

		pizza, linguiça com queijo, frango com catupiri.
Quitandas	5 unidades ou 70g	Pão de queijo, biscoito, broa de sal e doce, bombocado, biscoito palito.
Bolo	80 gramas	Sabores diversos. Com ou sem calda. Normal, diet e integral.
Peta	30gramas	Com ou sem sal.
Torradas	5 unidades ou 50g	Com ou sem sal. Com ou sem orégano.
Salgados diversos tamanhos lanchonete	100 gramas	Enroladinho de salsicha ou queijo, esfirra de carne ou frango, mini pizza, americano, dentre outros previamente aprovados.
Salgadinho	5 unidades (per capita)	Pastel queijo e carne, empada, enroladinho de queijo com e sem calda, esfirra de carne e frango dentre outros, previamente aprovados.
Produtos não perecíveis		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Bolachas	5 unidades ou 35g ou pacote individual de 24g	Água e Sal, integral ou doce (leite, rosquinha de coco, maisena, maria, amanteigada).
Bolachas Recheadas	5 unidades ou pacote individual de 36g	Sabores variados. Podendo ser normal ou diet.
OUTROS		

acnmr

27/51

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Margarina (adição em pães ou quitandas)	10 g	Com sal, sem sal ou light.
Frios	20g/1fatia	Presunto sem capa de gordura ou de aves, queijo dos mais diversos, mortadela etc.
Salsicha	1 Unidade individual	Somente para lanches: cachorro quente etc.
Geleia	20g/1sache	Normal ou Diet. Sabores diversos.
Sopa ou Caldo	400ml	Não se aplica.
Adoçante	2 sachês de 800mg	Frutose ou Stévia
Sal	1 sachê de 1g	Não se aplica.
Massa paraTapioca/Beiju ou Cuscuz	120g	Não se aplica.
Módulo de proteína do soro do leite	Gramas	Exemplo: Fortifit, Fresubin Protein Powder, etc.
Suplemento Completo	Gramas	Exemplo: Nutren Active, Sustagem, etc.
Módulo de Maltodextrina	Gramas	Exemplo: Nutri dextrin, oligossac etc.
Mix de Fibras	Gramas	Exemplo: stimulance, fiber mais, etc.
Módulo de TCM	Gramas	Exemplo: nutri TCM AGE, etc.
Mingau	250 ml	Com ou sem açúcar do mais diversos cereais (neston, amido, farinha láctea, cremogema, mucilom, arrozina, aveia, fubá etc).
Canjica ou Arroz Doce	300 gramas	Não se aplica.

acnm

28/51

B

M

BEBIDAS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Café	100 ml	Com ou sem açúcar.
Leite	200ml	Integral, desnatado, semi-desnatado, sem lactose ou de soja.
Leite Achocolatado	200ml	15g de achocolatado (normal ou diet) por pessoa.
Vitamina ou Creme	200ml	Com fruta ou polpa.
iogurte	200ml ou 1 unidade	Natural, sabores diversos, light, sem açúcar.
Suco	200ml	Da polpa ou natural. Com ou sem açúcar.
Bebida à base de Soja	200ml	Sabores diversos com e sem açúcar.
Chá	200 ml	Com e sem açúcar.
Água de Coco	200ml	Não se aplica.
Bebida Isotônica	200ml	Não se aplica.
Sobremesas e/ou Frutas		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Abacaxi Descascado	150g	Rodelas.
Abacaxi	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Abacate	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Banana prata	100g/1unidade	Embalada individualmente
Caqui	130g/1unidade	Embalada individualmente
Laranja	150g/1unidade	Embalada

acnmr





29/51

		individualmente
Laranja	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Maçã	130g/1unidade	Embalada individualmente
Mamão	150g	Fatia embalada individualmente
Mamão	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Manga	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Melancia Fatia com casca	200g	Fatia embalada individualmente
Melancia	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Melão Fatia com casca	150g	Fatia embalada individualmente
Melão	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Mexerica	100g/1unidade	Embalada individualmente
Pêra	110g/1unidade	Embalada individualmente
Salada de Frutas	150g	Em Cubos – porcionada em potes. Com no mínimo 3 variedades de frutas.
Doces em Pasta	40g	Exemplo: goiabada, marmelada, marrom glace doce de leite pastoso, etc. Podendo ser normal ou diet.
Doces em compotas	120g	Exemplos: pêssego, figo etc. Podendo ser normal ou diet.

acnm

30/51

Gelatina/mousse/ sorvete	80g	Podendo ser normal ou diet.
Paçoquinha de Amendoim	1un/22g	Podendo ser normal ou diet.
GUARNIÇÃO		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Banana (frita)	90g	Banana da terra
Banana (assada)	90g/1unidade	Banana prata ou nanica
Legumes Saute	90g	Batata, cenoura, abobrinha, chuchu, kabutiá, etc
Purê de vegetais	120g	Misto ou simples.
Polenta	90g	Não se aplica.
Batata Palha ou Frita	40g	Não se aplica.
Couve Refogada	40g	Não se aplica.
Farofa	90g	Não se aplica.
Massas Cozidas	100g	Não se aplica.
Torta Salgada	150 g	Não se aplica.
CEREAIS E LEGUMINOSAS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Arroz	150g	Podendo ser: Arroz Branco, à grega, com legumes, uvas-passas ou leguminosas.
Arroz com Carne (branca ou vermelha)	200g	Podendo ser: galinhada, Maria Isabel etc.
Feijão em Caldo	90g	Não se aplica.
Tutu de Feijão	90g	Não se aplica.
Feijão tropeiro	100g	Não se aplica.
PRATOS PROTEICOS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Prato Proteico sem osso	150g	Carne vermelha ou

acnmt

31/51

diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo com consistência normal e, sempre que possível, atender os hábitos alimentares dos comensais.

