

Processo Seletivo 2020	CONVITE PARA PARTICIPAÇÃO NA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES E PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS), INCLUINDO O FORNECIMENTO DE DIETAS: DIETA GERAL PARA PACIENTES, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS
------------------------------	--

São Luís de Montes Belos, 21 de Setembro 2020.

Gostaríamos de convidá-los à submeter suas propostas técnicas e comerciais, para o processo seletivo emergencial do Hospital de Campanha, implantado nas dependências do Hospital Dr. Geraldo Landó em São Luis de Montes Belos, tendo em vista que, o IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento, assumiu, em caráter de emergência, o gerenciamento, operacionalização e à execução das atividades do **HCAMP – HOSPITAL DR GERALDO LANDÓ**, localizado na Rua 3, Quadra 04, Lote 08, s/n - Vila Popular, São Luís de Montes Belos - GO, 76100-000, para atendimento em regime de 24 horas por dia, de casos de coronavírus e/ou síndromes respiratórias agudas, por um período de 180 dias, contados da data de 03/09/2020, segue nossa solicitação formal.

Diante desse cenário, solicitamos o envio de uma proposta de trabalho, também em caráter de emergência, para a prestação dos serviços definida no escopo abaixo:

1. Período do contrato firmado entre IMED e SES/GO: 180 dias, de 03.09.2020 a 02.03.2020
2. Contrato firmado com a SES/GO n. 50/2020
3. Perfil da unidade: Casos de coronavírus e/ou síndromes respiratórias agudas, dispondo de 10 leitos Críticos e 40 Leitos Semicríticos

4. Vigência do Contrato de Prestação de Serviços: Início Imediato, Encerramento em 02.03.2020, podendo o mesmo ser imediatamente rescindido caso ocorra o término antecipado do respectivo Contrato de Gestão.
6. Pagamento: O pagamento pela prestação dos serviços está condicionado ao recebimento dos respectivos repasses a serem realizados pela Secretaria de Estado de Saúde de Goiás, condicionado a apresentação de certidões negativas (ou positivas com efeitos de negativa), válidas – certidões federal, estadual, municipal, FGTS e trabalhista CNDT.
6. Contrato: A prestação de serviços será regulada através da formalização de um Contrato com IMED.
7. Escopo da Prestação de Serviços: Anexo I

Aguardamos o envio da Proposta Técnica e Comercial, nos termos acima dispostos, em caráter de urgência, devidamente assinada pelo Representante Legal,

Atenciosamente,



Processo Seletivo Dr. Geraldo Landó

processo.seletivo@hospital-drgeraldolando.org.br

IMED - Processo Seletivo – Dr. Geraldo Landó - São Luís de Montes Belos

ANEXO I

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores e pacientes (adultos e infantis), incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários englobando colação, desjejum, lanches, almoços, jantares e ceias. Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigente.

A prestação dos serviços realizar-se-á mediante:

A utilização das dependências da unidade hospitalar, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

É de responsabilidade da Proponente a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados disponibilizados pelo IMED e pela SES/GO;

DETALHAMENTO:

Prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes e funcionários. O planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais contempla as seguintes atividades:

Levantamento das necessidades de refeições para pacientes e funcionários.

Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

Levantamento de quantitativos e posteriormente de quantidades de alimentos e materiais a serem empregados na atividade.

Preparação de pedidos de compras.

Aquisições de viveres e demais materiais.

Recebimento, conferência e guarda dos viveres e materiais adquiridos no mercado incluindo o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral.

Distribuição de viveres para pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;

Coleta de amostras da alimentação preparada;

Transporte interno e distribuição das copas/leitos;

Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;

Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

Administração de toda a logística de funcionamento do setor.

Prestação de contas dos serviços executados no mês.

A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo operacional conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados.

