
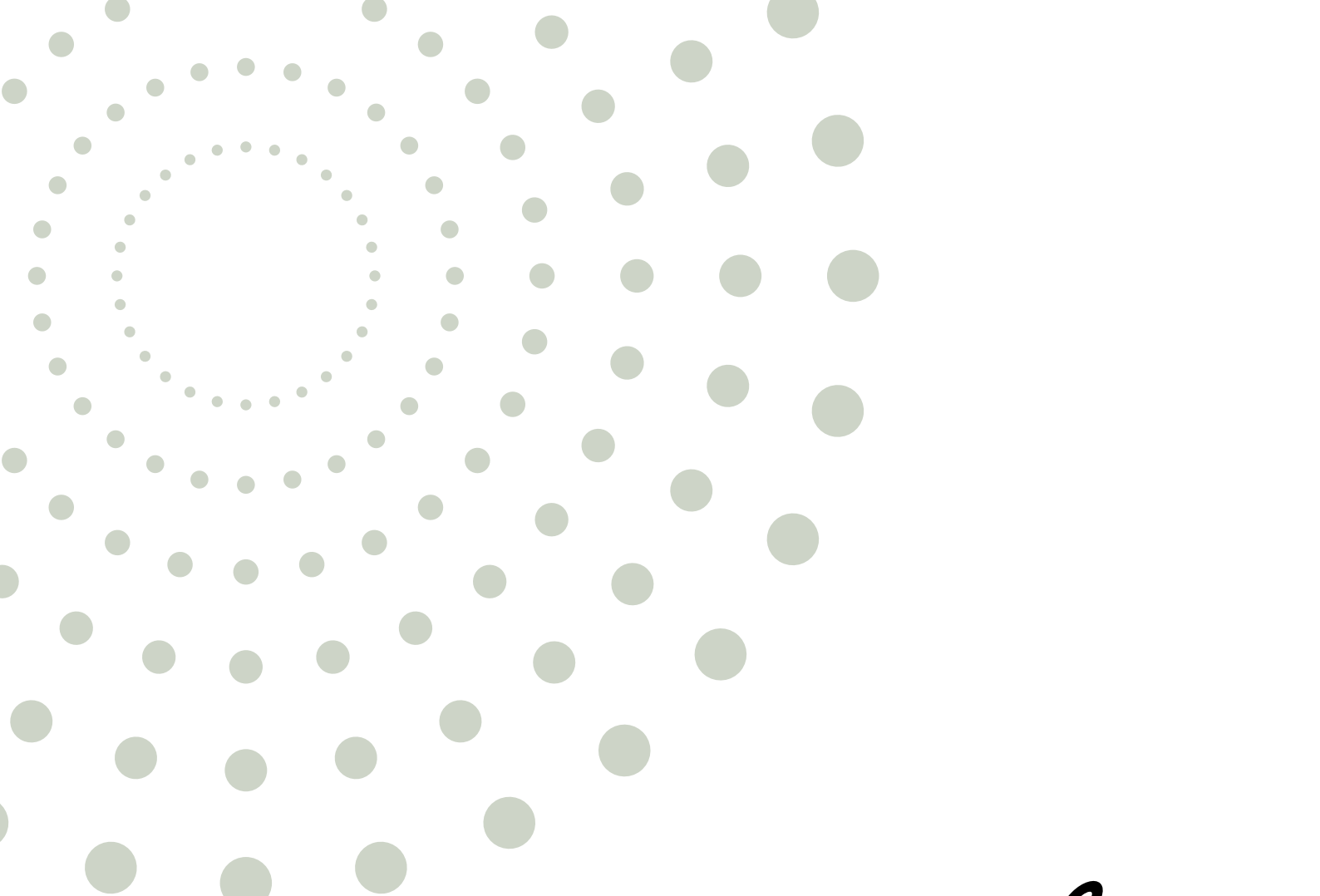


ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA ALINHADO A SAN EM UNIDADE DE SAÚDE