7.1.2. Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes com valor energético total de aproximadamente 2.500 kcal/dia para adultos e 1.600 kcal/dia para crianças, tendo preferência por alimentos pobres em gorduras e açúcares simples, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.

7.1.3. Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia. Poderá fornecer 06 (seis) refeições em alguns casos conforme solicitação Gestor da **CONTRATANTE**.

7.2 Dieta especial

7.2.1 Deverão ser utilizados os mesmos ingredientes do cardápio da dieta normal/livre, havendo somente adaptações conforme necessário aos critérios: consistência, temperatura, volume/quantidade, conteúdo de resíduos, conteúdo de nutrientes e composição química, condições especiais e preparo de exames.

7.3 Dieta Branda

7.3.1 Destinada para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.

7.3.2 Dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Transição entre a dieta normal/livre e pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes com redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção ou ação mecânica, cujo tempo é aumentado tornando a consistência macia. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.200 kcal/dia.

7.3.3 Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias. Poderá fornecer 06 (seis) refeições caso seja solicitado na prescrição da Equipe Clínica.

7.3.4 Composição: a mesma da dieta normal/livre. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal/livre, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência branda.

7.4 Dieta Pastosa

7.4.1 Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.

7.4.2 Dieta com alimentos que busquem minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão, apresentando grau máximo de subdivisão e cocção, sendo utilizada na transição entre a líquida pastosa e branda com preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.000 kcal/dia.

7.4.3 Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

acnmr



33/51

7.4.4 Composição: a mesma composição da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

7.5 Dieta líquida pastosa

7.5.1 Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, intolerância a alimentos sólidos, casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), pré e pós-operatórios, preparo de exames, transição da líquida para pastosa.

7.5.2 Dieta que busca fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos e/ou transição da líquida para pastosa, com consistência semilíquida (espassada); alimentos líquidos e semi- sólidos, com pouco resíduo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.000 kcal/dia.

7.5.3 Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

7.5.4 Composição: alimentos na consistência líquida espessada e sem resíduo. A adequação do padrão calórico, de acordo com as necessidades do paciente poderá prever a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais.

7.6 Dieta Líquida

7.6.1 Destinada a pacientes em que se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.

7.6.2 Dieta busca fornecer nutrientes de uma forma que proporcione mínimo esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos na consistência líquida, constituída de alimentos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sem resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia.

7.6.3 Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

7.6.4 Composição: 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.

7.7 Dieta líquida restrita

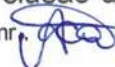
7.7.1 Destinada a pacientes com em pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames que necessitem de alimentos facilmente absorvidos.

7.7.2 Dieta busca fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal. Dieta com valor energético total de aproximadamente 600 kcal/dia.

7.7.3 Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

7.7.4 Composição: líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refresco de frutas coados (caju, laranja lima e maçã), chás claros ou água de coco. Os alimentos ácidos são excluídos. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos

acnmr.



34/51

e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

7.8 Dieta pediátrica 2 – Crianças de 1 a 6 anos

7.8.1 Destinada para a alimentação de crianças de 1 a 6 anos devendo fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos, considerando a proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

7.8.2 Dieta nutricionalmente adequada aos pacientes em idade pré-escolar, composta pelos mesmos alimentos da dieta normal/livre, porém com quantidades menores, ou seja, seguindo as recomendações nutricionais para a idade superior do grupo pré-escolar, que é 6 anos. Dieta com valor energético total de 1.600 kcal/dia (tendo como parâmetro para o cálculo da necessidade energética a FAO/OMS – 2004 (kcal/kg de peso, utilizando o peso/ idade de menino no P50 na curva de crescimento da FAO/OMS 2007).

7.8.3 A dieta pediátrica poderá sofrer alteração da consistência de norma/livre para as demais (branda, pastosa, líquida-pastosa, líquida ou líquida restrita), conforme necessidade do paciente. Para as crianças de 7 a 12 anos a **CONTRATADA** deverá seguir as orientações da Nutricionista do **CONTRANTE**.

7.8.4 Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

7.8.4.1 Composição: dieta com textura adequada e cores variadas dos alimentos visando o estímulo da mastigação e aceitação das preparações. A mesma coloração deverá ser evitada e a variedade de alimentos deverá ser proporcionada a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequação as necessidades fisiológicas e patológicas. As carnes deverão ser servidas em iscas, em cubos ou moídas, sobremesas de doces concentrados substituídos por frutas, leite com café substituído por leite com achocolatado.

7.9 Dieta para Diabéticos

7.9.1 Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

7.9.2 Dieta poderá ter consistência normal/livre, branda, líquida pastosa ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.

7.9.3 Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

7.9.4 O cardápio deverá seguir a dieta normal/livre, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo.

7.9.5 Usar adoçante artificial (líquido ou sachê), previamente aprovado pela nutricionista do **CONTRATANTE**, em substituição ao açúcar (sucos, refrescos,

acnmr


SUS 

35/51

bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.

7.9.6 As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

7.9.7 No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.

7.9.8 As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

7.9.9 Todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante.

7.9.10 As quitandas deverão ser isentas de sacarose.

7.10 Dieta Hipossódica

7.10.1 Destinada a pacientes com insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc, visando o controle da pressão arterial e o balanço hídrico.

