

ANEXO I

Guia de Operacionalização da Unidade de Nutrição e Dietética - Alimentação e Nutrição Hospitalar

1 Do Recebimento

A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e demais produtos em horários que não coincidam com os horários de saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos, entrada e saída de funcionários e servidores, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

Deverão ser observados pela Contratada:

- 1.2As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- 1.3A existência de certificado de vistoria do veículo de transporte com (licença sanitária dos veículos);
- 1.4Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- 1.5A integridade e a higiene da embalagem;
- 1.6A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 1.7A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- associação brasileira de normas técnicas;
- 1.8As 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 vigentes;
- 1.9A 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;
- 1.10 Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal.

2 Do recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc)

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, bovinos, suínos)	até 6°C, com tolerância até 7 °C
Carnes congeladas	-18°C com tolerância até 12°C

Pescados –congelados	-18 °C com tolerância até -12 °C
Frios e embutidos industrializados	-6°C a 10 °C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

3 Do recebimento hortifrutigranjeiro

No ato de recebimento, deverão ser observadas as características organolépticas como: tamanho, cor, odor, grau de maturação, aroma, aparência, textura e sinestesia. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

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

4 Do recebimento de leite e derivados

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

O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura “e derivados	até 7°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida (UHT)	Temperatura ambiente

5 Do recebimento estocáveis

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

Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, mofos, sujidades ou sinais de ataque por roedores ou insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

6 Do recebimento de polpas de frutas e produtos industrializados

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

Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados:

Polpa de frutas (congeladas)	-18°C com tolerância até - 12°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

7 Do recebimento de descartáveis, produtos e materiais de higienização

Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Produtos e materiais de limpeza devem ter registro atualizado no Ministério da Saúde, atendendo a legislação vigente, ter informações e laudos de controle de qualidade entregues junto com a nota fiscal, devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo

Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros Deverão ser observados:

- 7.2 Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
- 7.3 Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- 7.4 Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma distância mínima de 25 a 40 cm do piso e da parede e de 20 cm entre si, para garantir a circulação de ar;
- 7.5 Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
- 7.6 Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar (PEP'S – Primeiro que entra primeiro que sai);
- 7.7 Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm;
- 7.8 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 7.9 Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 7.10 Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 7.11 Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação;
- 7.12 Depois de abertos, os alimentos devem ser mantidos nas embalagens originais com etiqueta contendo as descrições de data de abertura da embalagem e data de

validade do fabricante. Em caso de danos na embalagem que inviabilizem a leitura das informações de conservação, os alimentos devem ser e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

7.13 Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

7.14 Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

7.14.1 Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

7.14.2 Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

7.14.3 Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;

7.15 Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

7.16 Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

7.17 Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

7.18 Colocar os produtos destinados a devolução armazenados em sacos plásticos transparentes, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

7.19 Respeitar rigorosamente as recomendações dadas pelo fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

7.20 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, é reduzido imediatamente o prazo da validade do fabricante;

7.21 É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles, em temperatura ambiente ou em água parada ou corrente;

7.22 Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registradas em planilha específica;

7.23 É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

7.24 Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

7.25 Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

7.26 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

7.27 Os descartáveis devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais apropriados;

7.28 Produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

8 Do pré-preparo e preparo dos alimentos

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

- 8.2 Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos corretamente antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- 8.3 Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo;
- 8.4 Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- 8.5 Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 7°C ou superior a 65°C;
- 8.6 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 8.7 Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- 8.8 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 8.9 Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para evitar formação de acroleína, substância tóxica produzida no reuso do óleo de fritura;
- 8.10 Os óleos utilizados para cocção deverão ser somente de origem vegetal (soja, milho, arroz, canola, girassol);
- 8.11 Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes - retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos, sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Prosseguir assim sucessivamente;
- 8.12 Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados - retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua (abaixo de 4°C) e carne pronta (acima de 65°C);
- 8.13 Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de aves e pescados;
- 8.14 Utilizar somente maionese e mel industrializados; NÃO utilizar ovos crus para as preparações;
- 8.15 Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- 8.16 A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos e de cocção dos alimentos em planilhas próprias, colocando-as a disposição do Contratante, sempre que solicitado.