**ROTEIRO PARA
ELABORAÇÃO DE
TERMO DE REFERÊNCIA
ALINHADO A SAN EM
UNIDADE DE SAÚDE**

**Aline de Souza Ribeiro,
Claudia Roberta Bocca
Santos e Flavia Milagres
Campos**

ISBN : 978-65-00-29871-0

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

É permitido a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e a autoria, proibindo qualquer uso para fins comerciais

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Reitor: Ricardo da Silva Cardoso
Vice-reitor: Benedito Fonseca e Souza Adeodato

ESCOLA DE NUTRIÇÃO
Diretor: Alessandra Silva Pereira
Vice-diretor: Rafael Silva Cadena

Elaboração Técnica
Aline de Souza Ribeiro
Cláudia Roberta Bocca Santos
Flávia Milagres Campos

Elaboração gráfica
Ana Carolina Veiga de Oliveira

Rio de Janeiro
2021



Ribeiro, Aline de Souza.

R484

Roteiro para elaboração de TR alinhado a SAN em unidade de saúde / Aline de Souza Ribeiro, Cláudia Roberta Bocca Santos, Flávia Milagres Campos. – Rio de Janeiro: UNIRIO. Escola de Nutrição. Programa de Pós Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional, [2021?].

1 E-book (45 p.) : il.

Produto técnico do trabalho "Termo de Referência: estratégia para a Segurança Alimentar e Nutricional", do Mestrado Profissional em Segurança Alimentar e Nutricional da Escola de Nutrição da

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

1. Segurança alimentar. 2. Nutrição. 3. Promoção da saúde. 4. Instalações de saúde. 5. Administração pública. I. Santos, Cláudia Roberta Bocca. II. Campos, Flávia Milagres. III. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Escola de Nutrição. Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional. IV. Título.

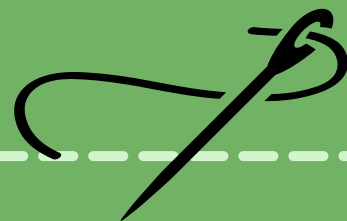
CDD 363.8

SUMÁRIO

1 - APRESENTAÇÃO	6
2 - NOÇÕES FUNDAMENTAIS SOBRE TERMO DE REFERÊNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	8
2.1- Informações gerais sobre o Termo de Referência	9
2.2 - Breve abordagem sobre Segurança Alimentar e Nutricional	10
3 - COMO ESSE MATERIAL FOI ELABORADO?	13
4 - TR E DOCUMENTOS OFICIAIS EM SAN: COMO POR EM PRÁTICA?	16
4.1 - OBJETO	17
4.2 - JUSTIFICATIVA.....	18
4.3 - CARACTERÍSTICAS DA ALIMENTAÇÃO FORNECIDA PELA UNIDADE DE SAÚDE	18
4.4 - DIMENSIONAMENTO DE EQUIPE E ESTRUTURA FÍSICO FUNCIONAL...	22
4.5 - OPERACIONALIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	25
4.6 - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS	29
4.7- OBRIGAÇÕES DAS PARTES	31
5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS	33
6 - REFERÊNCIAS	37
7 - APÊNDICE 1	40
1.1 - Relação de documentos legais relativos ao TR.....	41
1.2 - Relação de documentos referentes aos acompanhantes	43
1.3 - Relação de documentos referentes a equipe	44
1.4 - Relação de documentos sobre aspectos higiênico sanitários	44
1.5 - Relação de sugestões para leitura	46



1 - APRESENTAÇÃO



Este material surgiu como produto técnico do trabalho “Termo de Referência: estratégia para a Segurança Alimentar e Nutricional”, do Mestrado Profissional em Segurança Alimentar e Nutricional da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). O objetivo do referido trabalho foi desenvolver um material, que apoiasse a elaboração de um TR alinhado à segurança alimentar e nutricional para a contratação de serviço de alimentação e nutrição nas Unidades de Saúde.