7.10.2 A dieta poderá ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência restrita em alimentos ricos em sódio, com exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc).

7.10.3 A dieta deverá ser preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaCl ou 1,6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002). A critério do Nutricionista da **CONTRATANTE** poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio. No caso, da dieta s/ sal o paciente não recebe o sachê de sal.

7.10.4 Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.

7.11 Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

7.11.1 Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (HIV, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), desnutrição, dentre outras, em que as necessidades nutricionais sejam aumentadas e diferenciadas.

7.11.2 O cardápio e a consistência deverá ser o mesmo da dieta normal, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa, líquida pastosa ou líquida). Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica e protéica, sendo esta de alto valor biológico. Deverá incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.

7.11.3 Distribuição: 6 refeições diárias.

7.12 Dieta Hipercalórica

7.12.1 Dieta destinada a pacientes com desnutrição, politrauma e queimadura, sepe dentre outras, em que necessite fornecer aporte calórico elevado em

acnmr


SUS 

36/51

quantidades acima do valor energético total (VET) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerando balanço energético positivo e ganho de peso.

7.12.2 Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geléia de frutas, etc.); acréscimo de óleo vegetal cru no almoço e/ou jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ ou caseiros.

7.12.3 Distribuição: 6 refeições diárias.

7.13 Dieta Hipocalórica

7.13.1 Destinada a indivíduos com problemas de obesidade ou em doenças que requerem urgência médica na perda de peso, consistindo na redução dos riscos em complicações.

7.13.2 Dieta com oferta de alimentos de baixa densidade calórica e deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado podendo ser necessário a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

7.13.3 Distribuição: 6 refeições diárias.

7.14 Dieta Hiperprotéica

7.14.1 Destinada a pacientes em estado de hipercatabolismo, desnutrição protéica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios visando fornecer aporte protéico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.

7.14.2 Dieta rica em proteína de alto valor biológico, conforme prescrição dietética individualizada, podendo incluir:

- No desjejum: ovo cozido ou queijo.
- No almoço e jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa.

7.14.3 Deverá incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.

7.14.4 Distribuição: 6 refeições diárias.

7.15 Dieta hipoprotéica

7.15.1 Destinada para pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico visando fornecer menor aporte protéico, a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.

7.15.2 Dieta hipoprotéica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60% PAVB). Poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

7.15.3 Distribuição: 6 refeições diárias.

7.16 Dieta hipolipídica

acnmr



37/51

7.16.1.1 Destinada para prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorreia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias visando fornecer baixa quantidade de gordura (20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

7.16.1.2 Dieta: com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poliinsaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia.

7.17 Dieta para diarreia

7.17.1 Destinada a pacientes com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico visando reduzir a quantidade de resíduos alimentares no lúmen intestinal e o volume das fezes, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

7.17.2 Composição: ofertar líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (água de coco e bebidas isotônicas), fibras solúveis para auxiliar no controle do trânsito intestinal devido à viscosidade que proporciona e produção de ácidos graxos de cadeia curta, evitar alimentos fontes de fibras insolúveis e oferecer alimentos obstipantes. Usar adoçante isento de lactose - adoçante LÍQUIDO.

7.17.3 O cardápio e a consistência deverão sempre que possível, ser o mesmo da dieta branda conforme orientado no Manual de Dietas Hospitalares das Unidades ou prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**.

7.18 Dieta laxativa

7.18.1 Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal por diversas causas (maus hábitos, falta de horários regulares, reações adversas do uso de medicamentos, pacientes acamados); doenças do intestino grosso; neuropatia; neoplasias intestinais; hemorróidas, etc., visando promover aumento da excreção fecal e acelerar o trânsito intestinal.

7.18.2 Dieta composta por alimentos laxativos totalizando 25 a 35g de fibra alimentar por dia para adultos e pediátricos acima de 2 anos somar a idade mais 5g considerando o predomínio de fibras insolúveis, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos. Poderá utilizar opção da oferta de coquetel laxante padronizado nas Unidades. Outras condutas poderão ser realizadas, a critério do Nutricionista da **CONTRANTE**.

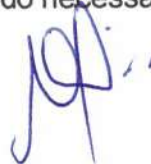
7.19 Dieta isenta de lactose

7.19.1 Destinada para pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos visando fornecer uma dieta isenta de lactose.

7.19.2 O leite de soja e o sem lactose deverão ser usados como opção para substituir o leite de vaca; usar adoçante líquido quando necessário.

7.20 Dieta isenta de glúten

acnm



38/51

7.20.1 Destinada para pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais visando fornecer dieta isenta de glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

7.21 Dieta para insuficiência renal crônica (IRC)

7.21.1 Destinada para pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador visando evitar deficiências e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controle do edema e desequilíbrio eletrolítico, através da restrição no consumo de sódio, potássio e líquidos.

7.21.2 Dieta com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo) e restrição de líquidos.

7.22 Dieta Hipocolesterolêmica

7.22.1 Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

8. Dos Gêneros Alimentícios:

8.1. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza e descartáveis, bem como executar o controle dos mesmos quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

8.2. O leite deverá ser em pó ou líquido (UHT): integral, semi - desnatado, desnatado ou sem lactose, de procedência, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

8.3. O arroz deverá ser polido de grãos longos e finos, tipo 1.

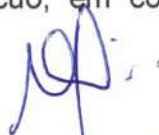
8.4. O feijão cariquinho ou preto deverá ser de primeira qualidade, tipo 1.