A Proponente deverá contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Proponente, de deverá observar: a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização;

As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho, sem custos adicionais;

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;

Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc., respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo

IMED;

A forma de preparo ficará a critério da Proponente, observado o cardápio aprovado previamente pelo IMED;

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Proponente, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao IMED com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Proponente, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao IMED e este as aceite.

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

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Proponente.

O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Proponente.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia

e adequação);

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND);

A Proponente deverá elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

ESPECIFICAÇÕES:

Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

Classificação da Unidade hospitalar: Unidade de urgência/emergência especializada no tratamento de pacientes com Covid-19.

Taxa de ocupação da unidade hospitalar: 75% ou maior

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS - HCAMP SÃO LUÍS DE MONTES BELOS
 "DR. GERALDO LANDÓ"**

A) PACIENTES

1. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Desjejum	Refeição	1.200		R\$ -	R\$ -
Colação	Refeição	1.200		R\$ -	R\$ -
Almoço	Refeição	1.200		R\$ -	R\$ -
Merenda	Refeição	1.200		R\$ -	R\$ -
Jantar	Refeição	1.200		R\$ -	R\$ -
Ceia	Refeição	1.200		R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM 1				R\$ -	R\$ -

B) NUTRIÇÃO ENTERAL

2. DIETA ENTERAL	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Dieta Enteral Sistema Fechado - Normal	Litro	10		R\$ -	R\$ -
Dieta Enteral Sistema Fechado - Especial	Litro	120		R\$ -	R\$ -
Suplemento Nutricional - Normal	Litro	12		R\$ -	R\$ -
Suplemento Nutricional - Especial	Litro	50		R\$ -	R\$ -
Fórmula Infantil - Normal	Litro	5		R\$ -	R\$ -
Formula Infantil - Especial	Litro	5		R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM 2				R\$ -	R\$ -

C) ÁGUA MINERAL

3. ÁGUA MINERAL	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Água mineral 1.500 ml	Unidade	1.530		R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM 3				R\$ -	R\$ -

D) POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA

4. POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Nutricionista clínica- Posto de 2ª feira a domingo- 12 horas diárias	Dias	30		R\$ -	R\$ -
TOTAL ITEM 4				R\$ -	R\$ -

E) ACOMPANHANTES

5. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal (R\$)	Valor estimado 6 meses (R\$)
Desjejum	Refeição	150		R\$ -	R\$ -
Almoço	Refeição	150		R\$ -	R\$ -

Lanche da Tarde	Refeição	150		R\$	-	R\$	-
Jantar	Refeição	150		R\$	-	R\$	-
TOTAL ITEM 5				R\$	-	R\$	-

F) FUNCIONÁRIOS

5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal (R\$)	Valor estimado 6 meses (R\$)	
Desjejum	Refeição	1.800		R\$	-	
Almoço	Refeição	1.800		R\$	-	
Lanche da Tarde	Refeição	1.800		R\$	-	
Jantar	Refeição	1.200		R\$	-	
TOTAL ITEM 6				R\$	-	
Total Geral Mensal (Itens 1 a 6)					R\$	-
Total Geral 6 meses (Itens 1 a 6)					R\$	-

CAPITULO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais e dietas enterais destinadas a pacientes adultos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio a nutrição clínica nas áreas de produção normal e dietoterápica.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar realizar-se-á mediante:

- a) A utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;
- b) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- c) A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a Prestação de Serviço que por ventura não houver na unidade;

2.2. Informações dos Serviços

Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

2.2.1. Local

Quadro: Informações do local onde serão prestados os serviços

Identificação	Endereço (s) completo (s)
Nome da Unidade Hospitalar	Hospital de Campanha de São Luís de Montes Belos "Dr. Geraldo Landó"
Endereço	Rua 3, Quadra 04, Lote 08, s/n - Vila Popular

2.2.2. Informações da unidade

Quadro: Informações do quantitativo de camas/dia

Informações da unidade
Números de leitos da unidade: 51
Taxa de ocupação da unidade hospitalar: 75%

2.2.3. Quantitativos estimados

- a) Estimativa diária da população abrangida

Considerando a oscilação da taxa de ocupação diária de pacientes, a Unidade poderá, se for o caso, optar por quantidade mensal estimada.

