Fone (34) 3851-2068 - Fax (34) 3851-2068-E-mail: compras@carmodoparanaiba.mg.gov.br

ANEXO VIII – PREGÃO 033/14

REFERÊNCIA PARA FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
(CARDÁPIOS/HORÁRIOS, CRONOGRAMA E INFORMAÇÕES)

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de Serviços de fornecimento de alimentação para o Pronto Atendimento e CAPS I e CAPS AD de Carmo do Paranaíba. Visando o fornecimento de dietas (normais e especiais) destinadas a pacientes (adultos e infantis), aos acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal n° 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal n°10.741, de 01/10/03) e funcionários.

1.1. DO OBJETIVO:

Preparar, transportar e entregar refeições, assegurando aos comensais do PA e CAPS uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas.

1.2. DA JUSTIFICATIVA

Assegurar o fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas aos pacientes, acompanhantes e demais comensais do PA e CAPS I e CAPS AD, durante o período estipulado em contrato.

1.3. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Toda a preparação dos alimentos será feita nas dependências do CONTRATADO.

1.4. CARACTERÍSTICA DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL

- População atendida Pronto Atendimento: Pacientes, acompanhantes e funcionários;
- Número de leitos ativos da Unidade: 11
- Média diária de pacientes: aproximadamente 11
- Média diária de acompanhantes: aproximadamente 06
- Média diária de funcionários: aproximadamente 1
- População atendida no CAPS: pacientes

CARACTERÍSTICAS DO PRONTO ATENDIMENTO

- **Atendimento dia e noite**. Ambulatório, observação.
- **Especialidades:** Clínica Médica Generalista, Ortopedia.
- **Serviços**: Observação 24 horas: Clínica Médica e Clínica Pediátrica. Ambulatório: Ortopedia. e atendimento as Urgências e Emergências.

1.5 QUANTITATIVOS ESTIMADOS PARA PRONTO ATENDIMENTO:

Item	Descrição	DESCRIÇÃO	Quantidade

Fone (34) 3851-2068 - Fax (34) 3851-2068-E-mail: compras@carmodoparanaiba.mg.gov.br

01	Marmitex 850g	**Dieta normal - Paciente Adulto (grandes refeições) =** Fornecimento de dietas normais servidas em marmitex.	6.400
02	Marmitex 350g	**Dieta normal - Paciente Pediátrico (grandes refeições)** = Fornecimento de dietas normais servidas em marmitex.	700
03	Marmitex 850g	**Dieta especial - Paciente Adulto (grandes refeições)** = fornecimento de dietas especiais em marmitex.	2.240
04	Marmitex 350g	**Dieta especial - Paciente Pediátrico (grandes refeições)** = fornecimento de dietas especiais em marmitex.	110
05	Pote 500ml	**Sopas (500ml) - Paciente Adulto** = fornecimento de dietas especiais em marmitex.	540
06	Pote 300ml	**Sopas (300ml) – Paciente Pediátrico** = fornecimento de dietas especiais em marmitex, prestados por pessoa jurídica.	270

QUANTITATIVOS ESTIMADOS PARA CAPS I:

01	Marmitex 850g	**Dieta normal - Paciente Adulto (grandes refeições) =** Fornecimento de dietas normais servidas em marmitex.	5.000,00

QUANTITATIVOS ESTIMADOS PARA CAPS AD:

01	Marmitex 850g	**Dieta normal - Paciente Adulto (grandes refeições) =** Fornecimento de dietas normais servidas em marmitex.	3.500,00

QUANTITATIVOS ESTIMADOS PARA EPIDEMIOLOGIA:

01	Marmitex 850g	**Dieta normal - Paciente Adulto (grandes refeições) =** Fornecimento de dietas normais servidas em marmitex.	120,00

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

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

a) A prestação de serviços de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e transporte das dietas às Unidades da CONTRATANTE para atender aos pacientes, acompanhantes e funcionários. Conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde obedecer ao número de pacientes, o número de funcionários, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

- Programação das atividades de alimentação;
- Elaboração de cardápios mensais completos por tipos de dietas – repetição trimestral;

- Controle qualitativo e quantitativo dos produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Transporte e entrega das refeições, utilizando-se de utensílios e veículos apropriados;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de transporte.

