

MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO

CONTRATO DE PARCERIA PÚBLICO-PRIVADA, NA MODALIDADE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA, DESTINADA À CONSTRUÇÃO, AO FORNECIMENTO DE EQUIPAMENTOS, À MANUTENÇÃO E À OPERAÇÃO DE SERVIÇOS “BATA CINZA” DO NOVO HOSPITAL MATERNO INFANTIL PRESIDENTE VARGAS (HMIPV)

ANEXO II.2 - 19 - SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO

VERSÃO DE CONSULTA PÚBLICA

Sumário

1. Serviços de Nutrição e Dietética	3
1.1. Competências	3
1.2. Refeições Pacientes	6
1.3. Detalhamento do Serviço	8
1.4. Funcionamento	27
1.5. Dimensionamento	27
1.6. Legislação Vigente	30

1. Serviços de Nutrição e Dietética

Definição

O Serviço de Nutrição e Dietética caracteriza-se pelos serviços de preparo e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores por meio da produção normal e dietética, excetuando-se a nutrição enteral, parenteral e de lactário nas instalações do PODER CONCEDENTE e de acordo com o Manual de Operações validado.

1.1. Competências

Caberá à CONCESSIONÁRIA:

- Elaborar, apresentar e executar Plano de Trabalho e Manual de Boas Práticas, onde deverão estar contidos os Procedimentos Operacionais Padrão (Pops), previamente homologado pela PODER CONCEDENTE;
- Fornecer gêneros e produtos alimentícios;
- Fornecer materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, higiene, limpeza) e todos os outros necessários à execução do serviço;
- Fazer reposição de utensílios e equipamentos sempre que houver necessidade, de maneira que os pacientes e colaboradores sejam servidos com utensílios completos, não descartáveis, com exceção de copos e material utilizado em quartos de isolamento;
- Fornecer os seguintes materiais: xícaras, pratos e recipientes de sopa, de louça; talheres em aço inox; bandejas lisas, copos descartáveis para líquidos em geral: água, refresco, suco, leite e outros devem ser distribuídos da seguinte maneira:
- Com tampa para pacientes;
- Sem tampa para colaboradores e prestadores de serviços.
- Os talheres de colaboradores/prestadores de serviços e pacientes devem ser separados de forma distinta para cada usuário;
- Disponibilizar aos usuários do refeitório, no balcão de distribuição, em quantidade suficiente a necessidade de consumo e em local de fácil acesso:
- Filtro de parede com água natural e gelada;
- Sal em sachê;
- Açúcar em sachê;
- Adoçante em sachê;
- Palito em sachê;

- Vinagre em sachê;
- Azeite em sachê.
- Apresentar a ficha técnica de preparação e amostra das preparações programadas pela primeira vez, ou sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da PODER CONCEDENTE.
- Atender às exigências da legislação vigente (Área de Produção), assegurando o controle higiênico sanitário da Área de Produção;
- Respeitar o horário das refeições, sendo admitida uma tolerância de até 30 (trinta) minutos para mais ou menos.

Exemplo de quadro de horários que será incluída no Plano de Trabalho:

Refeições	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes	Acompanhantes UTI
Desjejum	Entre 7 e 8h	Café na copa de funcionários	Entre 7 e 8h	Entre 7 e 8h
Colação	Entre 10 e 10:30h	-	-	-
Almoço	Entre 11:30 e 12:30	Entre 11:30 e 14:30	Entre 11:30 e 12:30	Entre 11:30 e 12:30
Lanche	Entre 14:30 e 15:30	Café na copa de funcionários	-	-
Jantar	Entre 17:30 e 18:30	Entre 18:30 e 20h	Entre 17:30 e 18:30	Entre 17:30 e 18:30
Ceia	Entre 20 e 21h	Entre 23 e 01h	-	-

- O hospital deverá fornecer desjejum, almoço e jantares aos acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (Lei nº 8.069 de 13/07/90) e maiores de 60 anos (Lei nº 1.0741 de 1/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (portaria/SAS/nº 055 de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (Lei nº 3.411 de 29/05/00) e para os autorizados pelo Serviço de Assistência Social do hospital. Em caso de acompanhantes de gestantes, o lanche e a ceia também serão fornecidos, atendendo assim à lei do acompanhante;

- Quanto ao preparo e porcionamento das refeições, deverá observar as características técnicas, conforme as especificações abaixo e quantificadas, conforme determinação das nutricionistas, a saber:

- Dietas Básicas:
 - Consistência líquida e semilíquida;
 - Consistência normal, branda e pastosa.
-
- Dieta de acréscimo ou de restrição: As dietas de acréscimo ou de restrição serão compostas a partir de dietas básicas, modificadas em características, com acréscimo de um ou mais nutrientes ou redução ou exclusão de um ou mais nutrientes; por exemplo: Hipossódica, Dieta para Diabético, hipogordurosa, hiperproteica, hipoproteica, sem resíduo.
 - Dietas para preparo de exame: Dietas específicas utilizadas para preparo de exames complementares e de diagnóstico, por período determinado.
 - Estas dietas podem sofrer restrição de nutrientes (qualitativa e/ou quantitativa), ou acréscimo, alteração na consistência, de acordo com os exames a serem realizados;
 - As refeições serão servidas conforme cada classe de usuário abaixo:
 - Pacientes: as refeições aos pacientes serão entregues nas enfermarias dos andares ou em outros locais solicitados pelo responsável do setor onde o paciente se encontra internado. A copeira fará a distribuição;
 - Acompanhantes: poderão fazer refeições nas enfermarias junto aos pacientes, com exceção de acompanhantes de UTIs, que neste caso, usarão o refeitório de colaboradores. Todos os acompanhantes terão direito a três refeições diárias: café da manhã, almoço e jantar, que deverão ter, em sua somatória, cerca de 2.000 calorias e ser nutricionalmente equilibradas;

Colaboradores: Todos os colaboradores poderão fazer suas refeições no refeitório.

- Toda e qualquer sobra limpa de refeições não poderá ser reaproveitada em outras refeições, seja para pacientes, acompanhantes ou colaboradores;
- O setor será responsável por alocar os recursos humanos necessários para suprir a demanda e frequência, conforme Manual de Procedimento Operacional;
- A nutricionista de produção deverá executar o planejamento de cardápios, o preparo e a distribuição das dietas dentro das normas técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição do hospital;
- Todos os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade;

- Não serão aceitas as refeições consideradas fora dos padrões de qualidade, quantidade e adequação ou fora do horário estipulado para distribuição, salvo quando solicitado.
- Para fins de porcionamento de frutas, será seguido o seguinte padrão:

Item	Peso (g)
Abacaxi	150
Ameixa Seca	50
Banana	150
Caqui	150
Figo	150
Goiaba	150
Laranja	150
Maçã	150
Mamão (fatia)	250
Mamão (cortado)	150
Manga	220
Melancia (fatia)	250
Melancia (cortada)	150
Melão (fatia)	250
Melão (cortado)	150
Melão (cortado)	150
Tangerina	270
Uva	150
Salada de frutas	150

1.2. Refeições Pacientes

- Todo o paciente internado terá direito a seis refeições (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), desde que haja prescrição médica ou nutricional;
- É obrigação da CONCESSIONÁRIA a análise de prescrições validadas pelas nutricionistas DA PODER CONCEDENTE para mapeamento dos tipos de refeições a serem distribuídas para os PACIENTES: dieta livre, dieta pastosa, dieta branda, dieta líquida, outras;

- As dietas especiais devem acompanhar o padrão Manual de Dietas das UNIDADES DE SAÚDE a ser disponibilizado pelo PODER CONCEDENTE a seguir as prescrições dietoterápicas, ajustada as necessidades requeridas pelo paciente;
- Todas as dúvidas sobre prescrição deverão ser encaminhadas para as Nutricionistas do PODER CONCEDENTE;
- Toda a refeição para paciente deverá ser preparada, porcionada e distribuída conforme prescrição;
- Pacientes em observação no Pronto Socorro, Hospital Dia e Serviços Diagnósticos que permaneçam, por mais de 06 (seis) horas terão direito a lanche ou sopa, conforme critérios estabelecidos no MPO. Em situações especiais mediante avaliação do corpo clínico os pacientes deverão receber outras dietas;
- Pacientes em observação no Pronto Socorro a mais de 12 (doze) horas serão considerados internados e deverão receber as 05 (cinco) refeições diárias.

As dietas devem ter os seguintes parâmetros:

DIETA GERAL	
METAS	Suprir as necessidades do Paciente. Conservar ou restaurar a saúde nutricional do paciente.
INDICAÇÕES	Paciente cuja condição clínica não exijam modificações na dieta. O tipo da dieta não interferirá na digestão, nas questões metabólicas e na tolerância do paciente aos alimentos. Os alimentos ingeridos não causarão alterações metabólicas que exijam mudança de dieta.
CONTRAINDICAÇÕES	Pacientes cuja clínica exija modificações em nutrientes e/ou consistência da dieta.

DIETA BRANDA	
METAS	Suprir as necessidades do Paciente. Conservar ou restaurar a saúde nutricional do paciente.
INDICAÇÕES	Pós-operatório em que a motilidade gástrica e/ou ação química do aparelho digestório está debilitada.
CONTRAINDICAÇÕES	Pacientes cuja clínica exija modificações em nutrientes e/ou consistência da dieta

DIETA LEVE	
METAS	Suprir as necessidades do Paciente. Conservar ou restaurar a saúde nutricional do paciente.
INDICAÇÕES	Pós-operatório em que a motilidade gástrica e/ou ação química do aparelho digestório está debilitada. Necessidade de facilidade mecânica para mastigação e digestão.
CONTRAINDICAÇÕES	Pacientes cuja clínica exija modificações em nutrientes e/ ou sendo necessário que a dieta não tenha pedaços

DIETA PASTOSA	
METAS	Suprir as necessidades nutricionais do paciente. Facilitar os processos de mastigação e deglutição. Conservar ou restaurar a saúde nutricional do paciente.
INDICAÇÕES	Pacientes que apresentem: Distúrbios de Mastigação/ Deglutição Risco de bronca aspiração. Pós-operatórios de cirurgias de face, laringe e esôfago. Pacientes neurológico. Insuficiência respiratória e cardíaca.
CONTRAINDICAÇÕES	Pacientes cuja clínica exija modificações em nutrientes ou consistência da dieta, necessitando de dieta líquida.