8.5. Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, reservando-se a **CONTRATANTE**, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

8.6. Os embutidos e frios utilizados deverão ser de qualidade comprovada.

8.7. Os produtos de origem animal deverão 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

acnm



39/51

adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

8.8. As carnes que serão utilizadas na preparação dos alimentos, deverão seguir o seguinte padrão:

CARNES QUE SERÃO UTILIZADAS NA PREPARAÇÃO
Alcatra, patinho, coxão mole ou outra peça de 1ª após acordado com a CONTRATANTE .
Alcatra, Contra - Filé, ou outra peça de 1ª após acordado com a CONTRATANTE .
Coxão duro, lagarto, após acordado com a CONTRATANTE .
Coxão duro, patinho.
Acém e paleta.
Coxa, sobrecoxa, file e peito.

8.9. Para os hortifrutigranjeiros, deverá ser observado: o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.

8.10. Para os não perecíveis, deverá ser observado: embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

8.11. Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

8.12. Para os sucos e demais produtos industrializados, deverá ser observado: idoneidade da procedência, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

8.13. As polpas 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.

8.14. Para os descartáveis deverá ser observado: integridade das embalagens, ser atóxico.

8.15. Para os produtos de limpeza, deverá ser observado: prazo de validade, registro atualizado no Ministério da Saúde, embalagem adequada e atender a legislação vigente.

9. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

9.1. A **CONTRATADA** deverá cumprir e exigir dos seus fornecedores o cumprimento das normas sanitárias, com especial atenção para o acondicionamento e transporte de gêneros alimentícios e materiais:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.
- A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte.
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- A integridade e a higiene da embalagem.

acnmr





40/51

- 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 legislação sanitária vigente.
 - 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 e de fabricação de todos os alimentos; respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.
 - Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.
- 9.2. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C.
- 9.3. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta do Nutricionista da **CONTRATADA** observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com as legislações vigentes.
- 9.4. Disponibilizar o levantamento das refeições, dietas enterais e fórmulas infantis que serão fornecidas, por meio do setor competente de cada Unidade da Rede de Saúde;
- 9.5. Disponibilizar os recipientes e utensílios utilizados na distribuição de refeições e incluída a nutrição enteral deverão ser previamente aprovados pelo NND;

10. Das Enterais

- 10.1. Manter diariamente copeiras devidamente treinadas, permanentes e exclusivas, nas áreas internas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, inclusive no período noturno, adequadamente uniformizadas, em condição de saúde que atenda às legislações vigentes pertinentes a esta área, para higienização, esterilização, preparo e envase de fórmulas infantis e nutrição enteral;
- 10.2. Manter copeiras nas áreas externas do lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética, diariamente e em todos os turnos, para higienização e distribuição de fórmulas infantis e de nutrição enteral;
- 10.3. Unidade de Nutrição e Dietética (UND): unidade que seleciona, adquire, armazena e distribui insumos, produtos e Nutrição Enteral (NE) industrializada ou não, produz bens e presta serviços, possuindo instalações e equipamentos específicos para a preparação da NE, atendendo às exigências das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral-BPPNE.
- 10.4. Utilizar etiqueta adesiva autocolante para identificação das fórmulas enterais e fórmulas infantis. Os rótulos deverão ser preenchidos pelo funcionário da **CONTRATADA** responsável pelo lactário e em acordo a legislação vigente;
- 10.5. Os nutricionistas da **CONTRATADA** ficarão responsáveis não só pelo controle das atividades desenvolvidas na Unidade de Alimentação e Nutrição como também pela fiscalização diária das atividades desenvolvidas no lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética;
- 10.6. Fornecer às copeiras do Lactário e/ou Unidade de Nutrição e Dietética vestuário que atenda rigorosamente às especificações do item "Vestuário";
- 10.7. O fornecimento de refeições e/ou nutrição enteral/fórmulas infantis para pacientes se dará da seguinte forma:

acnmr


SUS 

41/51

10.7.2. Solicitar, pelo sistema eletrônico ou por meio de impressos padronizados, as refeições e/ou gêneros alimentícios, prescritos, para o paciente internado e para o paciente em observação, da seguinte maneira:

- O desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia serão solicitados em mapa específico para este fim, em 02 (duas) vias, especificando a Unidade de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as quantidades das mesmas;

10.7.3. As preparações e/ou produtos distribuídos pelo Lactário/ Unidade de Nutrição e Dietética (alimentos destinados a lactentes e crianças, a saber, fórmulas infantis, lácteas e não-lácteas, e fórmulas industrializadas para terapia nutricional enteral – FTNE), deverão ser requisitados no formulário Requisição Extra de Alimentos;

10.7.4. Deverão ser solicitados no formulário Requisição Extra de Alimentos: Refeição para paciente admitido após entrega do Mapa de Dietas; Alimentos do Quadro de Alimentos Preparados e Gêneros Alimentícios para Complementos de Refeições especificando a Unidade da Rede de Saúde, a Clínica, o Tipo de dieta, as Refeições e as Quantidades das mesmas; Alimentos para serem ingeridos junto com a medicação;

10.7.5. Caso o paciente esteja impossibilitado de receber a refeição no momento em que esta for distribuída poderão ser requisitadas colação, a merenda e a ceia em Requisição Extra de Alimentos, por componente;

11. Condições básicas para a distribuição das refeições:

11.1. A distribuição e o recolhimento não poderão ocorrer de forma a trazer risco de contaminação cruzada (utensílios limpos e sujos) conforme normas estabelecidas pela Serviço de Controle de Infecções Hospitalar da Unidade.