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

d) A operacionalização, porcionamento, transporte e entrega das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfeito.

2.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

As refeições serão servidas nos dias e horários estabelecidos de acordo com o quadro abaixo, podendo ser alterados, previamente, através de uma comunicação da contratante por escrito, conforme a conveniência da unidade:

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO DOS FUNCIONÁRIOS E PACIENTES PA.	
Refeição funcionários	**Horários**
Almoço	**11:00 h às 12:30 h**
Jantar noturno	**19:00 às 20:00 h**

O número e o tipo de dieta (dieta livre, dieta padrão 1, sopa e pastosa) poderão variar de acordo com a necessidade da unidade.

Ter opção de dietas para DIABÉTICOS e HIPERTENSOS para os funcionários, como: guarnições menos calóricas; arroz, carne e feijão hipossódico.

2.3. CARDÁPIO

2.3.1 – REGRAS GERAIS

✓ Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a padronização dietética elaborada pela CONTRATANTE, com os respectivos consumos per capita e freqüência de utilização, constantes neste termo, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R. D. A.) revisão 1989.

✓ A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio, fichas de preparação e ingredientes (*per captas*, descrição do produto e marca) previamente elaborados pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE;

✓ Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal ou de hidrogenada no preparo de alimentos e **NÃO** REUTILIZAÇÃO DE ÓLEO;

✓ Evitando produtos ricos em gordura trans e utilizando, quando necessário, produto livre de glúten.

✓ Não poderão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos caseiros (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjericão e outras ervas) que não sejam picantes ou irritativas da mucosa do trato gastrointestinal (não usar pimenta, louro, noz moscada, mostarda ou alimentos que os contenham);

✓ Os molhos para macarrão e carnes deverão ser naturais e preparados no local (não usar molhos industrializados).

✓ Ervas frescas e desidratadas serão permitidas

✓ Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados pela CONTRATADA com aprovação prévia da CONTRATANTE.

✓ Os cardápios, fichas de preparação e composição (descrição dos ingredientes e marca dos produtos) deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 40 (quarenta) dias em relação ao 1º dia de utilização. Ou antes, se previamente combinado com a CONTRATANTE, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.

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

✓ A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pela Unidade de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

✓ Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais.

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

✓ Deverá ser fornecido, diariamente, o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE (para copeiras e comensais do refeitório);

✓ Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se for relativo a itens de hortifrutigranjeiros, sendo obrigatório prestar as devidas justificativas à CONTRATANTE.

✓ A CONTRATADA deverá elaborar cardápios unificados, procurando utilizar mesmos alimentos para preparações diferentes de acordo com a variação da consistência das dietas padronizadas (Campanha de Humanização Hospitalar).

✓ A CONTRATANTE realizará avaliação dos cardápios e da qualidade da refeição. Será avaliado junto aos pacientes e demais comensais a aceitação das preparações servidas, quanto á composição dos cardápios, apresentação e temperatura.

Fone (34) 3851-2068 - Fax (34) 3851-2068-E-mail: compras@carmodoparanaiba.mg.gov.br

2.3.2 PRODUTOS ALIMENTÍCIOS A SEREM UTILIZADOS

Os produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, conforme segue abaixo:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos fiscalizados pela VISA, SIF, IMA ou selo do órgão fiscalizador municipal, conforme a padronização e per capta da preparação pronta especificada pela contratante. Podendo a nutricionista da Unidade, solicitar nota fiscal das carnes, bem como a conferência da pesagem per capita junto ao funcionário da empresa contratada, quando se fizer necessário.
- Açúcar cristal.
- Arroz tipo 1, longo, fino, polido.
- Feijão novo (carioquinha ou roxo ou preto) tipo 1, com umidade até 15%.
- Margarina cremosa, Com teor reduzido de gorduras trans.
- Óleo Refinado – soja, milho, girassol, canola.
- Sal - Refinado, iodado.
- Massas com ovos de primeira qualidade.
- Ovo -
- Maionese industrializada.
- Folhosos de primeira qualidade.
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade.
-

PER CAPTA E FREQUÊNCIAS
PERCAPTA DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDOS JÁ PRONTOS PARA CONSUMO.

