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres	5.525	107.862,65	5.859	109.842,07	5.987	122.533,41
4	Hospital Infantil Público de Palmas Dr. Hugo	1.000	19.211,98	738	13.755,58	672	13.464,61
5	Hospital Materno Infantil Tia Dedé	359	7.499,29	353	6.531,75	413	8.734,37
6	Hospital Regional de Araguaçu	359	3.807,94	305	3.213,35	427	4.594,49
7	Hospital Regional de Araguaína	1.714	33.878,60	2.488	46.592,80	2.685	53.264,09
8	Hospital Regional de Arapoema	112	1.167,09	113	1.128,54	142	1.518,96
9	Hospital Regional de Arraias	199	2.127,19	168	1.807,36	244	2.547,40
10	Hospital Regional de Augustinópolis	619	6.611,92	274	4.092,78	689	7.131,22
11	Hospital Regional de Dianópolis	275	2.887,58	335	3.546,64	435	4.578,79
12	Hospital Regional de Guaraí	369	7.134,25	246	4.527,20	209	7.148,13
13	Hospital Regional de Gurupi	2.187	42.583,77	2.269	42.483,64	2.331	46.308,00
14	Hospital Regional de Miracema	756	8.998,83	707	7.788,48	627	6.484,93
15	Hospital Regional de Paraisópolis	613	6.483,21	544	5.621,29	671	7.155,45
16	Hospital Regional de Pedro Afonso	186	761,7	425	1.837,20	434	1.877,70
17	Hospital Regional de Porto Nacional	607	11.741,59	549	10.209,33	416	8.242,91
18	Hospital Regional de Xambioá	302	3.202,09	258	2.640,03	305	3.775,52

NOTA

1. Nos estabelecimentos: Casa de Apoio Glória Moraes, CAPS II e CAPS INFANTIL (todos em Araguaína) o desconto de água a que se refere o item 17.14 desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de água ao Hospital de Referência de Araguaína. Não será descontado das faturas de água dos outros estabelecimentos (Casa de Apoio e CAPS) uma vez que o serviço não será prestado nesses locais, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de água desses EAS.

2. No estabelecimento: Casa de Apoio Vera Lúcia (Palmas) o desconto de água a que se refere o item 17.14 desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de água ao Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco





Ayres (HGP). Não será descontado da fatura de água da Casa de Apoio uma vez que o serviço não será prestado nesse local, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de água deste EAS.

3. No estabelecimento: Casa da Gestante, Bebê e Puérpera (Palmas) o desconto de água a que se refere o item 17.14 desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de água ao Hospital e Maternidade Dona Regina. Não será descontado da fatura de água da Casa da Gestante, Bebê e Puérpera uma vez que o serviço não será prestado nesse local, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de água deste EAS.

4. O desconto de água a que se refere o item 17.14 desse Termo de Referência não será efetivado no Hospital de Alvorada já que essa unidade hospitalar usa poço artesiano, ocorre que a Secretaria da Saúde já solicitou a ligação da água na rede pública, dessa maneira, quando ligado, o desconto será efetivado como nas demais unidades.



ANEXO VIICONSUMO DE ENERGIA DOS ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE

SEQ	ENERGIA UNIDADE HOSPITALAR	Julho/2017		Agosto/2017		Setembro/2017	
		Consumo kWh	Valor (R\$)	Consumo kWh	Valor (R\$)	Consumo kWh	Valor (R\$)
1	Hospital de Pequeno Porte de Alvorada	7.849	4.397,05	8.973	5.526,57	12.959	7.788,51
2	Hospital e Maternidade Dona Regina	97.433	52.572,03	115.534	67.716,95	116.584	63.281,82
3	Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres	506.475	278.173,46	250.323	341.080,20	611.835	328.344,83
4	Hospital Infantil Publico de Palmas Dr. Hugo	34.411	20.674,21	42.547	27.885,91	46.542	28.364,76
5	Hospital Materno Infantil Tia Dedé	24.472	14.739,25	33.823	21.184,23	37.295	22.513,71
6	Hospital Regional de Araguaçu	10.860	6.104,72	11.490	7.097,72	16.170	9.739,27
7	Hospital Regional de Araguaína	193.577	103.694,84	232.986	136.709,27	233.350	127.334,21
8	Hospital Regional de Arapoema	10.619	6.830,59	13.624	8.811,16	13.199	8.150,93
9	Hospital Regional de Arraias	77.319	6.221,04	961.037	7.916,89	941.030	7.892,27
10	Hospital Regional de Augustinópolis	34.110	19.233,47	162.123	21.870,60	44.415	26.627,33
11	Hospital Regional de Dianópolis	12.836	8.592,38	17.226	11.262,24	16.147	10.296,14
12	Hospital Regional de Guaraí	25.439	14.572,50	34.086	19.636,63	33.259	18.641,47
13	Hospital Regional de Gurupi	79.111	51.586,51	102.243	66.654,30	104.901	62.542,85
14	Hospital Regional de Miracema	30.771	19.651,85	25.171,23	39.663	40.078	24.283,66
15	Hospital Regional de Paraiso	52.462	34.449,40	63.289	38.499,34	62.939	36.806,67
16	Hospital Regional de Pedro Afonso	17.340	10.210,44	25.080	14.654,45	25.054	14.179,97
17	Hospital Regional de Porto Nacional	38.782	22.696,02	49.270	30.149,64	51.504	29.197,21
18	Hospital Regional de Xambioá	24.718	13.297,35	27.472	16.363,12	27.791	15.861,97