DIETA LÍQUIDA	
METAS	Ofertar parte das necessidades nutricionais dos indivíduos, isso porque devido ao tipo de dieta há limitação de alguns alimentos e, portanto, dificuldade em ofertar grandes quantidades nutricionais adequadas.
INDICAÇÕES	Pacientes cuja clínica não exija modificações em nutrientes e consistência da dieta. O tipo de dieta não interferirá no sistema digestório e na tolerância normal dos pacientes aos alimentos. Os alimentos ingeridos não causarão alterações metabólicas que exijam alterações da dieta.
CONTRAINDICAÇÕES	Pacientes cuja clínica exija modificações em nutrientes ou consistência da dieta, necessitando de dieta líquida

1.3. Detalhamento do Serviço

As definições aqui descritas deverão fazer parte do Plano de Trabalho e do Manual de Boas Práticas da CONCESSIONÁRIA.

O controle de qualidade será feito através de análise bacteriológica. As amostras deverão ser separadas dos alimentos produzidos para análise laboratorial. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração por prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

Durante a execução do serviço a CONCESSIONÁRIA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na portaria C.V.S nº 6/99 de 10/03/99, com alterações dada pela portaria C.V.S nº 18/08, de 9/9/08 e resolução 2535/2004 ou portaria vigente.

A quantidade estimada de refeições deve ser incluída no Plano de Trabalho da CONCESSIONÁRIA, e pode ser programada conforme tabela abaixo:

→ **Dietas Básicas: Consistência Líquida e Semilíquida**

PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia	Ceia pré-operatória
Valor Energético Aproximado (kcal)			420	100	420	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada				
I	Cafê (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50	50	50	50	50
	-ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200	200
	-ou mate (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200	200
	-ou água de côco	ml	---	200	200	200	200
	-ou líquido isotônico tipo "gatorade"	ml	---	200	200	200	200
II	Leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) para café	ml	150	---	150	150	150
	- ou leite puro (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	---	200	200	200
	- ou leite desnatado ou de cabra ou deslactosado ou de soja, ou com flavorizantes (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	---	200	200	200

PEQUENAS REFEIÇÕES		Desjejum	Colação	Merenda	Ceia	Ceia pré-operatória	
	- ou leite com chocolate ou achocolatado ou achocolatado diet ou suplemento oral em pó lácteo hiperproteico	ml	200	--	200	200	200
	- ou iogurte ou danone ou iogurte diet ou iogurte desnatado	u	01	---	01	01	01
	- ou leite acidificado com lactobacilos vivos	u	01	---	01	01	01
	- ou sorvete ou sorvete diet (copo 80 g)	u	01	---	01	01	01
	- ou fórmula específica para tratamento de Doença de Crohn, com TGF-beta 2	ml	200	---	200	200	200
III	Farinha (para mingau a 10%)	g	20		20	20	20
	- ou farelo de aveia ou de trigo ou similares a base de fibras (5 g)	pç	01	X	01	01	01
	- flocos de aveia	pç	01		01	01	01
	- ou biscoito (50 g)	pç	01		01	01	01
	-ou espessante (10g)	pç	01		01	01	01
IV	Geléia de frutas	g	20		20	20	20
	- ou geléia de mocotó ou galinha (40 g)	pç	01		01	01	01
	- ou geléia de fruta dietética	g	20	X	20	20	20
	- ou gelatina ou gelatina diet (70 g)	pç	01		01	01	01
	- ou queijo cremoso (30 g)	pç	01		01	01	01
V	Fruta	pç	01	01	01	01	01
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100	100	100	100
	- ou suco de fruta	ml	200	200	200	200	100
	- ou vitamina com ou sem leite	ml	200	200	200	200	200
	- ou refresco de fruta	ml	200	200	200	200	200
VI	Líquido isotônico tipo "Gatorade"	Mlml					400
	- ou chá (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml					400
	- ou mate (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	X	X	X	X	400
	- ou água de coco	ml					400
	- ou refresco de fruta	ml					400

Observações:

- O VET das dietas líquidas e semilíquidas poderá ser fracionado de acordo com as necessidades dos pacientes.
- A colação destina-se apenas a pacientes em dietas líquida, semilíquida, hipoglicídica, na pediatria ou conforme deliberação da PODER CONCEDENTE.