CARNES/ TIPO	Per capta	Freqüência	SUGESTÃO DE PREPARAÇÕES
Patinho	120 g	4	Bife, Iscas, Milanesa, Strogonoff
Lagarto	130 g	3	Assado, recheado
Chã de dentro	120 g	3	Bife, a milanesa, Isca, Strognoff, *rolet*, Parmagiana, Pizzaiolo
Pá	150g	2	Cubo e bife de palma
Pá	130g	2	Almôndega, carne moída
Lingüiça P a i o	20 g	2	Feijoada
Bacon	05 g		
Pernil	60 g		
Rabinho	30 g		
Lingüiça toscana	20 g		
Costelinha	65 g		
Costelinha	200g	2	Assada/frita
Pernil Suíno	130g	2	Bife, cubos ou assado.
Bisteca	200g	2	Assada, frita
Lingüiça pura	140g	2	Assada, frita, churrasco.
Contra coxa/ coxa sem pele/ sem osso	150 g	3	Ao molho, frita, assada, empanada, á milanesa.

Peito de frango sem pele	150 g	3	Grelhado, à milanesa, strognoff, isca, espetinho, fricassé.
Omelete	150g	2	Com queijo, com presunto, com espinafre, com tomate.
Fígado bovino	130g	2	Bifes, iscas

OBS: O peso per capta das carnes cozidas ou prontas para consumo não considera os molhos ou outros ingredientes.

- No caso de feijoada servir feijão sem carnes. No caso de galinhada ou arroz com outros componentes servir arroz branco.
- Ter opção de carnes hipossódicas para funcionários.

PARA OS CARDÁPIOS PEDIATRICOS CONSIDERAR O SEGUINTE:	
TIPO	**GRAMATURA**
Arroz	80 Gramas
Feijão	65 Gramas
Carne	60 Gramas
Vegetal A	30 Gramas
Vegetal B	55 Gramas
Vegetal C	60 Gramas

ARROZ			
CLASSE	**Per Capita**	**Frequência**	**PREPARAÇÕES**
Arroz simples	210 g	27	Preparado
Arroz composto	230 g	4	Risoto, à grega, c/ brócolis, carreteiro, c/ passas, de forno, ao alho, chinês, mineiro.

FEIJÃO			
CLASSE	**Per Capita**	**Frequência**	**PREPARAÇÕES**
Feijão simples	150 g	23	Em grâos
Feijão preto	180 g	3	Feijoada, feijão preto c/ lingüiça e paio
Tropeiro	250 g	2	Feijão inteiro s/ caldo, farinha, bacon, ovos, lingüiça, cebola, couve
T u t u	200 g	2	Feijão batido, farinha, bacon, ovos e lingüiça

G U A R N I Ç Ã O			
TIPO	**Per Capita**	**Frequência**	**PREPARAÇÕES**
Lasanha	220 g	3	De frango, carne, presunto e mussarela c/ molho branco e vermelho.
Nhoque			Preparado com molho vermelho e queijo parmesão
Espaguete, talharim, Penne,	150 g	5	Ao molho bolonhesa ou sugo com queijo parmesão, alho e óleo, à napolitana, à

Parafuso			Carbonara, Macarronese
Farofa	100 g	4	Rica, frutas, couve, ovo, a Brasileira.

G U A R N I Ç Ã O			
TIPO	**Per Capita**	**Frequência**	**PREPARAÇÕES**
Cremes	130 g	4	Milho, espinafre,canjiquinha composta, suflê, angu,polenta ao sugo o bolonhesa
Salpicão	130 g	2	Maionese, salpicão, salada tropical.
Vegetal C	120g	5	Ensopados, refogados e fritos.
Tortas	130g	2	Espinafre, legumes, carne.
Vegetal A e b	120g	7	Refogados, recheados e elaborados.

SALADAS			
TIPO	**PER CAPITA**	**Frequência**	**PREPARAÇÕES**
Mista	120g	**31**	In natura e/ou preparada.
Folhosos	40 g	**31**	In natura (couve/ alface/ almeirão / acelga repolho branco/ repolho roxo/ rúcula/ agrião/ espinafre/ chicória/ mostarda)
Legumes/ verduras	80g	**31**	In natura e/ou preparada(couve, brócolis)

Nota: Deve-se atentar para o conteúdo da dieta conforme sua consistência.