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

11.3. Para a distribuição dos alimentos quentes deverá observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por no máximo 12 horas; manter as preparações a 60° C por no máximo 6 horas, abaixo de 60° C, por no máximo em até 3 horas.

11.4. Para a distribuição de alimentos refrigerados deverá ser observado os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10° C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21° C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

11.5. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente, sendo que a temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **CONTRATADA**, conforme legislação vigente.

11.6. Toda nutrição dietética deverá ser identificada com etiquetas adesivas conforme padronizado pela **CONTRATANTE**:

-Para os pacientes: nome completo, unidade de internação, leito, data de nascimento, número do prontuário, tipo de refeição, tipo de dieta, data e validade,

11.7. O transporte de alimentos e outros, deverá ser efetuado em carros fechados e apropriados.

acnmr


SUS

SES
Secretaria de
Estado de
Saúde

42/51

10.8. Disponibilizar talheres descartáveis embalados individualmente (pacientes/colaboradores/prestadores de serviço) com guardanapo adequado a cada refeição.

11.9. Os pacientes em precaução de contato, em vigilância e respiratória e colaboradores/prestadores de serviço deverão receber suas refeições em embalagens descartáveis com capacidade volumétrica adequada a cada preparação.

11.10. Manter quantidades suficientes de utensílios descartáveis para o uso, garantindo o bom atendimento aos comensais/clientes.

11.11. Controlar o quantitativo de refeições servidas aos pacientes e colaboradores através de registro de confiabilidade.

12. Distribuição das refeições

12.1 Pacientes e colaboradores

12.1.1 Desjejum, Colação, Lanche e Ceia

- Bebidas (Leite puro, Leite Achocolatado ou seus substitutos): deverão ser servidas em recipientes com tampa e conteúdo conforme per capita estabelecido por tipo de dieta.

- Pão, quitanda ou seu substituto: deverão ser acondicionados em embalagem apropriada acompanhado de guardanapo e devidamente etiquetado. No caso de quitanda que requeira talher para sua ingestão este deverá ser distribuído (exemplo: bolo, tortas salgadas etc.).

- Fruta ou substituto: higienização deverão ser embaladas em recipientes adequados. Todas as frutas com exceção da banana ou maçã deverão ser picadas em cubos acompanhados de talher.

12.1.2 Almoço e Jantar

- Saladas deverão ser acondicionadas em recipientes com tampas embalados individualmente e compatíveis com a bandeja e o carro de distribuição dos alimentos, conforme per capita estabelecido por tipo de dieta.

- Arroz, feijão, guarnição e o prato principal ou Sopa (prato único) deverão ser acondicionados:

Opção/tipo	Especificação
Opção 1	Bandejas com isolamento térmico na base e na tampa, de material atóxico, possuindo local adequado para talheres, suco e/ou sobremesas. Sendo indispensável à utilização dos refis descartáveis (base e tampa), com 4 divisórias no caso de refeição completa ou uma divisória no caso de sopa. A bandeja deverá ser compatível com o carrinho de distribuição da unidade hospitalar ou de acordo com o estabelecido pela
Carro de distribuição de alimentos fechado	

acnmr



43/51

	CONTRATADA. A capacidade da bandeja térmica deverá atender ao per capita da unidade.
Opção 2	Recipientes descartáveis de Polipropileno; com tampa com três divisórias no caso de refeição completa ou uma divisória no caso de sopa. Sendo todos os descartáveis resistentes e compatíveis com o carrinho de distribuição da unidade. A capacidade do recipiente deverá atender ao per capita da unidade.
Carro de distribuição de refeições fechado térmico	

12.1.3 Sobremesa

Tipo	Especificação
Suco, vitamina ou chá	Servidas em recipiente com tampa conforme per capita estabelecido por tipo de dieta ou prescrição do Nutricionista. Em alguns casos conforme prescrição poderá ser solicitado canudo ou colher embalados individualmente.
Fruta	Higienizada, picada e acondicionada em recipiente com tampa e capacidade volumétrica adequada ao per capita estabelecido acompanhado de talher.
Doce, Salada de fruta, pudim ou gelatina	Acondicionado em recipiente com tampa, capacidade volumétrica adequada ao per capita estabelecido acompanhado de talher.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Preparar a alimentação nas dependências da CONTRATADA, exceto as dietas enterais. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

13.2. Elaborar cardápios completos (dieta normal/livre e especial), observando os conceitos, classificação das dietas hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, além da localização, frequência e horários.

13.3. 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 a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

13.4. A aquisição e fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, descartáveis de uso nas diferentes refeições (papel toalha, guardanapos, talheres, potes, bandejas plásticas de refeição compatíveis com os carros de transporte fechado, para distribuir aos pacientes), insumos de higiene, insumos de limpeza (detergente neutro, desincrustante, saneante, álcool líquido 70%, álcool gel, sabonete antisséptico, outros materiais de higiene e limpeza usados na produção, etc.), e

acnm





44/51

materiais de insumo em geral (utensílios, louças, etc.), deverão ser de boa qualidade.

13.5. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão respeitar as instruções normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, bem como as normas legislativas do Ministério da Saúde. A **CONTRATANTE** poderá solicitar a **CONTRATADA** a substituição de gêneros caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos.