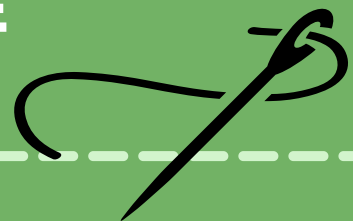
A escolha do produto técnico na forma de roteiro, apresentando perguntas e considerações, foi realizada para promover reflexões do profissional sobre seu processo de trabalho, considerando que este é o conhecedor das potencialidades e do perfil de atendimento da sua Unidade, bem como do território em que ela está inserida.

Enfim, acreditamos que este material possa representar uma das maneiras de informar e sensibilizar o público afim ao tema, contribuir com a formação de profissionais envolvidos no processo de trabalho, facilitar a tomada de decisão pelos gestores, garantir o cuidado ao usuário do Serviço de Alimentação (entendendo que este público abrange pacientes, acompanhantes e funcionários) e contribuir com o Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA).

Aproveitamos a oportunidade para agradecer a todos os profissionais que, generosamente, contribuíram com a elaboração deste material.



2- NOÇÕES FUNDAMENTAIS SOBRE TERMO DE REFERÊNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL



2.1- Informações gerais sobre o Termo de Referência

Na administração pública, a contratação de serviços terceirizados é feita por processo licitatório, segundo regras estabelecidas pela Lei N° 14.133 de 01 de abril de 2021 (BRASIL, 2021), recentemente sancionada e que substituirá a Lei N° 8666/ 1993 (BRASIL,1993) e demais legislação complementar. Assim, a definição do escopo do objeto a ser contratado, etapa fundamental da licitação, é realizada por meio do projeto básico (PB) ou termo de referência (TR). A depender da modalidade de licitação, o TR ou o PB irão compor o edital de licitação e serão a base para avaliação das propostas.

A Lei N° 14.133, define que o TR é um instrumento administrativo obrigatório na construção do processo licitatório, apresentando as especificações técnicas necessárias para possibilitar a pesquisa de preços e viabilizar, neste caso, a contratação de empresas prestadoras de serviços de alimentação e nutrição para as Unidades de Saúde públicas, de qualquer nível de complexidade. Este instrumento deve ser elaborado, em conjunto, por profissionais com a expertise suficiente para desenhar o objeto da licitação, vinculados ao setor de aquisição/compras e de licitação, a Procuradoria jurídica e o nutricionista.

A elaboração do TR também deverá atender a legislação vigente e atualizada considerando a esfera pública federal, estadual e municipal. Podemos citar como exemplo, a Instrução Normativa 5 (BRASIL, 2014) que orienta a elaboração de edital e TR da esfera federal.

Vale informar que há atualizações da legislação brasileira com a publicação da Lei nº 12.349, de 2010 e Decreto nº 7.746, de 2012, que alterou o art. 3º da Lei nº 8666, de 1993.

No contexto de elaboração técnica de TR para a contratação de prestação de serviço de alimentação, que é o principal objetivo deste roteiro, COLARES *et al.*, (2014) orientam que este documento deverá apresentar os seguintes itens:

- a- o objeto com definição detalhada, requisitos técnicos para contratação e caracterização, com identificação do local, estimativa do número e tipo de refeições, horários, sistema de distribuição, oferta de dietas enterais, fórmulas infantis, leite humano ordenhado, módulos e suplementos alimentares e qualidade dos materiais;



b- as características das refeições diárias, abordando a composição nutricional das refeições, planejamento de cardápios, a frequência e porcionamento dos alimentos e preparações, bem como as especificações técnicas de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos e suplementos alimentares;

c- dimensionamento de equipe e caracterização da estrutura físico funcional, (com ou sem presença de lactário, banco de leite humano e sala de enteral) considerando o padrão do cardápio, sistema de distribuição, número de refeições, porcionamento das preparações, durabilidade de equipamentos e utensílios;