A contratante fará a conferência dos per captas para cumprimento estabelecido na padronização, assim como obedecer à freqüência de alimentos para montagem do cardápio, sob pena de sofrer advertência e penalidades.

2.4. PADRONIZAÇÃO DAS DIETAS

As dietas deverão seguir o padrão definido pela Unidade de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE .

2.5 ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA OS TIPOS DE REFEIÇÕES

As refeições serão preparadas e servidas, observando os cardápios previamente aprovados e de acordo com as seguintes descrições:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
2.4.1. DIETA NORMAL OU LIVRE para	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) sem restrição de ingestão, respeitando os princípios nutricionais para	**Composição do cardápio** (conforme cardápio pré-aprovado): ✓Arroz, ✓Feijão, ✓1 carne magra, sem gordura,

pacientes e funcionarios	pacientes hospitalizados.	✓Uma guarnição variada, ✓Salada com 2 componentes, sendo 1 folhoso e um vegetal b ou c e/ou fruta ou a mistura dos dois, **Tipo de acondicionamento**: prato térmico (tipo alban) com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente.
2.4.2. DIETA ESPECIAL OU PADRÃO	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) com restrição de ingestão, modificada em sua elaboração de forma qualitativa (consistência: branda, pastosa) ou quantitativa (aumento ou decréscimo de nutrientes e calorias: diabética, rica em fibras, restrita em gorduras, hipocalórica, hipossódica, etc.) respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados.	**Composição do cardápio:** ✓Arroz; ✓ feijão; ✓Uma carne magra, Sem gordura; ✓Uma guarnição variada contendo vegetal B e C, ✓Salada com 2 componentes, sendo 1 folhoso e um vegetal B e/ou C (ou mistura dos dois), **Tipo de acondicionamento**: prato térmico (tipo alban) com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente. Para a dieta hipossódica deverão ser fornecidas 2(duas) unidades de sal em embalagem "Sachê" de 01 (um) grama em cada refeição.
2.4.3. SOPAS	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico com dificuldade de ingestão), contendo alimentos modificados em sua forma física, contendo alimentos em pedaços ou liquidificados, respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados.	**Composição do cardápio**: ✓Um alimento principal fonte de carboidrato, ✓Vegetais, ✓60 gramas de carne sem gordura, Obs: para sopas pediátricas, deverão ser 30 gramas de carne. **Tipo de acondicionamento**: prato térmico (tipo alban) com 02 divisórias, sendo a sobremesa embalada em recipiente descartável separadamente.

UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS

✓ As saladas (pratos frios) deverão ser servidas em marmitex de alumínio descartável Nr. 05, de boa qualidade.

✓ Um conjunto de **garfo** e **faca** ou **colher** de mesa, de plástico atóxico, branco leitoso, resistente descartável, embalado em saco plástico, acompanhado de **guardanapo**.

2.6 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 (rotina interna para lavação das mãos definida juntamente com a CONTRATANTE) 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 10ºC ou superior a 65ºC (*pass through* e balcão térmico – frio e quente);

✓ 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 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

✓ Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;

✓ Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

✓ Para o pré-preparo das carnes em geral, a limpeza das peças deverão ser perfeitas, com remoção total das nervuras, e nas preparações a base de carne moída, a mesma deverá ser moída no próprio SND, devendo a mesma providenciar equipamento necessário;

✓ Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4ºC), 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 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;

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

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

✓ O aproveitamento de **sobras** de preparações tanto de uma refeição para outra, quanto de um dia para outro, **É TERMINANTEMENTE PROIBIDO**, sob o risco de a contratada sofrer advertência e penalidades. Sendo que, todas as sobras deverão ser descartadas e saírem das Unidades em sacos de lixos identificados.

✓ Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá

comprovar o efetivo o reaproveitamento do óleo. Fica **PROIBIDO** o reaproveitamento de **óleos e gorduras**.