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (kcal)			600	600
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Caldo de legumes tamizados B ou C com mínimo de 30 g/100 ml; - ou caldo de legumes enriquecido (caldo de carne + vegetal B ou C com mínimo de 20 g/100g + complemento dietoterápico a 2,5% c/ ou s/ clara de ovo) - ou canja liquidificada ou inteira com no mínimo de 25 g de frango/100 ml - ou sopa de legumes liquidificada ou inteira (carne, vegetais A, B ou C e/ou leguminosas) - ou purê ou sopa de legumes com purê, c/ ou s/ clara de ovo, c/ ou	g	400	400

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
	s/ caldo de leguminosas			
II	Doce Cremoso	g	80	50
	- ou flan ou flan diet	g	100	80
	- pudim ou pudim diet ou pavê	g	100	100
	- ou fruta assada ou cozida	g	150	100
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100
	- ou geléia de frutas	g	20	20
	- ou geléia dietética de frutas	g	60	60
	- ou geléia de mocotó ou galinha	g	100	100
	- ou geléia dietética de mocotó ou galinha	g	100	100
	- ou gelatina	g	100	100
	- ou gelatina com creme de leite	g	120	120
	- ou gelatina dietética	g	100	100
	- ou iogurte ou iogurte diet ou desnatado	u/pç	01	01
	- ou picolé	u	01	01
- ou sorvete ou sorvete diet	ml	100	100	
- ou suspiro	g	50	50	
III	Suco natural de frutas	ml	200	200
	- ou água de côco	u	01	01
	- ou líquido isotônico	ml	200	200
	- ou mate (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200
	- ou chás diversos c/ ou s/ açúcar ou edulcorante	ml	200	200

→ Dietas Básicas: Consistência Normal/Branda/Pastosa

PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Merenda	Ceia	Ceia Pré-operatória
Valor Energético Aproximado (kcal)			450	450	300	350
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada			
I	Cafê (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50	50	50	50
	- ou chá (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200
	- ou mate (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200
	- ou água de coco	ml	---	200	200	200
II	Leite (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico) para café	ml	150	150	150	150
	- ou leite puro (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200
	- ou leite desnatado ou de cabra ou deslactosado ou de soja, ou com flavorizantes (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200	200	200
	- ou leite com chocolate ou achocolatado ou achocolatado diet ou suplemento oral em pó lácteo hiperproteico	ml	200	200	200	200
	- ou leite acidificado c/ lactobacilos vivos	u	01	01	01	01
	- ou iogurte ou danone ou iogurte diet ou iogurte desnatado	u	01	01	01	01
	- ou fórmula específica para pacientes com Doença de Crohn com TGF-beta 2	ml	200	200	200	200
Pães (sal/doce) diversos c/ ou s/ glúten						

PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Merenda	Ceia	Ceia Pré-operatória
III	- ou bolacha (salgada ou doce) 50 g	g	50	50	50	50
	- ou torrada c/ ou s/ glúten (50 g)	pç	01	01	01	01
	- ou farinha (para mingau a 10%)	pç	01	01	01	01
	- ou biscoito c/ ou s/ glúten (50 g)	g	20	01	01	01
	- ou bolo (100 g)	pç	01	01	01	01
	- ou farelo de aveia ou de trigo ou similares a base de fibras (5g)	pç	---	01	---	---
	- flocos de aveia	pç	01	01	01	01
	- ou espessante (10g)	pç	01	01	01	01
	IV	Manteiga com ou sem sal	g	10	10	10
- ou geléia de fruta		g	20	20	20	20
- ou geléia de fruta diet		g	20	20	20	20
V	Queijos (minas frescal ou cremoso ou ricota ou pasteurizado ou prato)	g	30	30	X	X
	- ou ovo	u	01	01		
VI	Fruta	u	01	01		
	- ou fruta em papa ou creme	g	100	100		
	- ou suco de fruta	ml	200	200	X	X
	- ou vitamina com ou sem leite	ml	200	200		
	- ou refresco de fruta	ml	200	200		
VII	- ou salada de frutas	pç		01		
	Líquido isotônico tipo "Gatorade"	ml				400
	- ou chá (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml				400
	- ou mate (c/ ou s/ açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	X	X	X	400
	- ou água de coco	ml				400
- ou refresco de fruta	ml				400	