Quadro: Estimativa de pacientes

Estimativa	Quantidade /dia
Pacientes adultos :	51

2.2.4. Estimativa diária de cada tipo de refeição:

- a) Alimentação paciente adulto

Quadro: Estimativa diária por tipo de refeição

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade diária estimada
Dieta Pacientes		
Desjejum	Refeição	40
Colação	Refeição	40
Almoço	Refeição	40
Merenda	Refeição	40
Jantar	Refeição	40
Ceia	Refeição	40

b) Nutrição Enteral

Quadro: Estimativa mensal por tipo de refeição

Tipo de dieta	Unidade de medida	Quantidade Mensal Estimada
Enteral Sistema Fechado - Normal	Litro	10
Enteral Sistema Fechado - Especial	Litro	120
Suplemento Nutricional - Normal	Litro	12
Suplemento Nutricional - Especial	Litro	50
Fórmula infantil - Normal	Litro	5
Fórmula Infantil - Especial	Litro	5

c) Água Mineral

Quadro: Estimativa diária por tipo de refeição

Tipo de refeição	Unidade de medida	Quantidade Diária Estimada
Água Mineral 1,5lt	und	5

d) Posto / Dia de Nutricionista Clínica

Tipo de Posto	Dias	Quantidade de Postos / Dia
Nutricionista clínica- Posto de 2ª feira a domingo- 12 horas diárias	30	1

2.5. Descrição dos Serviços –Convencional

2.5.1 Dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos.

- a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
 - Aquisição, o armazenamento e o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral;
 - Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição;
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico- sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

2.6. Horários de Distribuição

a) Alimentação paciente adulto

Tipo de dieta	Horários de entrega
	Pacientes
Desjejum	7:00hs
Colação	9:00Hs
Almoço	12:00hs
Merenda	15:00hs
Jantar	17:30Hs
Ceia	20:00hs

Quadro 12: Horários de entrega das refeições

3. CARDÁPIO

3.1. Regras gerais

Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes na Resolução SAMPS-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas, de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo o *Recommended Dietary Allowances (RDA)*, revisão 1989.

Recomenda-se seguir as orientações abaixo:

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e ser compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada;
- Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de

sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou à manutenção do estado nutricional dos pacientes;
- Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socio culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

4. CLASSIFICAÇÃO DAS DIETAS

4.1. Dieta Geral

a) Paciente adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, devendo se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), em horários regulares, fornecendo em média 2.700 (duas mil e setecentas) calorias/dia, como exemplo:

Quadro: Composição do cardápio – Dieta Geral

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
----------	------------

Desjejum	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou forma ou bisnaga) com margarina ou geleia ou requeijão Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas ou Suco de frutas natural
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha ou outros com margarina ou requeijão ou geleia
Ceia	Chá sabores variados Bolachas ou biscoitos

4.2. Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo, assim, a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É adotada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo e também como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: macia. A celulose e o tecido conectivo (fibras da

carne) devem ser abrandados por cocção ou açãomecânica;

- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando, sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois decozidas;
- Restringir alimentos, como condimentos fortes que possam provocar distensão gasosa;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

4.3. Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós- operatórios e em casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Os alimentos que constam dessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistênciapastosa;
- Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica enormoproteica;
 - A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistênciapastosa.