NOTA

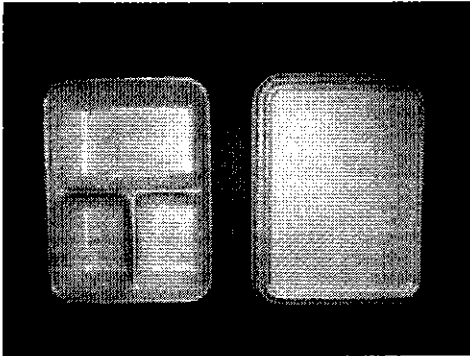
1. Nos estabelecimentos: Casa de Apoio Glória Moraes, CAPS II e CAPS INFANTIL (ambos em Araguaína), Casa de Apoio Vera Lúcia (Palmas) e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera (Palmas) o desconto de energia a que se refere o item 17.15 desse Termo de Referência será efetivado sobre a fatura mensal emitida pela concessionária de energia ao Hospital de Referência de Araguaína, Hospital Geral de Palmas Dr. Francisco Ayres (HGP) e Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente. Não será descontado das faturas de energia dos outros estabelecimentos (Casas de Apoio, CAPS e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera) uma vez que o serviço não será prestado nesses locais, portanto, não se faz necessária a informação do consumo de energia desses EAS.



ANEXO VIII

PADRONIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS PARA SERVIR PACIENTES

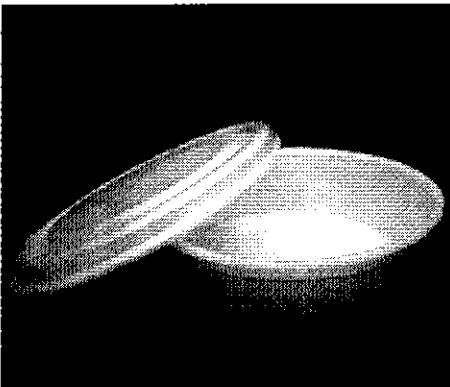
Considerando praticidade das embalagens e também a otimização do tempo e da mão de obra, o uso dos seguintes utensílios para servir pacientes, visa manter a qualidade, segurança e diminuir o risco de contaminações no transporte.



Marmita de Isopor com 3 divisórias

Medida: 27,5cm x 21,5cm x 5,2 cm

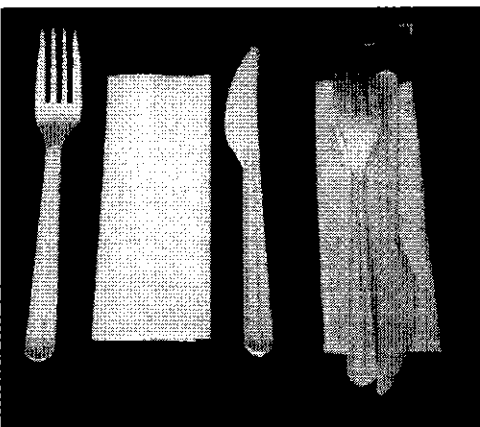
Marmita de isopor fabricada em poliestireno expandido ATÓXICO.



Marmita de Isopor Redonda

Diversos tamanhos

Marmita de isopor fabricada em poliestireno expandido ATÓXICO.

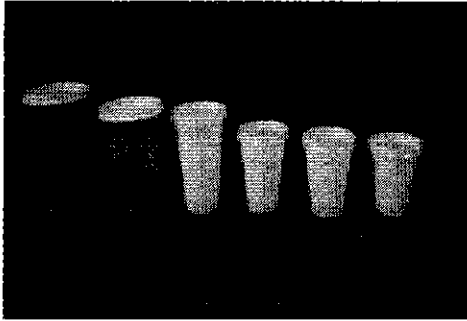


**Talheres descartáveis
inquebráveis**

Fabricado em poliestireno resistente

Kits higienicamente embalados, contendo garfo, faca e guardanapo





Copos descartáveis com tampa

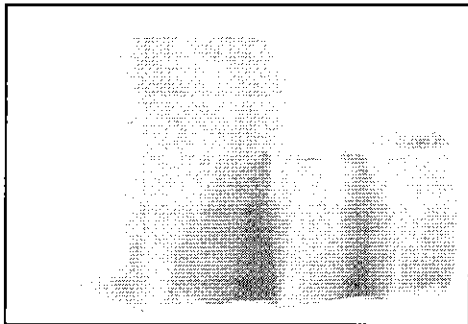
Diversos volumes para servir
bebidas frias.



Potes com tampa

Diversos tamanhos

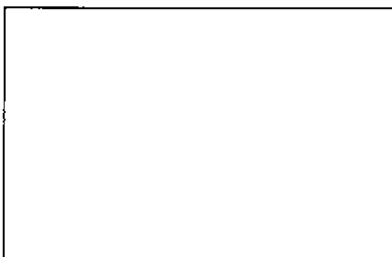
Para acondicionamento de frutas,
mingau e sobremesas.



Embalagem de papel branco

Diversos tamanhos

Para colocar o lanche, pão, bolo.



Etiquetas adesivas

Diversas cores

Para identificar as marmitas,
sacos de lanche e dietas enterais.



**ANEXO IX****COMPOSIÇÃO DOS LOTES**

LOTE 1	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ 180 dias
HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUAINA/CASA DE APOIO GLÓRIA MORAIS	261	104.464	626.784
HOSPITAL REGIONAL DE ARAPOEMA	28	4.496	26.976
HOSPITAL REGIONAL DE AUGUSTINOPOLIS	115	41.282	247.692
HOSPITAL REGIONAL DE XAMBIOÁ	28	7.947	47.682
CAPS II	-	7.221	43.326
CAPS INFANTIL	-	2.887	17.322
TOTAL	432	168.297	1.009.782
LOTE 2	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ 180 dias
HOSPITAL INFANTIL DE PALMAS	32	22.516	135.096
HOSPITAL GERAL DE PALMAS/CASA DE APOIO VERA LÚCIA	353	101.168	607.008
TOTAL	385	123.684	742.104
LOTE 3	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ 180 dias
HOSPITAL DONA REGINA SIQUEIRA CAMPOS/CASA DA GESTANTE BEBÊ E PUÉRPERA	124	56.275	337.650
HOSPITAL REGIONAL DE GUARAI	58	16.600	99.600
HOSPITAL REGIONAL DE MIRACEMA	70	15.158	90.948
HOSPITAL REGIONAL DE PARAISO	98	25.247	151.482
HOSPITAL REGIONAL DE PEDRO AFONSO	32	9.329	55.974
TOTAL	382	122.609	735.654
LOTE 4	Leitos	Qtd Refeições/Mês	Qtd Refeições/ 180 dias
HOSPITAL DE PEQ. PORTE DE ALVORADA	23	3.081	18.486
HOSPITAL MATERNO INFANTIL TIA DEDE	49	16.100	96.600
HOSPITAL REGIONAL DE ARAGUACU	30	6.736	40.416
HOSPITAL REGIONAL DE ARRAIAS	49	8.304	49.824
HOSPITAL REGIONAL DE DIANOPOLIS	39	7.089	42.534
HOSPITAL REGIONAL DE GURUPI	120	63.176	379.056
HOSPITAL REGIONAL DE PORTO NACIONAL	101	40.163	240.978
TOTAL	411	144.649	867.894





TOTAL GERAL/MÊS	1.610	559.239	3.355.434
------------------------	--------------	----------------	------------------

NOTA

1. Os quantitativos das refeições poderão ser remanejados entre unidades do mesmo lote, conforme a necessidade.
2. Os quantitativos referentes às: Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, foram computados juntamente com o Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
3. As alimentações deverão ser entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera e deverão ser preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente. É responsabilidade da Contratada realizar o transporte entre os EAS;
4. O serviço de produção de refeições referente ao Centro de Atendimento Psicossocial II (CAPS II) e Centro de Atendimento Psicossocial Infantil (CAPS Infantil) de Araguaína, serão realizados no Hospital de Referência Araguaína e deverão ser entregues pela Contratada nessas unidades (CAPS II e CAPS Infantil). É responsabilidade da Contratada realizar o transporte entre os EAS;
5. As alimentações que serão entregues pela Contratada na Casa de Apoio Glória de Moraes, Casa de Apoio Vera Lucia e Casa da Gestante, Bebê e Puérpera, serão faturadas juntamente com as alimentações preparadas no Hospital de Referência Araguaína, Hospital Geral de Palmas e no Hospital e Maternidade Dona Regina, respectivamente;
6. As alimentações que serão entregues pela Contratada no CAPSII e CAPS INFANTIL de Araguaína serão faturadas individualmente, fatura referente ao CAPS II e fatura referente ao CAPS INFANTIL, não serão computadas juntamente com as alimentações do Hospital de Referência de Araguaína;