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor Energético Aproximado (kcal)			800	800
Grupo	Alimento e/ou Preparação	U	Quantidade preparada	
I	Entrada: vegetais A, B, ou C ou cereais ou leguminosas ou frutas - salada	g	100	100
	- ou sopa ou caldo de legumes	ml	200	200
II	Cereal e/ou massas c/ ou s/ glúten	G	150	150
III	Leguminosas (feijão)	G	150	150
IV	Carne Bovina	g	120	120
	- ou vísceras	g	150	150
	- ou aves	g	250	250
	- ou peixes (filé)	g	150	150
	- ou peixes (posta)	g	200	200
V	- ou ovo ou clara de ovo	u	02	02
	Guarnição: vegetais A, B e/ou C ou frutas	g	150	150
	- ou farofa	g	50	50
	- ou pirão	g	100	100
VI	- ou polenta ou massa	g	100	100
	Sobremesa: fruta *	u/pç	01 **	01
	- ou doces (pasta) ou doces diet	g	50	50
	- ou doces caseiros de vegetais/frutas	g	80	80
	- ou doces cremosos	g	80	80
	- ou gelatina, flan, pudim comum ou diet	g	100	100
	- ou geléia de mocotó ou galinha	g	100	100
- ou suspiro	g	50	50	

GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
	- ou sorvete ou sorvete diet	ml	100	100
	- ou picolé	g	100	100
	- ou doces em calda industrializadas ou compota	u	01	01
	- ou salada de frutas	pç	01	01
VII	Suco natural de frutas	ml	200	200
	- ou água de côco	u	01	01
	- ou líquido isotônico tipo "gatorade"	ml	200	200
	- ou mate (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	200	200
	- ou chás diversos	ml	200	200

Observação:

A variedade de frutas ficará condicionada à safra.

→ Lanche para Paciente Externo: Laboratório, outros

Grupo	Preparações	U	Quantidade Preparada
I	Café c/ açúcar ou edulcorante não calórico	ml	50
II	Leite c/ açúcar ou edulcorante não calórico	ml	150
III	Biscoito (50 g)	p	01

→ **Variações e Frequência para os pacientes (prato principal e preparação)**

Carnes	Tipo	Exemplo de Preparações	Frequência Semanal	Frequência Quinzenal
Aves	- galinha - frango	- assado - frito - grelhado - à caçarola - à milanesa - à parmegiana	04	
Peixe	- filé de peixe sem espinhas	- cozido - ensopado - frito	03	
Fígado		- bife - iscas		01
Boi	- chã de dentro - patinho - lagarto - contra-filé - alcatra	- rolê; de panela - assado (com ou sem recheio) - bife; à doré - moído - à milanesa - à parmegiana	Completa a frequência mensal	

Observação:

O ovo nas suas diversas formas de preparo pode ser utilizado conforme solicitação em substituição à preparação proteica.

→ **Preparações – Entrada, acompanhamento, guarnição, sobremesa e outros. Pacientes –Exemplos:**

ITEM	PREPARAÇÕES	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES, ENTRE OUTRAS
I	Saladas	De vegetais crus, frutas, cereais ou leguminosas cozidos, simples ou mistas
II	Sopas	De vegetais, leguminosas, massa, cereais, consomê (só para pacientes) e canja
III	Massas	Com ou sem queijo
IV	Arroz	Simple, à grega ou de forno
V	Guarnições	Vegetais A, B ou C ou frutas, purê, souffê, creme (com ou sem molho), farinhas, farofa, pirão, polenta, empanados, empadão
VI	Molhos	À campanha, acebolado, ferrugem, de manteiga, com salsa, branco, maionese, de tomate e outros
VII	Ovos	Para enriquecimento ou preparações; ou como uma das opções do prato principal do cardápio das grandes refeições
VIII	Feijão	Preto, branco e de outras variedades de preço similar
IX	Sobremesas	Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, saladas ou sorvetes, doces caseiros de vegetais ou frutas ou doce em pasta, de leite e outros
X	Refrescos	Naturais da fruta, diluídos em percentuais adequados e industrializado
XI	Condimentos e outros	No preparo das grandes refeições, serão utilizadas as seguintes quantidades de medida per capita: - sal refinado, iodado, com baixo grau de umidade, 05 g; - alho e massa de tomate de lata, 01 g; - cebola, 05 g; - tomate, 10 g; - vinagre de vinho ou suco de limão, 05 ml; - pimentão, salsa, cebolinha e outros, q.s.; - óleo (soja, azeite de oliva) para tempero, q.s.

Observações:

Deve-se observar obrigatoriamente no preparo de grandes refeições destinadas a pacientes:

- a) As dietas de qualquer consistência e/ou característica COM sal deverão ser preparadas em separado das SEM-SAL.
- b) Todas as dietas devem ser preparadas rigorosamente de acordo com o cardápio previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da PODER CONCEDENTE, com todos os condimentos naturais necessários para a melhor palatabilidade e aceitação.

→Acompanhantes

PEQUENA REFEIÇÃO			DESJEJUM / MERENDA/CEIA
GRUPO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	U	QUANTIDADE PREPARADA
I	Cafê (com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico)	ml	50
II	Leite ou leite desnatado com ou sem açúcar ou edulcorante não calórico - ou leite com achocolatado - ou iogurte ou iogurte diet	ml	200
		ml	200
		u	01
III	Pão (sal ou doce)	g	50
IV	Manteiga c/ ou s/ sal)	g	10
V	Queijo Prato - ou queijo minas - ou queijo cremoso - ou presunto - ou peito de peru - ou peito de frango - ou blanquet - ou ricota	g	30
		g	30
VI	Fruta	u/pç	01

Observação:

Receberão lanche e ceia os acompanhantes que estiverem em período de gestação ou lactação.