9 Da higienização dos alimentos

São regras básicas para a higienização dos alimentos:

- 9.2 Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 9.3 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 9.4 Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- 9.5 As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- 9.6 Utilizar água potável;
- 9.7 Os funcionários não devem falar, tossir, se coçar, cantar ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

9.8 Para a degustação do alimento, sempre utilizar utensílios que toquem uma única vez os alimentos;

9.9 Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico, identificados por meio de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 7° C;

9.10 Da higienização dos hortifrutigranjeiros:

9.10.1 Vegetais e frutas deverão ser lavados folha a folha ou um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada, conforme legislação vigente;

9.10.2 Para o pré-preparo e preparo dos mesmos devem ser observados rígidos critérios de higiene pessoal e manipulação de alimentos de manipuladores;

9.10.3 Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização;

9.11 Da higienização de cereais e leguminosas:

9.11.1 Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

9.11.2 Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção. Dependendo da necessidade de cada grão, deixar de molho 12 horas antes da cocção.

10 Da cocção geral e dietética

A Contratada deve 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.

11 Do porcionamento

- O processo de porcionamento deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura;
- O porcionamento das refeições deve ser padrão, de acordo com a dieta prescrita e seguindo a porção estabelecida ou esquema dietético, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

12 Do acondicionamento e das condições básicas para a distribuição das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes que recebem refeições no quarto (Enfermarias, sala de admissão, pronto atendimento)

- Todas as embalagens, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos pacientes (dieta normal, especial), deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), clínica, leito, dieta, observações, inclusões e substituições alimentares de cada refeição e dados de acompanhantes sem condiç;
- O modelo da identificação deve seguir o modelo utilizado no hospital;
- O Contratante se responsabiliza em fornecer as etiquetas prontas para a contratada programar o Mapa de Dietas;
- A identificação das bandejas, térmicas ou não, e copos ou outros descartáveis destinados aos acompanhantes deverão ser identificadas com etiquetas, contendo as seguintes informações: identificação do paciente (nome completo e registro), setor, quarto, leito.

13.1 Acondicionamento dos Lanches:

- Os líquidos quentes deverão ser servidos em garrafas térmicas de 250 ml que contenham as características mínimas definidas na NBR, com tampa. ~~eem~~
- Sucos, vitaminas e demais líquidos frios deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de ~~300 ml~~ 200 ml.
- Para evitar incidentes na distribuição de dietas, os copos devem ser identificados individualmente e acomodados em bandejas porta- copos durante a distribuição.
- Frutas, pães em embalagens individuais lacrados com data de validade e seus substitutos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos.
- Os pães embalados deverão ser acondicionados em caixas plásticas com tampa.
- A Contratada deverá fornecer manteiga, geléias, requeijão, açúcar, adoçante, entre outros, em embalagens individuais lacradas, do tipo blister e/ou sachê.

13.2 Almoço jantar:

- Refeições para pacientes: devem ser servidos em embalagens individualizadas, térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, descartáveis, de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante.
- A salada e frutas de sobremesa deverão ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 250 ml.
- A sobremesa deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 100 ml.
- Sucos de polpa de frutas ou naturais deverão ser servidos em copo descartável com tampa ou frascos plásticos com tampa, com capacidade de 200 ml.
- A Contratada deverá disponibilizar talheres de inox para grandes refeições – almoço de jantar (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa), e descartáveis de polipropileno, resistentes e de tamanho adequado (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa), pá para mexer café) para pequenas refeições e guardanapos.
- A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: sal, azeite, vinagre e outros.
- Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo Contratante.

13 Da distribuição das dietas normais e especiais para pacientes e acompanhantes

- Os alimentos deverão ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- Para a distribuição dos alimentos quentes, observar a temperatura de 65°C e mantê-los assim por no máximo 6 horas. Para a distribuição de alimentos refrigerados, observar a temperatura de 7 °C e mantê-los assim por no máximo 4 horas;
- A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos segundo legislação sanitária vigente e deverão ser monitoradas e registradas pela Contratada em impressos próprios;
- Todas as refeições para dieta livre deverão ser entregues em carro fechado; para dietas livres;
- A empresa Contratada deverá recolher todo o material utilizado para alimentação dos pacientes após 50 minutos da entrega da refeição.

14 Da distribuição de água para pacientes e acompanhantes s impossibilitados de utilizar o refeitório

- Os pacientes receberão água em jarras de inox ou acrílico ou de vidro com tampa com capacidade de 1000 ml, identificadas, conforme necessidade.
- Os pacientes internados em isolamentos (UTI's, precaução de contato e/ou precaução respiratória) deverão receber água mineral em garrafas lacradas de conforme necessidade, salvo os pacientes em restrição hídrica, que receberão garrafas ou copos lacrados de água mineral de 300ml, conforme prescrição nutricional.