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

13.7 Manter controle de qualidade para materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados.

13.8. Apresentar quando solicitado, em relação dos gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis): forma de aquisição, seleção e avaliação do fornecedor, condições de armazenamento, higiene e limpeza, avaliação técnica com registro de visita *in loco* dos seus potenciais fornecedores, aprovado por um responsável técnico da **CONTRATADA**.

13.9. Apresentar quando solicitado relatórios, notas fiscais, lista de fornecedores, contratos com empresas e serviços prestados para análise técnica e /ou cumprimento de exigências legais pela **CONTRATANTE**.

13.10. Apresentar quando solicitado, os registros dos produtos químicos utilizados (Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos-FISPQ).

13.11. A **CONTRATADA** deverá cumprir as diretrizes dos protocolos de segurança assistencial, conforme preconizado.

13.12. A operacionalização, transporte e distribuição das refeições deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da **CONTRATADA**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, temperatura, para caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente.

13.13. Distribuir as refeições aos pacientes em embalagens apropriadas mantendo as temperaturas conforme legislação pertinente, obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelas Unidades da **CONTRATANTE**.

13.14. Realizar o transporte interno e distribuição das refeições nos leitos, copas e refeitório, atendendo a temperatura exigida na legislação vigente.



13.15. Fornecer água em garrafa de 500 ml para o paciente internado, filtros dos purificadores de todo o hospital, bem como, realizar a higienização dos mesmos.

13.16 Fornecer aos seus colaboradores EPI e EPC conforme preconiza a legislação vigente, bem como realização e acompanhamento de exames e vacinas.

13.17 Controlar o número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros. Emitindo relatório diário de refeições solicitadas e ao final de cada mês emitir relatório consolidado, o qual se constitui em subsídio para a avaliação e pagamento.

13.18. Emitir Nota Fiscal da prestação de serviços, após a aprovação, pela **CONTRATANTE**, do relatório consolidado quantitativo mensal de refeições solicitadas.

acnmr 

45/51

13.19. Garantir a continuidade do serviço em qualquer circunstância, sem ônus adicional à **CONTRATANTE**.

13.20. Transportar as refeições, seguindo todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado segundo as normas e legislação vigente, bem como atender os horários de distribuição estabelecidos nas Unidades.

13.21. Apresentar para validação da **CONTRATANTE** no prazo máximo de 60 dias corridos após a assinatura do contrato e, atualizar sempre que necessário, em conformidade a execução das rotinas nas Unidades e normativas vigentes (RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde):

- Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente),
- Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação,
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's),
-

13.22. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Gestor e Fiscal do Contrato, a planificação (programação, execução e supervisão permanente) referente ao item 17.32, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades das Unidades.

13.23. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as conforme metodologia e prazos já praticados pela **CONTRATANTE**, principalmente as que se referirem aos registros do Serviço de Atendimento do Usuário e o Núcleo de Segurança do Paciente.

13.24. Manter durante toda a execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas, condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

13.25. Dar ciência imediata e por escrito à **CONTRATANTE** referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.

13.26. Para controle da qualidade da alimentação a ser servida a **CONTRATADA** deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 200 gramas de todas as preparações do cardápio a ser servido bem como das dietas especiais. As amostras deverão ser coletadas e identificadas conforme legislação vigente.

13.27. A **CONTRATADA** deverá apresentar a **CONTRATANTE** mensalmente ou quando necessário o laudo da análise microbiológica referente às preparações servidas nas 6 refeições do dia. O laboratório a ser contratado deverá ser acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e tecnologia (INMETRO), e atender a RDC 012/2011.

13.28. Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela **CONTRATADA**, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizerem necessárias para sanar o problema.

13.29. Fornecer e trocar o elemento filtrante dos purificadores de toda a unidade periodicamente, mantendo o registro das trocas.

13.30. Caberá a **CONTRATADA** fornecer todos os descartáveis utilizados na prestação do serviço, bem como copos descartáveis destinados ao consumo de água de toda a unidade.

13.31. Fornecer relatórios mensais para controle gerencial junto a **CONTRATANTE**: quantidade de refeições pedidas e atendidas por tipo de dieta e refeição e quantidade de refeições pedidas fora do horário e o setor que solicitou as mesmas.

acnmr




46/51

13.32. Caberá à **CONTRATANTE** determinar as formas de controle das demandas de serviço e manutenções.

13.33. Levar imediatamente ao conhecimento da **CONTRATANTE** qualquer fato extraordinário ou anormal que afete execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.

14. Limpeza, Higienização e Gerenciamento de Resíduos

14.1 A **CONTRATADA** deverá realizar a limpeza e higienização do lactário, dos móveis, e equipamentos periodicamente: prateleiras, equipamentos de refrigeração, fogões, fornos, micro-ondas, purificadores de água de toda a unidade, carros de transporte, mesas, cadeiras, armários,

14.2. A **CONTRATADA** deverá adquirir lixeiras, instalar e abastecer saboneteiras e papeladeiras em pontos adequados do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade, assim como dosadores automáticos para a diluição de produtos.

14.3 A **CONTRATADA** será responsável pela remoção do resíduo/lixo da cozinha, copa, vestiários e refeitório destinando-os até o abrigo de lixo temporário ou similar.

14.4 Realizar ações de conscientização dos usuários e colaboradores da **CONTRATANTE**, em face do descarte adequado de resíduos e manutenção da limpeza dos ambientes e organização dos espaços, na forma exigida pela legislação vigente.