GRANDES REFEIÇÕES (REFEIÇÃO PORCIONADA)			ALMOÇO	JANTAR
GRUPO	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	U	QUANTIDADE PREPARADA	
I	Entrada: vegetais A, B, ou C - leguminosas - massas - sopas - salgadinhos - cereais - frutas	g	100	100
		g	80	80
		g	50	50
		ml	250	250
		g	50	50
		g	80	80
		g	100	100
II	Cereais	g	150	150
III	Leguminosas	g	150	150
IV	Carnes: - bovina - suína - aves - peixe - fígado - língua - carne seca - ovo - lingüiça	g	150	150
		g	150	150
		g	150	150
		g	250	250
		g	150	150
		g	120	120
		g	120	120
		g	150	150
		u	02	02
g	120	120		
V	Guarnição: vegetais A, B e/ou C - ou farofa - ou pirão - ou polenta - massa - outros	g	150	150
		g	100	100
		g	150	150
		g	150	150
		g	150	150

GRANDES REFEIÇÕES (REFEIÇÃO PORCIONADA)			ALMOÇO	JANTAR
VI	Sobremesas:			
	- frutas		80	80
	- doces em pasta (com ou sem queijo), docinhos			
	- compotas ou doces em calda		80	80
	- pudim		100	100
	- gelatina (com ou sem creme)		100	100
	- mousse		100	100
		g		
	- sorvetes		80	80
	- doces caseiros		100	100
			80	80
VII	Molhos			
VIII	Refresco de frutas	ml	200	200
IX	Pão, torrada	g	30	30
X	Cafezinho e chás diversos	ml	50	50

Observação:

A variedade de frutas ficará condicionada à safra.

- **Lanche para Doadores de Sangue**

LANCHE PARA DOADORES DE SANGUE	U	Porcionamento
- refresco de fruta ou mate com açúcar	ml	800
- suco de fruta ou achocolatado em embalagem tetra pack	ml	200
- biscoito salgado (50 g)	pç	01
- biscoito doce (50 g) ou mini-bolo	pç	01
- queijo polenguinho	u/pç	01

No recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros, observar:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A exigência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com o papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT associação de normas técnicas;
- 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 respectivos registros nos órgãos competentes da fiscalização;

- O serviço 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 na Câmara. Devem ser observados os horários de recebimentos de mercadorias de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

No recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.), observar:

- 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.

Recebimento de hortifrutigranjeiros

- Deverão ser observados tamanhos, 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.

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 temperatura corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente o prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Recebimento de estocáveis

- Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas do 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.

Recebimento de produtos industrializados

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

Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

- Os materiais de limpeza e descartáveis devem apresentar-se com embalagens integras próprias para cada produto e com identificação correta do 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 apresentar FISPQ (Ficha Informação de Segurança de Produtos Químicos) atendendo a legislação vigente.

Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros itens

- Não manter caixas de madeiras na área do estoque ou em quaisquer outras áreas do Serviço de Nutrição e Dietética (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;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- Dispor dos produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com datas de fabricação mais antigas devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleiras 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 título original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em conectores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção de alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Os 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.
- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 2 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, o descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois essas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamentos, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em lugares apropriados, devidamente identificados pelo 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 de validade do fabricante e acondicionar e regular de acordo com as portarias vigentes;
- É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso de carnes congeladas: após o seu descongelamento essas 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 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 adequados;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

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

Pré-preparo e preparo dos alimentos

A CONCESSIONÁRIA 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 no preparo final; ⇒ Proteger 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 em temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10º C ou superior a 65º 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 atingir 74º C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempos e temperatura que confiaram a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74º C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180º 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 da matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retomá-la à refrigeração (até 4º C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e repetir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade o suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: para carne crua, abaixo de 4º C e para carne pronta, acima de 65º C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes especialmente nos casos de frangos e pescados;

- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maioneses caseiras, mousses etc.);
- Garantir 74°C na cocção de empanados (purê, milanesa), bolos, doces etc.;

A CONCESSIONÁRIA deverá realizar registro de temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição da PODER CONCEDENTE, sempre que solicitado.

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 mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre alimentos crus e cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas; ⇒ Reaquecer adequadamente alimentos cozidos, segundo critérios de tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar nos alimentos;
- Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filmes plásticos; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados e no máximo 6°C.
- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas uma um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocando em imersão de água cloradas a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos;
- Para o corte, montagem e decoração de salada com o uso de luvas descartáveis;
- Espera para a distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo 10°C;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;
- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de lavar para cocção.