15 Da distribuição no refeitório

16.1 A distribuição de **almoço e jantar** no refeitório para servidores e médicos e será prestada da seguinte maneira:

- O controle de acesso ao refeitório hospitalar será feito pela Contratada, por meio de lista nominal dos plantonistas, médicos, conforme escalas de plantão;
- A contratada deverá disponibilizar funcionários em quantidade suficiente para adequado funcionamento do serviço e reposição das preparações se necessário;
- A alimentação do refeitório deverá ser servida em buffet. Fica permitido à Contratada o controle da quantidade do prato protéico e da sobremesa, obedecendo aos quantitativos mínimos estabelecidos pelo Anexoll "Especificações Técnicas – Composição do Cardápio e Porcionamentos";
- O suco deverá ficar acondicionado em refresqueiras elétricas durante as refeições;
- Os clientes do refeitório deverão receber alimentação em utensílios com boa qualidade e apresentação, sem rachaduras, sem lascas, não encardidos, sem dobras e deformações ou outras alterações que prejudiquem a imagem da qualidade do serviço;
- Os pratos de material resistente e reutilizável, na cor branca, como por exemplo: melamina, porcelana;
- Os talheres deverão ser de material inox, inteiriços, sem deformações e sem detalhes, a fim de garantir higienização adequada e maior durabilidade, embalados em kit (garfo, faca, colher de sobremesa e guardanapo – quando servido sopa deverá disponibilizar colher para sopa);
- Para os líquidos quentes deverão ser disponibilizados copos descartáveis;
- Deverão ser disponibilizados aos clientes guardanapos de papel, palitos de dente, galheteiros e saleiros;
- Todo equipamento ou utensílio para distribuição que comprometa a imagem e qualidade do UND deverá ser aprovado previamente pelo Contratante.
- As mesas deverão ser organizadas e mantidas limpas;
- A devolução dos utensílios individuais será realizada pelos próprios usuários em balcão específico para esta destinação, devendo ser identificado pela Contratada.
- A Contratada deverá garantir que durante toda a distribuição, balcões, cadeiras e mesas sejam limpos e todo material necessário para o bom andamento do serviço seja repostos.

15.2 A distribuição de **lanches** no refeitório para servidores médicos e acompanhantes das UTIs plantonistas será prestada da seguinte maneira:

- Os pães deverão ser embalados individualmente em embalagens próprias lacradas para alimentos, já cortados e preenchidos com algum frio e/ou margarina;
- Deverão ser disponibilizados 20 % dos pães sem recheio;
- O doce deverá ser disponibilizado a granel, numa quantidade que atenda o total de pequenas refeições;
- Os pães do refeitório deverão ser acondicionados em recipientes próprios para alimentos (plástico, vidro, inox);
- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas ou cafeteiras que assegurem a manutenção da temperatura;

- As garrafas térmicas ou cafeteiras devem ter capacidade para atender o quantitativo do horário;
- Deve ser disponibilizado diariamente açúcar e adoçante líquido;
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, faca, pá para mexer café) e guardanapos.

Todas as rotinas e atividades executadas nas dependências do refeitório deverão estar detalhadas no Manual de Boas Práticas, a ser elaborada pela Contratada e aprovado pelo Contratante, antes do início do serviço.

16 Do acondicionamento e distribuição nos setores fechados

16.2 A distribuição de lanches nos setores fechados será prestada da seguinte maneira:

- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas que assegurem a manutenção da temperatura;
- As garrafas térmicas devem ter capacidade para atender o quantitativo do setor/ horário;
- Deve ser disponibilizado diariamente açúcar (em sachê) e adoçante líquido;
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, faca, pá para mexer café) e guardanapos;
 - Frutas, pães e seus substitutos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos e entregues em caixas plásticas com tampa;
 - Os pães deverão ser embalados individualmente em embalagens próprias para alimentos, já cortados e preenchidos com algum frio e/ou margarina;
 - Deverá ser disponibilizado 20 % dos pães sem recheio e doce em recipiente com tampa;

17.2 A distribuição de almoço e jantar nos setores fechados será prestado da seguinte maneira:

- Refeições para pacientes: devem ser servidos em embalagens individualizadas, térmicas de polipropileno, livre de bisfenol, com material inerte, insípido, inodoro e resistentes a variações de temperatura, descartáveis, de fácil reciclagem que evitem impactos relevantes ao meio ambiente e que mantenham a temperatura do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante.
 - A salada e frutas de sobremesa deverão ser servidas em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 250 ml.
 - A sobremesa deverá ser servida em embalagens plásticas descartáveis, com tampa, capacidade mínima de 100 ml.
 - Suco de fruta natural ou polpa, deverão ser servidos em copo descartável com tampa ou frascos plásticos com tampa, com capacidade de 200 ml.
 - A Contratada deverá disponibilizar talheres (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa, pá para mexer café) descartáveis de polipropileno, resistentes e de tamanho adequado a cada refeição, guardanapos.
 - A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: sal, azeite, vinagre e outros.
 - Todos os insumos descartáveis, assim como a apresentação final, deverão ser pré-aprovados pelo Contratante.