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

2.7 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

REGRAS BÁSICAS:

✓ Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios (conforme manual de boas práticas elaborado pela CONTRATADA e previamente aprovado pela CONTRATANTE);
✓ 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 (74ºC por 05 minutos);
✓ Utilizar água potável nas preparações ou água quente;
✓ 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 sobrarem 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 06ºC.

2.8 HORTIFRUTIGRANJEIROS

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

2.9 CEREAIS E LEGUMINOSAS

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

ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE PARA PACIENTES

Todas as embalagens descartáveis para refeição (incluindo o da salada, sopa...) deverão ser suficientemente fortes de forma a proteger seu conteúdo de abalos no transporte, preservando assim a aparência e montagem original da alimentação.

Todas as embalagens de refeições devem ser identificadas, contendo em suas tampas: o tipo de dieta.

As refeições devem ser acondicionadas e transportadas, seguindo as normas vigentes pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), mantendo as temperaturas exigidas pela mesma para cada tipo de refeição, assim, como o tempo de armazenamento do alimento pronto desde o preparo até a distribuição das mesmas.

Preparações quentes (como mingau e dietas pastosas) serão acondicionadas em copos descartáveis com tampa, devendo vir acompanhados de colheres descartáveis.

TRANSPORTES DAS REFEIÇÕES PARA PACIENTES

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de transporte e temperatura, de acordo com legislação vigente, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana e de forma a garantir a qualidade, condição organoléptica e evitar deterioração dos alimentos frios ou quentes.

✓ Para o transporte 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 por no máximo 3 horas.

✓ Para o transporte 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 ser consumidos em até 2 horas.

É de responsabilidade da CONTRATADA o transporte dos gêneros e refeições prontas para atender os pacientes e usuários autorizados, utilizando os utensílios e materiais necessários para tal tarefa.

ENTREGA DAS REFEIÇÕES

✓ A temperatura dos alimentos entregue deverá observar os parâmetros estabelecidos conforme legislação vigente.

✓ A CONTRATADA deverá manter um Responsável Técnico nas dependências da CONTRATANTE para o recebimento e conferência das refeições entregues.

HIGIENIZAÇÃO

a) Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

✓ Usar uniformes limpos (calça comprida, sapato fechado, touca e avental);

✓ Fazer a barba diariamente;

✓ Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

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

✓ 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°.930 de 27/08/98 – Ministério da Saúde;
✓ Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem freqüente das mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
✓ Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos e trocá-las no máximo, a cada 30 (trinta minutos).

b) Higienização das instalações:
✓ A CONTRATADA deverá apresentar cronograma e protocolo de controle de higienização das áreas que usará e equipamentos, quando responsável pela administração destes.
✓ Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE.

c) Normas de higiene de equipamentos e utensílios que a CONTRATADA deve observar em sua unidade de Produção
✓ Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante e o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
✓ 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 sujidade.
✓ 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 e friccionar 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.
✓ Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

d) Controle integrado de pragas
Será realizado pelo CONTRATADO de acordo com seu cronograma do mesmo.

e) Controle bacteriológico
A CONTRATADA deverá observar o que dispõe a Resolução RDC 12/2001 quanto ao controle microbiológico de alimentos.

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

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

EQUIPE DE TRABALHO

✓ Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista, e este deve ser profissional qualificado portador de diploma de nível superior e carteira de registro do respectivo Conselho, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 380/

✓ Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individuais específicos e íntegros para o desempenho das suas funções;

SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor em sua unidade de trabalho, quebra de equipamentos e carros de transporte, falta de funcionários, greves, dedetização e outros, assegurando a continuidade e qualidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

RESPONSABILIDADE CIVIL

A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço. Correndo às suas expensas (da CONTRATADA), sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

✓ Nos casos em que a CONTRATANTE vir a ser responsabilizada por danos ou prejuízos a terceiros advindos em decorrência da execução do objeto o ressarcimento será cobrado da CONTRATATE

VISITA TÉCNICA

- A CONTRATANTE realizará visitas técnicas ás dependências da CONTRATADA, para averiguação das condições físicas das dependências e equipamentos, bem como cumprimento das normas de higiene e controle no pré-preparo e produção, observando as recomendações da CONTRATADA. Sendo detectada necessidade de adequações será solicitada á CONTRATADA através de relatório de não conformidade, estabelecendo-se prazos para as alterações.