Acondicionamento

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

Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão:

- Usar uniformes completos, limpos passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar 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 nas mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando as técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 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 nas mãos, devendo as luvas ser descartadas ao final do procedimento;
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos no porcionamento e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- Não usar joias, bijuterias, relógios e outros adereços.

Higienização das Instalações

- O setor deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios;
- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos as dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiro;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar polimento das bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

- Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

Higienização dos equipamentos e utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for necessário, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- Deverá ser instalado saboneteiras e papeladeiras com papel toalha descartável não reciclável, em pontos adequados do SND, abastecê-los, com produtos próprios e adequados a higienização das mãos.

Controle Integrado de pragas

- Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, e copas. No caso de ineficácia, deve comprometer-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade.
- Deverá apresentar um cronograma referente a programação dos referidos serviços, como também apresentar a certificação da prestação do serviço efetuado.

Controle Bacteriológico

- É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a comensais através do método "APPCC" (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle);
- Deverão ser coletadas diariamente pela área de produção amostras de todas as preparações fornecidas aos comensais, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos e adequados para a coleta e transporte das amostras;
- Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser

encaminhadas imediatamente para a análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante:

- Deverão coletar mensalmente amostras dos seguintes itens: água do lactário, água de nutrição enteral, água da produção, uma amostra da forma láctea, dieta enteral, três preparações do dia da produção;
- O laboratório será de livre escolha da empresa, porém, o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética para avaliação.

Composição dos Cardápios

- A forma de preparo ficara a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio aprovado previamente;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal, com aprovação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND);
- Os cardápios deverão ser apresentados completos, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação; podendo o SND, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas.
- Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderá ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação do Anexo I da Resolução SAMSP 16/98.

Serviço de Refeições

- As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento as exigências da Vigilância Sanitária;
- A distribuição de refeições para colaboradores e acompanhantes será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outro para salada e talheres de inox (garfos, facas, e colheres) porcionadas no sistema "self-service" sendo que os colaboradores da área de produção farão o porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo em sistema "self-service".

Distribuição

- A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 6/99, e adequações incorporadas pela CVS 18/08 ou portaria vigente;
- Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e térmicos, frio e quente com monitoramento de temperatura;
- Todas as refeições para pacientes deverão ser servidas em bandejas forradas com jogo americano.

Recolhimento das Bandejas

- O recolhimento das bandejas de cada refeição será realizado pela copeira e o fluxo de horário de retirada será alinhado pela coordenação de nutrição
- Deverá ser efetuado o recolhimento das bandejas com resíduo alimentar dos pacientes, em todas as refeições, utilizando um equipamento fechado para apoio das bandejas para este fim específico e em tempo oportuno;
- Depositar os restos alimentares no contendedor na copa de apoio;
- Proceder a higienização adequada das bandejas de acordo com o preconizado.

Água para Consumo

- A água deve ser distribuída a todos os pacientes (a critério médico) e acompanhantes. A instalação e a manutenção dos filtros da Unidade Hospitalar será responsabilidade da área da CONCESSIONÁRIA. A substituição do elemento filtrante será de acordo com sua capacidade operacional;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta dela na rede pública de abastecimento.

Boas Práticas Ambientais Específicas

- Redução de Produção de resíduos alimentares

A Nutricionista da área de produção deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;

Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

Destinação final dos resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduos de óleo combustível, diretamente na rede de esgotos, a CONCESSIONÁRIA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão etc.

1.4. Funcionamento

Funcionamento 24h, de segunda-feira a domingo.

1.5. Dimensionamento

Para o projeto aqui estruturado deverá ser considerado que a produção de alimentos destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores, será realizada nas instalações físicas do hospital.

O sistema de distribuição dos alimentos deve ser realizado em carros térmicos quente e frio, com estações de manutenção de temperatura deles, nas áreas de distribuição.

Para a realização das atividades, será apresentado o quadro de pessoal adequado e com qualificação e experiência necessárias para a operacionalização dos serviços, sem comprometimento das atividades e da qualidade dos serviços prestados, nos horários de funcionamento estabelecidos, sendo que a atividade de gestão deverá ocorrer preferencialmente em horário comercial. Tal quadro contará com os seguintes profissionais e competências

FUNÇÃO	HABILIDADE TÉCNICO COMPORTAMENTAL
Coordenadora de SND	Curso superior de Nutrição, experiência mínima de 05 anos em gestão de serviços de alimentação. Raciocínio lógico, cooperatividade, capacidade de observação, autonomia intelectual, senso crítico, visão sistêmica, iniciativa, criatividade, ética, capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e solidariedade, empreendedorismo, bom relacionamento interpessoal e flexibilidade.
Nutricionista Produção	Curso superior de Nutrição com 03 anos de experiência na área de produção. Flexibilidade, comprometimento, ética, liderança e foco em resultados.
Técnica em Nutrição	Curso Técnico de Nutrição, com experiência mínima de 02 anos na área. Flexibilidade, comprometimento, ética, liderança e foco em resultados.
Estoquista	Conhecimento teórico e experiência mínima de 01 ano na área. Organização, capacidade de trabalhar em equipe, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento e liderança.
Auxiliar de Estoque	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, capacidade de trabalhar em equipe, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional e flexibilidade.
Dispenseiro	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, capacidade de trabalhar em equipe, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional e flexibilidade.
Chefe de Cozinha	Conhecimento teórico e/ou prático na área e capacidade de liderança. Raciocínio lógico, cooperatividade, capacidade de observação, autonomia intelectual, senso crítico, visão sistêmica, iniciativa, criatividade, ética, capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e solidariedade, empreendedorismo, bom relacionamento interpessoal e flexibilidade.
Cozinheiro	Conhecimento teórico e experiência mínima de 01 ano na área, dietoterapia e capacidade de liderança. Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico, iniciativa, criatividade,

	capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e flexibilidade.
1/2 Oficial	Conhecimento teórico e/ou prático na área e dietoterapia. Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico, iniciativa, criatividade, capacidade de comunicação, capacidade de trabalhar em equipe e flexibilidade.
Açougueiro	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade e comprometimento.
Ajudante Cozinha	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade e comprometimento.
Copeira	Conhecimento técnico de manipulação de alimentos, montagem de dietas. Raciocínio lógico, capacidade de observação, senso crítico, iniciativa, criatividade, ética, capacidade de comunicação e capacidade de trabalhar em equipe.
Aux. Serv. Gerais	Conhecimento teórico e/ou prático na área. Organização, bom relacionamento interpessoal, equilíbrio emocional, comunicação, flexibilidade, comprometimento, cooperatividade e capacidade de trabalhar em equipe.

As funções terão as seguintes macros atribuições:

CARGO	FUNÇÃO
Nutricionista-chefe	Atuar como elo entre o estratégico e operacional.
Responsável técnica	Garantir a realização das propostas administrativas, prescrição médica e das terapias nutricionais.
Nutricionista de Produção	Planejar, implementar e controlar os cardápios e suas preparações, para programas nutricionais, dietéticos e sociais do hospital. Autorizar pedidos de compras.
Auxiliar administrativo	Apoiar administrativamente o Serviço de Nutrição.
Cozinheiro	Executar os cardápios do serviço.
Auxiliar de cozinha	Executar as atividades de preparação dos itens em preparação.

Copeira	Servir as refeições conforme definição da nutricionista.
Dispenseiro	Receber as entregas, conferir e armazenar; Dispensar os itens do cardápio diário; Fazer pedidos de compras; Atuar na dispensa e Câmara frias.

- As definições aqui descritas deverão fazer parte do MPOe do MANUAL DE BOAS PRÁTICAS da CONCESSIONÁRIA;
- O controle de qualidade, será feito através de análise bacteriológica. As amostras deverão ser separadas dos alimentos produzidos para análise laboratorial; as amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser de suspeita de toxiinfecções alimentares;
- Durante a execução do serviço a BATA CONZA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na portaria C.V.S nº 6/99 de 10/03/99, com alterações dadas pela portaria C.V.S nº 18/08, de 9/9/08 e resolução 2535/2004 ou portaria vigente;
- Desenvolver a cesta de marcas com três opções de consumo para que possa ser utilizada como fator de segurança e qualidade dos produtos;

1.6. Legislação Vigente

- Lei 8234/91: Regulamenta a profissão de Nutricionista;
- Portaria nº 1.210 de 02 de agosto de 2006: Controla alimentos e bebidas, visando a proteção da saúde da população;
- Portaria CVC nº 15, de 17 de novembro de 1991: Regulamenta o transporte de alimentos
- Portaria CVS - 6/99: Estabelece os critérios de higiene e de boas práticas operacionais para alimentos produzidos/fabricados/industrializados/manipulados e prontos para o consumo, para subsidiar as ações da Vigilância Sanitária e a elaboração dos manuais de boas práticas de manipulação e processamento;

- Resolução - RDC nº 306, de 7 de dezembro de 2004: Dispõe sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduo para os serviços de saúde;
 - Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: As boas práticas para serviços de alimentação preveem ainda a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento e de vetores transmissíveis de doenças e pragas urbanas; a capacitação profissional e a supervisão da higiene e da saúde dos manipuladores; o manejo correto de resíduos; e o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado;
 - Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: Estabelece procedimentos operacionais padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as boas práticas de fabricação;
 - Resolução nº17, de 30 de abril de 1999: Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para a Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos; 277
 - Resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005: Dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Higiênicos -Sanitários para a manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais;
 - Resolução CFN N° 334/2004: Dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências
 - Resolução-RDC N° 171, de 4 de setembro de 2006: Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano.
 - Portaria ANVISA nº 272/98 – Aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a terapia de nutrição parenteral;
 - Resolução RDC N° 503, De 27 De MAIO DE 2021 - Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.
- Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005, dispõe sobre direito da gestante de ter um acompanhante durante todo o internamento*