d- operacionalização do serviço de alimentação e nutrição, abordando a aquisição de gêneros alimentícios e outros materiais, recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e preparo de alimentos, acondicionamento/envase e transporte de refeições, recepção das refeições transportadas, distribuição de refeições, higienização de instalações, equipamentos e mobiliários;

e- boas práticas ambientais, contemplando adequada utilização de recursos como água e energia e manejo de resíduos sólidos;

f- obrigações e responsabilidades da Contratada e Contratante, incluindo a fiscalização da execução do serviço.

Os gestores públicos envolvidos na elaboração de um TR possuem uma grande responsabilidade, pois este instrumento é fundamental na contratação e na fiscalização do serviço. Inadequações no TR podem gerar contratação de serviços que não atendem às necessidades da Unidade de Saúde, bem como causar desperdício de dinheiro público.

Caso haja interesse em aprofundar a leitura sobre este tópico, disponibilizamos algumas referências no Apêndice 1, item 1.1, deste material.

2.2 - Breve abordagem sobre Segurança Alimentar e Nutricional

A definição de segurança alimentar e nutricional (SAN) com suas dimensões (disponibilidade, acesso, utilização biológica dos alimentos e estabilidade) é objeto de disputa e sua construção depende de negociações e acordos, tanto nacional quanto internacionalmente.



No Brasil, os debates em torno do processo de construção desse conceito se aproximaram da abordagem do Direito Humano à Alimentação Adequada. A Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, publicada em Diário Oficial de 15 de setembro de 2006, apresenta o conceito de SAN e sua abrangência:

[...]Art.3 - A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao *acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.*(BRASIL, 2006,Art.3, grifos nossos)

Art.4. A segurança alimentar e nutricional abrange:

I - a ampliação das condições de *acesso aos alimentos* por meio da produção, em especial da *agricultura tradicional e familiar*, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição de alimentos, incluindo-se *a água*, bem como das medidas que mitiguem o risco de escassez de água potável, da geração de emprego e da redistribuição da renda;

II – a conservação da *biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos*;

III – a *promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população*, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;

IV – a *garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos*, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis *que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população*; (BRASIL, 2006, Art.4, grifos nossos).

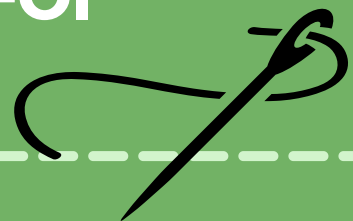
Sendo assim, esta Lei define a alimentação como um direito de todos, de forma regular e em quantidade suficiente, considerando questões ambientais, culturais, econômicas e sustentáveis. A partir deste momento e junto a outros documentos, vem à tona a preocupação com a forma de produzir (de preferência agroecológica ou da agricultura familiar e camponesa), de comercializar em circuitos curtos (aproximando produtor do consumidor) e consumir alimentos frescos e regionais, valorizando práticas culinárias. Vale ressaltar que o Art. 3º e o Art.4º da referida Lei apresentam elementos que permitiram o diálogo com outros aspectos da alimentação saudável e orientaram a construção deste material.



Nessa perspectiva, entende-se que o TR pode estar alinhado à SAN, pois culmina com a oferta/fornecimento da alimentação ao usuário da Unidade de saúde. Ele pode abranger a responsabilidade em relação a origem, forma de produção e grau de processamento do alimento, bem como definir formas seguras, adequadas e eficazes de armazenamento, produção e distribuição, além de economicamente viáveis, e assim contribuir com a garantia ao direito humano a alimentação adequada e saudável.



3- COMO ESSE MATERIAL FOI ELABORADO?