14.5 Exercer práticas de Ações Sustentáveis compatíveis como os Programas de Gerenciamento de Resíduo da Unidade Hospitalar.

14.6 Gerenciar o descarte dos resíduos gerados tais como: orgânico (devidamente pesado com respectivo registro), materiais descartáveis, embalagens de produtos químicos, restos de alimentos, vidros, latas, papelões e outros, todos em obediência ao Plano de Gerenciamento de Resíduos de cada Unidade.

14.7 O índice de resíduos orgânicos será monitorado pela **CONTRATANTE** por sua série histórica, resguardada a devida proporcionalidade de produção (somente dietas enterais) de refeições.

14.8 Lavar e desinfetar o carro de distribuição após o final de cada coleta e os recipientes de lixo diariamente ou conforme orientação da Comissão de Resíduos de Serviços de Saúde e do Núcleo de Infecção Hospitalar. O saco de lixo não poderá ser esvaziado ou reaproveitado;

14.9 A **CONTRATADA** deverá fornecer os insumos conforme segue, para refeitório, vestiário da nutrição, copas de nutrição e ambientes relacionados ao objeto desta contratação):

- a) Papel Toalha (Com dispenser);
- b) Papel Higiênico (Com dispenser);
- c) Sabonete antisséptico sem odor (Com dispenser);
- d) Álcool líquido 70%; (Com dispenser)
- e) Produtos de limpeza (detergente neutro, desincrustante, saneante);
- f) Insumos de higiene;
- g) Álcool gel (Com dispenser);
- h) Utensílios;
- i) Louças;
- j) Lixeiras;
- m) Outros que se fizerem necessários no atendimento das rotinas.

14.10 Insumos de uso em todas as áreas do **HOSPITAL DE CAMPANHA**:

acnmr


SUS 

47/51

- a) Copo descartável 200 ml;
- b) Garrafas de água de 500 ml
- c) Filtros dos purificadores de água

14.11 Insumos fornecidos relacionados à refeição:

- a) Guardanapo
- b) Talheres
- c) Potes descartáveis
- d) Outros que se fizerem necessários no atendimento das rotinas.

15 Manutenção

15.1 Informar obrigatoriamente ao setor de Patrimônio da **CONTRATANTE**, qualquer movimentação de entrada ou saída de equipamentos, independente de serem cedidos pela **CONTRATANTE** ou de propriedade da **CONTRATADA**.

15.2 Ao término do contrato entre as partes, a **CONTRATADA** deverá, impreterivelmente, entregar a estrutura física e equipamentos em perfeitas condições de uso. Os equipamentos deverão estar calibrados e testados, com laudos emitidos por técnicos especializados.

15.3 Dos Recursos Humanos

16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1 A **CONTRATADA** deverá manter quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno. Levando em consideração as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.

16.1 Selecionar e preparar rigorosamente os colaboradores que prestarão os serviços, encaminhando pessoas com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.

16.2 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal capacitado, com conhecimento de técnicas culinárias e dos padrões de higiene e segurança. A **CONTRATADA** deverá ter pessoal qualificado para manipular alimentos com Curso de Manipulador de Alimentos conforme exige a RDC 216 de 15/09/04, reconhecido pela entidade fiscalizadora (VISA Municipal ou Estadual). Antes de iniciar os trabalhos a **CONTRATADA** deverá apresentar as referidas qualificações de seus funcionários aos Gestores do Contrato.

16.3 A **CONTRATADA** deverá nomear encarregados/líder de equipes (Nutricionistas) responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes dos serviços.

16.4 A **CONTRATADA** deverá garantir a participação de todos os seus colaboradores, em treinamento introdutório oferecido pela **CONTRATANTE**, acerca das normas e rotinas das Unidades.

16.5 A equipe da **CONTRATADA** deverá participar quando solicitada, de treinamentos realizados pela **CONTRATANTE**.

16.6 A **CONTRATADA** por ocasião do início do contrato se comprometerá a apresentar todos os exames exigidos, conforme legislação vigente e com o atestado

acnmr


48/51



SUS 

SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



atualizado, emitido por médico do trabalho. Os resultados deverão estar à disposição da **CONTRATANTE** e dos órgãos competentes sempre que solicitado. Os colaboradores substitutos ou admitidos durante a vigência do contrato deverão, da mesma forma, apresentar os exames exigidos, conforme legislação vigente e com o atestado atualizado, emitido por médico do trabalho.

16.7 Disponibilizar regular e mensalmente a escala de trabalho à **CONTRATANTE**, em face requerimentos da SES/GO e do Ministério do Trabalho e Emprego.

16.8 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade junto ao Conselho Regional de seus Nutricionistas e Técnicos envolvidos na prestação dos serviços.

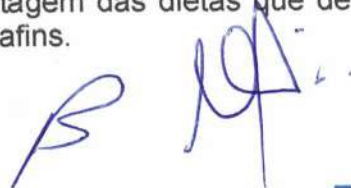
16.9 A **CONTRATADA** deverá fiscalizar para que os colaboradores se apresentem com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados. Os uniformes de todo o pessoal em serviço serão fornecidos pela **CONTRATADA** e trocados conforme necessidade. Não será permitida a permanência no local de trabalho de colaboradores que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados com o crachá da empresa. Os colaboradores deverão usar touca e mascarar, em todo ambiente distribuição de alimentos. Seu pessoal deverá ser identificado mediante crachás (com foto recente e identificação da função).

16.10 Observar a legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas, em especial: Norma Regulamentadora Nº 05 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, Norma Regulamentadora Nº 06 Equipamentos de Proteção Individual –EPI, Norma Regulamentadora, Nº 07 Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional– PCMSO, Norma Regulamentadora Nº 09 Programas de Prevenção de Riscos Ambientais, Norma Regulamentadora Nº 15 Atividades e Operações Insalubres, Norma Regulamentadora Nº 17 Ergonomia, a Norma Regulamentadora, Nº 26 Sinalização de Segurança, a Norma Regulamentadora, Nº 32 Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde.

16.11 Possuir, durante toda a vigência do contrato, Nutricionistas registrados no órgão competente, em número suficiente para a orientação e supervisão dos serviços prestados, desde armazenagem, produção (somente dietas enterais) e distribuição das refeições.

16.12 Possuir um nutricionista Responsável Técnico com experiência comprovada na área hospitalar, cujas atribuições são: planejamento de cardápios, elaboração dos pedidos de gêneros inerentes à composição do cardápio, controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, segundo descrito em técnicas científicas e conforme manual de boas práticas, coleta de amostras de todas as refeições, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários, pesquisa junto aos comensais sobre a aceitação das refeições servidas, acompanhamento da dedetização e desratização, orientação quanto a distribuição da alimentação, tanto a funcionários, colaboradores e pacientes, supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço, acompanhamento da confecção e montagem das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes, dentre outras atividades afins.


acnmr



49/51

16.13 Aos finais de semana e feriados, deverá ter, pelo menos, um Nutricionista para a supervisão dos serviços.

16.14 Deverá apresentar em seu quadro de colaboradores Técnicos em Nutrição para acompanhamento de todos os processos da produção, (nas 24 horas do dia), conduzindo a distribuição das refeições, supervisão da limpeza da cozinha e copas, impressão e conferência do mapa de pacientes e etiquetagem de identificação das refeições e outras atividades afins. Os Técnicos em Nutrição deverão ser disponibilizados em quantidades suficientes para acompanhar a montagem das dietas e distribuição das refeições nas clínicas; supervisionar os copeiros e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) no momento da distribuição das dietas nas clínicas; atualizar as informações dos mapas de dietas disponibilizadas pelo Nutricionista da unidade clínica e repassar para o Serviço de Nutrição e Dietética.

16.15 Instruir seus colaboradores quanto às necessidades de acatar as orientações da **CONTRATANTE**, inclusive quanto ao cumprimento das normas internas e de segurança e medicina do trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da **CONTRATANTE**.

16.16 Manter disciplina entre os seus colaboradores no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer colaborador considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo colaborador que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da **CONTRATANTE**.

16.17 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários ou prepostos, dolosa ou culposamente, no decorrer da execução dos serviços, assumindo o ônus resultante de qualquer ação ou omissão, relacionadas ao presente pacto, inclusive as demandas judiciais e extrajudiciais.

16.18 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do **CONTRATANTE** ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

16.19 Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços.

16.20 Disponibilizar instalações sanitárias, armários de guarda de EPI's e pertences pessoais de colaboradores.

17 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1 Disponibilizar a **CONTRATADA** as dependências e instalações físicas destinadas a distribuição das refeições, uniforme e processamento dos mesmos.

17.2 Exercer gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços que se fizerem necessários.

17.3 Responsabilizar-se pelas despesas com consumo de energia elétrica água/esgoto e rede de internet (via rede) somente da Unidade Hospitalar.

acnmr 

50/51

- 17.4 Responsabilizar-se pela manutenção do sistema de ar condicionado.
- 17.5 Responsabilizar-se pelo fornecimento de uniforme e serviço de lavanderia dos uniformes.
- 17.6 Disponibilizar carros térmicos, fechados de transporte de refeições aos pacientes internados;
- 17.7 Disponibilizar sistema informatizado de comunicação entre a equipe de Nutrição Clínica, Lactário e fornecimento de Refeições, onde deverá constar os registros dos pacientes com informações de identificação do paciente (nome completo e prontuário), clínica, leito, dieta, restrições alimentares, inclusões e substituições alimentares de cada refeição, bem como dados de acompanhante. Por meio dele, devem ser gerados e impressos mapas de pacientes por refeição e unidade de internação para distribuição que contemplem tais informações obrigatórias para a identificação do paciente, bem como etiquetas individualizadas de cada paciente e acompanhante por refeição com informações pertinentes.
- 17.8 Realizar controle efetivo de pragas e vetores em todas as dependências do Serviço de Nutrição, apresentando os devidos registros de controle químico de empresa especializada.
- 17.9 Fazer o descarte definitivo do lixo produzido pela **CONTRATADA**, decorrente da execução do objeto contratual.
- 17.10 Realizar o pagamento à **CONTRATADA**, baseando-se no quantitativo de refeições solicitadas.
- 17.11 Comunicar por escrito a **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- 17.12 Oferecer aos nutricionistas e técnicos em nutrição da **CONTRATADA**, acesso ao sistema de prontuário eletrônico para a visualização da prescrição dietética do paciente, bem como, impressão do mapa de pacientes e lista de colaboradores com direito a refeição.
- 17.13 Oferecer treinamento introdutório aos funcionários da **CONTRATADA**, acerca das normas e rotinas da Unidade.
- 17.14 Prestar aos colaboradores da **CONTRATADA** as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

51/51