4.4. Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Consistência: semilíquida;
- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições: Sopa
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta leve:

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos com margarina ou geleia ou requeijão 1 fruta
Colação	Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural
Merenda e ceia	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos Com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão

Quadro: Composição do cardápio – Dieta Leve

4.5. Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia);
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

4.6. Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para conservar ou alcançar o peso ideal em adultos, manter índices de crescimento normal e de desenvolvimento em crianças e adolescentes, promover o aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação ou para a recuperação de doenças catabólicas. Esta dieta é indicada para indivíduos diabéticos do tipo I, tipo II, gestante diabética ou diabetes gestacional, utilizando os percentuais dentro do padrão normal.

As dietas para diabéticos deverão atender às recomendações da Sociedade Brasileira de Diabetes.

As refeições podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 refeições/dia.

Para a elaboração dos cardápios da dieta para diabéticos, deve-se observar as seguintes substituições:

- Restrições aos açúcares das preparações, que deverão ser substituídos por adoçantes artificiais;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA n.º29, de 13 de janeiro de 1998, que tratou Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais (dietéticos);
- As guarnições à base de farinha deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;

Para esta dieta deverão ser observadas as seguintes orientações:

- Deverá ser utilizado leite de vaca desnatado;
- Deverão ser utilizadas carnes magras (boi, peixe, ave) sem couro, sem pele e sem molhos gordurosos;
- Não utilizar açúcar, preferir adoçante artificial (conforme prescrição dietética);
- Não utilizar sorvetes industrializados, chocolate comum, enlatados, mel de qualquer tipo, rapadura, farinha, frituras de qualquer tipo, doces em geral, refrigerantes comuns e bebidas alcoólicas;
- Utilizar à vontade: chá, café, refresco utilizando as opções de frutas do grupo A indicadas abaixo, com adoçante.

No quadro a seguir, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes diabéticos:

Quadro: Composição do cardápio: Diabéticos

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros diet) Pão (francês ou de forma ou bisnaga) com margarina ou geleia diet ou requeijão Fruta natural
Colação	Mingau ou vitamina de frutas

Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou ovo 2 porções de guarnição – sendo uma a base de vegetais folhosos e outra à base de legumes ou leguminosas Salada: folhas e legumes Sobremesa: fruta alternada com doce diet/light Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda	Bebida Láctea (leite desnatado com café com adoçante ou outros) Pães variados ou bolo ou bolacha Com margarina ou requeijão ou geleia diet
Ceia	Chá sabores diversos Bolacha

4.7. Dieta Hipossódica

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

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de adição de sal (1g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo à consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

4.8. Dieta Hipercalórica e Hiperproteica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (pessoas convivendo com HIV, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimaduras etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, embora acrescidos de alguns alimentos e com porções diferenciadas.

Quando necessário, para completar o aporte calórico e nutricional, devem ser incluídos suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas.

- Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser os mesmos da dieta geral, acrescidos dos seguintes alimentos:

- Desjejum: geleia;
- Colação: vitamina ou iogurte ou mingau;
- No almoço e no jantar: acrescentar outra porção de carne bovina, aves ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, guarnição à base de legumes ou massas.
- Na merenda e na ceia: servir leite com café ou achocolatado, pães variados com margarina ou geléia.
- No quadro abaixo, apresenta-se o modelo de cardápio para pacientes com dieta Hipercalórica e Hiperproteica:

Quadro: Composição do cardápio: Hipercalórica e Hiperproteica

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês, ou de forma ou bisnaga ou outros) geleia ou requeijão Fruta natural
Colação	Iogurte ou mingau ou vitamina de frutas
Almoço e Jantar	Arroz Feijão ou leguminosas 2 porções de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce

	Suco de frutas natural – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pães variados ou bolacha Com margarina ou requeijão ou geleia

4.9 Porcionamento

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

a) Acondicionamento

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

A Contratada deverá seguir as condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- No desjejum:
 - O leite com café ou o seu substituto deverá ser servido em copo que contenha as características mínimas definidas na NBR, com tampa, com capacidade de 300ml;
 - O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- No almoço e jantar:

As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa e com capacidade para 350ml;

- O arroz, o feijão, a guarnição e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, de três divisórias, com tampa e com capacidade aproximada para 1200ml;
- A sopa dos lactentes e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa e capacidade aproximada de 500ml;
- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300ml
- Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada;
 - Doce (quando cremoso), gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis e resistentes, adequados a cada refeição, guardanapos embalados individualmente e, também, bandejas forradas com toalha descartável, devidamente aprovados pelo Contratante.