A elaboração deste material contou com a pesquisa de políticas, leis, resoluções e guias alimentares, tendo ponto de partida a Lei Orgânica de Segurança alimentar e Nutricional (BRASIL, 2006). Foram considerados documentos oficiais que abordassem aspectos de segurança alimentar e nutricional possíveis de serem incorporados ao TR. Os referidos documentos encontram-se nas referências deste material.

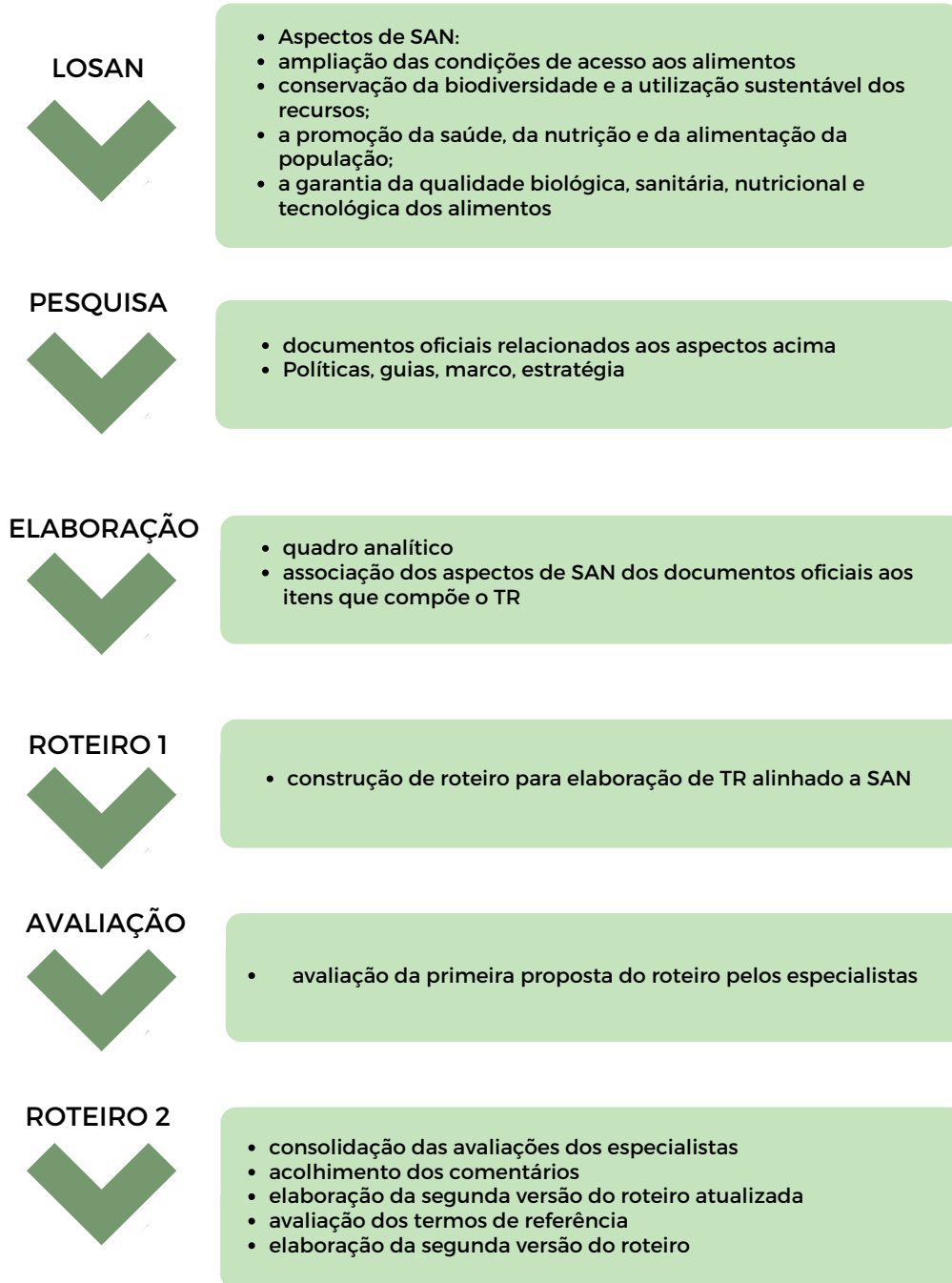
Além disso, a construção deste material também considerou a experiência profissional de uma das autoras na área técnica de alimentação e nutrição do município do Rio de Janeiro e vivência de construção coletiva na elaboração de TR para a contratação de serviços de alimentação e nutrição para as Unidades de Saúde públicas do município do Rio de Janeiro.