17 Dos líquidos para setores administrativos

- Os líquidos deverão estar em temperatura adequada (acima de 74°C) ao término do preparo, acondicionados em garrafas térmicas que assegurem a manutenção da temperatura;

- As garrafas térmicas devem ter capacidade para atender o quantitativo dos setores/horário;
- A Contratada deverá disponibilizar diariamente açúcar e adoçante (saches);
- A Contratada deverá disponibilizar descartáveis (copo, colher, pá para mexer café) e guardanapos.
- Os líquidos deverão ser trocados 02 vezes ao dia, ou conforme solicitação da Contratante para os setores administrativos;

18 Da higiene pessoal dos funcionários

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá seguir todas as determinações de higiene pessoal da legislação vigente, tais como:

- 19.1 Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- 19.2 Fazer a barba diariamente;
- 19.3 Não aplicar maquiagem e perfume em excesso;
- 19.4 Não utilizar celular nas dependências da área de alimentação e nutrição e durante a distribuição das refeições;
- 19.5 Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- 19.6 Utilizar touca adequada a cada função, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- 19.7 Manter os sapatos e botas limpos;
- 19.8 Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento, se necessário fazer uso de luvas de procedimento descartáveis;
- 19.9 Higienizar as mãos adotando procedimento operacional padrão determinado pela CCIH da Contratante;
- 19.10 Manter a higiene adequada das mãos;
- 19.11 Não usar, adornos como pulseiras, brincos, relógio e outros adereços.

20 Da higiene das instalações

A Contratada deverá seguir as orientações da legislação vigente para a higienização e desinfecção de instalações e apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas e refeitórios. Observando:

- 20.1 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, com registro vigente do Ministério da Saúde e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- 20.2 Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- 20.3 Deverão ser higienizadas as grelhas e grades dos fornos a cada 15 dias, fogão diariamente ou após o uso e coifas no máximo a cada 2 meses;

21 Da higiene de equipamentos, utensílios e embalagens

Cada equipamento e utensílio utilizado apresenta características específicas de higienização e manutenção, que deverão seguir as orientações da legislação vigente, ser descritas nos POPs do UND e aprovados pela Contratante.

A Contratada deverá apresentar cronograma de higienização e desinfecção à Contratante.

22 Do controle integrado de pragas e vetores

O controle integrado de pragas e vetores é de responsabilidade do Contratante. A Contratada deverá comunicar o Contratante sempre que houve vestígio de alguma praga ou vetor.

23 Das amostras de refeições, testes e análises

- São de responsabilidade da Contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes;
- A Contratada deverá, às suas expensas, separar e acondicionar diariamente em embalagem apropriada amostras de todas as refeições distribuídas no hospital, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta;
- A Contratante poderá solicitar, em casos de extrema necessidade, que a Contratada, às suas expensas, encaminhe as amostras dos alimentos suspeitos imediatamente para análise microbiológica. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou servidores designados pelo Contratante;
- O Laboratório para as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos será de livre escolha da Contratada com anuência do Contratante, e seus resultados deverão ser encaminhados a Unidade de Nutrição e Dietética do Contratante para avaliação;
- O Contratante reserva-se o direito de enviar amostras para o laboratório de livre escolha.
- Fica a cargo da Contratada, arcar com todos ônus (despesas hospitalares, indenizações, etc.) imputados à ingestão por servidores, acompanhantes ou pacientes do Hospital, quando comprovada a existência de culpa.

24 Do apoio a Unidade de Nutrição e Dietética

O apoio a Unidade de Nutrição e Dietética deverá ser executado por nutricionistas e/ou técnico(s) em nutrição, observando as seguintes atribuições e rotinas do cargo:

- Acompanhar, conferir e coordenar a execução das atividades de porcionamento, transporte e distribuição das refeições, observando per capita e aceitação da dieta do pelo paciente;
- Supervisionar o uso dos equipamentos de proteção individual - EPI - dos copeiros nas áreas assistenciais e o uso adequado do material para distribuição da dieta;
- Coletar dados de atendimento, produção e consumo;
- Realizar substituições do cardápio hospitalar, a pedido da nutricionista do Contratante.