5. ÁGUA MINERAL DE 1,5L

Deverá ser fornecida a cada paciente uma garrafa de água mineral de 1,5L por dia ou conforme a necessidade.

6. NUTRIÇÃO ENTERAL

A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A Terapia de Nutrição Enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução

n.º 63, de 06 de julho de 2000, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Definições

No presente estudo são definidos:

Nutrição Enteral: Dieta especialmente elaborada, para uso por sonda ou via oral. Alimento para fins especiais, com a ingestão controlada de nutrientes, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

- **Normal:** Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó, nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes;
- **Especial:** Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó, com proporções diferenciada sem sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.;
- **Nutrição Enteral em Sistema Fechado:** A nutrição enteral industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para a conexão ao equipo de administração;
- **Suplemento Nutricional:** Alimento líquido administrado via oral aos pacientes com requerimentos calórico-proteico em teores superiores aos fornecidos pela sua dieta. Os suplementos nutricionais poderão ser acrescidos ou não de suco de frutas ou gelatina líquida para melhorar sua palatabilidade, desde que aprovados pelo Contratante;

8. POSTO DE NUTRICIONISTA CLÍNICA

Tipo de Posto	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
Posto Nutricionista Clínica – 2º feira a domingo	Posto Dia	30 dias

O posto de 12 horas diárias (de 2ª feira a domingo) contempla 2 profissionais

Para a obtenção dos resultados pretendidos nos serviços que envolvem a necessidade da nutricionista para apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e de dietoterapia, deverá ser observada a jornada de trabalho do profissional.

A Contratada deverá desenvolver todas as atividades envolvendo o planejamento e a coleta das prescrições dietéticas.

A Contratada deve-se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

Com base nas diretrizes estabelecidas, a Contratada deverá:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado, nos termos da Portaria CVS n.º 5/13, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1. Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND)

- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço

- da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e os equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
 - Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;
 - Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
 - Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver);
 - Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o Contratante;
 - Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
 - Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma que não sejam confundidos com similares de propriedade do Contratante;
 - Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causados ao seu patrimônio;

9.2. Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e o

atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais, estabelecidos na Resolução do CFN n.º600/18.

Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) 3ª região SP-MS;

- Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;
- Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria MT n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, e as suas alterações,;
- Manter o empregado em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;
- Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

9.3. Padrão de Alimentação

a) Cardápios

- A Contratada deverá elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação do Contratante;

b) Aquisição, recebimento, armazenamento e controle de estoque

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, o acondicionamento, as condições de higiene, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo e preparo, a cocção e a distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de

características, ainda que dentro da validade;

- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo Contratante;
 - Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º5/13;
 - Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, afim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
 - Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
 - Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
 - Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- c) Preparo e distribuição
- Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
 - Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;
 - Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fitafilme;
 - Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
 - Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
 - Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;

- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º5/13;
- Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º5/13;
- Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;
- Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao Contratante;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND do Contratante;
- Sugere-se estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado.

9.4. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às

determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

- Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no

mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA),

considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

9.5. Suplementares

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

- Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

- Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;
- Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;

9.6. Responsabilidade Civil

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

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para o acompanhamento da execução contratual;
- Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações

físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;

- Fornecer produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição;
 - Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
 - Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
 - Entregar à Contratada, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- Fornecer à Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
 - Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
 - O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.

11. Controle Integrado de Pragas

Realizar a desinsetização e a desratização, mensalmente e sempre que houver necessidade, nas áreas internas do SND, sem ônus ao Contratante. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade.