



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM
FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**

EDITAL DE ABERTURA DE INSCRIÇÕES Nº HMMR- 12/2015

ANEXO II

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

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

1. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. Serviço de Nutrição e Alimentação e Alimentação Hospitalar

1.1.1. Dietas Normais e dietas especiais, destinadas a pacientes

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

a) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do propósito contratado, dentre as quais se destacam:

- > Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- > Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição mensal;
- > Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- > Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- > Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- > Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - > Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - > Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
 - > Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - > Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas (copas), dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- e) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- f) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação e temperatura para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

1.2. Serviço de Nutrição e Alimentação a Funcionários e Acompanhantes

A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a funcionários e acompanhantes dar-se-á nas dependências do Contratante e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas no Capítulo I.

1.2.1. Os cardápios para atendimento normal, assim como para dietas especiais, quando houver, deverão ser elaborados, tomando por base:

- o cardápio diário básico padrão e recomendações, definidos nas Especificações Técnicas (Capítulo I) ;
- A relação de gêneros e produtos alimentícios, com os respectivos consumos *per capita* por refeição, frequência de utilização, *per capita* por refeição com fator de correção e incluído o *per capita* mensal com fator de correção.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

2. Cardápio

Regras gerais

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do paciente, funcionário e acompanhantes..

> A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.

> Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

> Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição mensal pela Contratada.

> Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

> Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

> 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 forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

> A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante, seguindo criteriosamente as receitas das preparações.

> Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

> Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

> Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante.

> Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

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

2.1. Dietas

Dieta Normal

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares do comensal.
- Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares pré-determinados pela contratante.

Dieta Branda

Abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias;
- Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica;
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta normal.
- Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta Normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - incluir feijão liquidificado;
 - não incluir vegetais crus nas saladas;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- as frutas deverão ser servidas cozidas;
- restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta Pastosa

- Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica;
- Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.
- Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- Distribuição: 05 (cinco) refeições.
- Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta Semilíquida

Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida.
- Distribuição: 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão preto etc.), dois tipos de vegetais A e B (folhoso e outro legume), tipo de vegetal C (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de gordura.
- 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.

Dieta Líquida

Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta semilíquida, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- Distribuição: 05 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).
- Características: normoglicídica, normolipídica e hiperproteica.
- 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.

Dietas para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidades.

Podem ter consistência normal, branda, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (fruta).

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

- Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial (SUCRALOSE) em sachês, previamente aprovado pela nutricionista do Contratante e em quantidade determinada pelo Contratante;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas a base de SUCRALOSE, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes e vegetal folhoso de acordo com a consistência solicitada, de forma a garantir o aporte de fibras.
- As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

Dietas Hipossódicas

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



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

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

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta normal, atendendo a consistência requerida (dieta branda, semilíquida, líquida etc..).

Dietas ricas em fibras ou laxativas

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

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

- desjejum, merenda e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral;
- almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser a base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos.

Outras Dietas Especiais

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

Dietas para pacientes em isolamento

Ficará a cargo da Contratada enviar todas as dietas em material descartável, incluindo água mineral no mínimo 2l/dia, sem ônus para a Contratante.

3. Operacionalização dos alimentos

3.1. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

Deverão ser observados pela Contratada:

- > as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- > higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- > a integridade e a higiene da embalagem;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- > a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- > a realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- > as características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de 10/03/99, com as alterações dadas pela Portaria CVS 18/08, de 09/09/2008;
- > 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;
- > a Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

3.2. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.)

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

3.3. Recebimento de hortifrutigranjeiros

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

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

3.4. Recebimento de leite e derivados

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



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

Deverá ser conferido rigorosamente:

- o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados: Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.) até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- Embalagens tipo longa vida temperatura ambiente.

3.5. Recebimento de estocáveis

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

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

3.5.1. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis Temperatura ambiente

3.5.2. Recebimento de sucos e demais produtos industrializados

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

3.5.3. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

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

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

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

3.5.4. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Deverão ser observados:



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
- alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
- OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados a devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- 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.

4. Pré-preparo e preparo dos alimentos

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

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

5. Higienização dos alimentos

- > Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- > Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- > Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- > As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- > Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- > Utilizar água potável;
- > Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- > Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- > Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes 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 06º C.

5.1.HORTIFRUTIGRANJEIROS

- > Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

5.2.CEREAIS E LEGUMINOSAS

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

6. Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- O almoço e jantar devem ser servidos em bandejas térmicas com refil descartável;
- 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. Acondicionamento

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

8. Distribuição das refeições

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

- > Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.
- > Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- > A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela Contratada.
- > Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, 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.
- > Caso seja necessário, a Contratada se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do Contratante.
- > A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 6/99, com alterações dadas pela Portaria CVS 18/08.
- > Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

9. Higieneização

A) HIGIENE PESSOAL

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- > Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- > Fazer a barba diariamente;
- > Não aplicar maquiagem em excesso;
- > Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- > Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- > Manter os sapatos e botas limpos;
- > Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- > Manter a higiene adequada das mãos;
- > Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- > Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

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

> Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços.

B) HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

> A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND (cozinha, estoque, restaurante, área de recebimento de mercadoria, área saída do lixo), equipamentos, copas e lactário.

> 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;

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

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

> Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

C) HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

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

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

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

· As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

· 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 enxague pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70º.

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

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



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.
- Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “crosshatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.

D) EMBALAGENS

Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), e deverão ser identificadas quanto ao nome e à composição do produto, data de fabricação, lote e data de validade.

F) CONTROLE BACTERIOLÓGICO

São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle). Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante. O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

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

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



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99 e CVS 18/08, de 09/09/08);
- Responsabilizar-se pela conservação predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
- Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários a execução dos serviços.
- Solicitar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante;
- Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante;
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e Contratada que forem inutilizados por quebra ou extravio. Todos os equipamentos da Contratante que forem danificados por mau uso, será de responsabilidade da Contratada o conserto ou reposição do mesmo. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante;
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

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

11. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas;
- Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução do presente contrato;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual(EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;
- Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

12. Padrão de Alimentação

12.1. Cardápios

- Elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, submetendo-os a apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Aniversário do Hospital, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
- Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante;
- Aceitar a solicitação do Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

12.2 .Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários a execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 e CVS 18/08);
- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do Contratante;
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

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;

- Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do Contratante e sem ônus adicional a mesma;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS Nº 06/99;
- Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.
- Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

12.3.Preparo e distribuição

- Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Portaria CVS-6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do Contratante;
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
- Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo as disposições legais (Portaria CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08);
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme CVS 06/99 alterada pela Portaria CVS 18/08;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Encaminhar conforme solicitação do Contratante, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante;
- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
- Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme Portaria CVS 6/99 alterada pela Portaria CVS 18/08 da Secretaria de Estado da Saúde de comum acordo com o SND do Contratante;
- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo todas as dietas servidas, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário a serem adotados para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, suplementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas do Contratante;
- Revisar e atualizar o formulários específicos da Unidade para preparo das dietas, formulações lácteas;
- Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND do Contratante, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
- Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los ao Contratante, quando solicitados.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

13. Higienização

- Atender o que dispõe a Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 alterada pela Portaria CVS 18/08, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimento de Alimentos”;
- Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 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;
- Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo Contratante os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, copas, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- Proceder a periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

14. Suplementares

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;
- Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do Contratante e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes as áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato e em caso de extravio ou dano providenciar a reposição. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas a disposição da Contratada;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório;
- Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, 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;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do Contratante;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND do Contratante e da Contratada;
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários do Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- Comunicar ao Contratante, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar ao Contratante mensalmente antes do vencimento da primeira fatura;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;
- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante.
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas Contratadas.
- Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal nº 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

15. Responsabilidade Civil

- A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

16. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

16.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

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

16.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;

16.4. Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

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

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

16.6. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

RESPONSABILIDADE TÉCNICA

1 - A responsabilidade técnica dos serviços caberá a (ao) Nutricionista (contratada)....., CRN nºRegião.....

2 - 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.

DAS PENALIDADES

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

Obs.: O Contratante deverá estabelecer as penalidades pertinentes e vigentes em seu órgão.

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Em cumprimento as suas obrigações, cabe a Contratada, além das responsabilidades constantes das Especificações Técnicas e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações:

1 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

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

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

4 - Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de outra legislação técnica vigente e as normas e procedimentos internos do Contratante, de engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis a execução específica da atividade.

5 - Fazer seguros de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.

6 - Cumprir as disposições legais Municipais, Estaduais e Federais que interfiram na execução dos serviços.



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

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

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

9 - Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender ao cumprimento das obrigações assumidas.

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

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

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

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

RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

1 - Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual

2 - Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações físicas de apoio a distribuição das refeições aos comensais, observadas as exigências estabelecidas pelo Centro de Vigilância Sanitária.

3 - Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

4 - Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas.

FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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



Centro de Estudos e Pesquisas 28

Organização Social em Saúde – RJ

CNPJ – 33.927.377/0001-40

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

b - Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

c - Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica.

d - Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

2 - A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

a - examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

b - verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios utilizados para a prestação de serviços.

3 - A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.