Este material também é fruto das contribuições de 25 nutricionistas de diferentes instituições, do Rio de Janeiro e Paraná, como Unidades de Saúde pública, instituições de ensino superior, instituições de pesquisa e da gestão pública municipal. Estes profissionais foram convidados considerando o tempo de experiência profissional e o conhecimento em relação às questões que envolvem a elaboração do termo de referência para contratação de serviços de alimentação, bem como a execução e a fiscalização da prestação desse tipo de serviço.

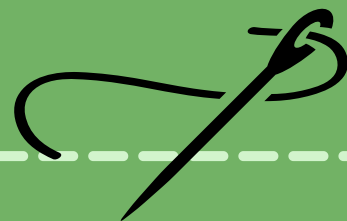
Frente ao contexto pandêmico por COVID 19, para viabilizar tais contribuições, foram enviados aos especialistas, por meio eletrônico, os seguintes documentos: o resumo do trabalho, uma proposta de roteiro previamente elaborada, o quadro analítico para apoiar a análise do roteiro com a associação entre os aspectos da SAN contidos nos documentos oficiais e os itens que compõe o TR e um questionário para guiar a avaliação do roteiro e para registrar as impressões e sugestões de cada especialista. Logo após, a avaliação dos especialistas foi consolidada, bem como os comentários foram acolhidos e categorizados para posterior inclusão ao roteiro. A Figura 1 apresenta o caminho metodológico percorrido para alcançar a versão atual do roteiro:



Figura 1: caminho metodológico percorrido



4- TR E DOCUMENTOS OFICIAIS EM SAN: COMO POR EM PRÁTICA?



4.1-OBJETO:

Definição precisa sobre o que é necessário contratar de acordo com a realidade da Unidade de Saúde. É válido se apropriar dos documentos listados nas referências para definir adequadamente o que se quer contratar.

Para definir adequadamente o objeto em um serviço de alimentação e nutrição em Unidade de saúde é necessário evidenciar aspectos, como:

- Identificação do local, com nome e endereço, que ocorrerá a prestação do serviço
- Tipo e número de refeições a serem fornecidas (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia), bem como dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos, módulos e atividades relacionadas ao banco de leite humano.
- Horários (diurno e noturno)
- Modalidade de produção (produção local ou transportada)
- Sistema de distribuição (para pacientes - centralizada, descentralizada e mista- e para usuários – cafeteria mista, esteira rolante, self-service e a francesa)
- Qualidade dos gêneros (alimentícios ou não, avaliando o padrão de identidade e qualidade)
- Público a ser atendido (perfil de atendimento da Unidade de Saúde, ciclos de vida, condições de saúde, paciente, acompanhante, profissionais).

Disponibilizamos no Apêndice 1, item 1.2 a legislação sobre os acompanhantes que podem ser contemplados com o fornecimento de alimentação pela Unidade.



4.2-JUSTIFICATIVA:

A justificativa deve conter a motivação para a contratação de prestação de serviço de alimentação e nutrição. Na perspectiva de SAN, a justificativa de contratação da empresa pode ser estruturada em elementos fundamentais como acesso à alimentação (físico e financeiro), adequação nutricional, sanitária e sociocultural da alimentação, sustentabilidade ambiental e social dos processos produtivos, bem como contribuir para articular e fortalecer ações na garantia ao direito humano, humanizando a oferta da alimentação fornecida pela Unidade de Saúde, respeitando princípios como integralidade, no atendimento as questões de necessidades alimentares específicas de ordem biológica, social ou religiosa.

Os documentos que constam nas referências podem ser utilizados na justificativa, como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Marco de Referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas, Guia Alimentar para a População Brasileira e o Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.

4.3-CARACTERÍSTICAS DA ALIMENTAÇÃO FORNECIDA PELA UNIDADE DE SAÚDE:

É composta por:

-Elaboração do planejamento alimentar. Entende-se como planejamento alimentar a definição do que será servido, em que quantidade e com qual frequência de acordo com os diferentes ciclos de vida e condições de saúde. Por exemplo, para atender diferentes especialidades clínicas (como alimentação infantil, para insuficiência renal, hiperprotéica, sem resíduo, laxativa, para diabéticos, para preparo de exames), há de se incluir a previsão de dietas por via oral em variadas consistências das refeições (branda, pastosa, líquida, bem como fórmulas infantis, suplementos e módulos nutricionais). Também é importante prever a administração de dietas enterais por cateter nasogástrico, nasoentérico ou por ostomias.

Durante a elaboração do planejamento alimentar, vale considerar pesquisas de mercado para avaliar a disponibilidade dos produtos, forma de entrega pelo fornecedor, embalagem dos produtos, utilização/frequência de produtos descartáveis e sazonalidade dos alimentos que irão contribuir para a formação do preço da refeição ou do produto a ser adquirido durante a prestação de serviço.

É fundamental definir de quem será a responsabilidade, da empresa Contratada ou da Contratante, quanto ao planejamento dos cardápios, bem como o prazo para a entrega dos cardápios para organização de todo o processo de prestação de serviço.



- Frequência e porcionamento dos alimentos e preparações. Definir as quantidades de alimento per capita. Por exemplo, definir que “X” gramas de arroz e “Y” gramas de feijão serão oferecidas diariamente, “W” gramas de carne bovina será ofertada 4 vezes na semana.

- Composição nutricional das refeições. A combinação dos alimentos para a elaboração de uma refeição é fundamental para ofertar os diferentes grupos alimentares como cereais, leguminosas, frutas, legumes, tubérculos, carnes, ovos, leite e queijos, castanhas. Caso, os produtos processados sejam utilizados é importante consultar o rótulo dos produtos para dar preferência aos produtos com menor teor de sal e açúcar.

Nesta etapa do TR, os documentos relacionados conduzirão a elaboração do planejamento alimentar de forma alinhada a promoção de alimentação adequada, saudável e articulação de ações que promovam um sistema alimentar sustentável e atenda às necessidades nutricionais específicas dos diferentes ciclos de vida e de condições de saúde. Além desta idéia, é importante compreender que comer é mais do que ingerir nutrientes. A alimentação não pode estar dissociada de aspectos sociais, culturais e psicológicos.

Nesse contexto, é importante dar preferência e predominância a alimentos in natura e minimamente processados no planejamento alimentar, provenientes da agricultura familiar ou camponesa e da agroecologia; respeitar a sazonalidade; reduzir a oferta de alimentos ultraprocessados; valorizar a aquisição de alimentos regionais e práticas culinárias; elaborar a descrição dos alimentos e produtos que irão compor o planejamento alimentar, com restrição a gordura trans; promover apoio, proteção e incentivo ao aleitamento materno; não ofertar açúcar e alimentos ultraprocessados a crianças menores de 2 anos e reduzir sua oferta para a população atendida.


Este é um momento estratégico para contribuir com a promoção da alimentação saudável, pensar em formas de aumentar o consumo de alimentos in natura e minimamente processados, resgatando preparações culinárias. Valorizar a alimentação como um cuidado a saúde.



Em relação ao aspecto quantitativo das necessidades nutricionais dos trabalhadores da Unidade de Saúde, é possível citar a Portaria Interministerial N°. 66/2006, que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT (BRASIL, 2006). Considerando o perfil de atendimento dos pacientes, a Unidade de Saúde pode referenciar as necessidades nutricionais de acordo com as recomendações e parâmetros científicos atualizados. A definição da porção do alimento/preparação, da frequência de oferta de alimentos/preparações, do quantitativo de refeições, do número de refeições fornecidas ao dia (paciente, acompanhante, funcionário), quantidade de dietas enteras administradas, fórmulas infantis, módulos e suplementos consumidas irão contribuir para elaborar o custo desta Unidade de Saúde com o contrato de prestação de serviço de alimentação e nutrição.

Caso você fosse elaborar um TR, vamos revisar algumas questões:

- a. O Termo de Referência prevê o fornecimento de refeições adequadas e saudáveis no refeitório da Unidade de Saúde para os servidores e acompanhantes?
- b. A refeição adequada e saudável também está prevista para a equipe da empresa prestadora de serviço?
- c. O TR apresenta informação e flexibilidade suficiente para concretizar a prescrição dietoterápica de acordo com a fase do ciclo da vida do paciente e o perfil de atendimento da Unidade de saúde?
- d. A elaboração do planejamento alimentar considera os princípios do Guia alimentar? Há maior incidência no cardápio de produtos *in natura*? Há limitação de alimentos ultraprocessados?
- e. O critério da sazonalidade dos alimentos é utilizado na elaboração do planejamento alimentar?
- f. Os alimentos regionais estão incluídos no planejamento alimentar?
- g. Há preferência de aquisição por alimentos da agricultura familiar?

 Considerações: A aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar pode estar indicada no TR como preferencial. Como sugestão, seria interessante avaliar junto a Procuradoria, a aquisição de alimentos da agricultura familiar como um dos critérios de seleção da empresa a ser contratada. Para complementar a leitura, a Instrução Normativa N°. 2, de 29 de março de 2018, que dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores familiares e pelos demais beneficiários da Lei n.11.326, de 24 de julho de 2006 está no Apêndice 1, item 1.1.



h. Os alimentos/preparações, suas respectivas porções e a forma de distribuir as refeições estão de acordo com o perfil da população atendida?

→ Considerações: Nesta etapa é importante considerar os diferentes ciclos de vida e de prescrições dietoterápicas diversas para o adequado planejamento de embalagens condicionantes, utensílios próprios e adequados para consumo da refeição, preparações de diferentes consistências, processamento de leite humano ordenhado e fórmulas infantis. Acreditamos que também é importante realizar a previsão de uma lista de substituição de alimentos equivalentes em atendimento a diversidade e hábitos alimentares.

i. Há previsão no TR de periodicidade de introdução de preparações novas?

→ Considerações: É importante monitorar a aceitação das preparações apresentadas pela empresa para estimular o consumo das refeições saudáveis, evitar a monotonia alimentar, onde os servidores ou pacientes saibam que terça é dia de panqueca ou qual é a sequência da semana, bem como evitar o desperdício. Formas diferentes de preparação atraem atenção e podem aumentar o consumo para quem está em longo período de internação ou trabalha há muito tempo e diariamente na Unidade.

j. Há previsão de fornecimento de água potável? De que forma?

→ Considerações: Entendendo a água potável como um alimento, é essencial definir no TR como e quando será ofertada, tanto para pacientes como para acompanhantes e servidores.

l. Há definição no TR sobre a frequência de tipos de carnes? Bovina, pescado, ave, porco?

→ Considerações: É interessante apresentar a diversidade de fontes proteicas.

m. Como prever no TR o respeito a cultura alimentar e a diversidade?

→ Considerações: Para atender por diferentes motivos, seja por uma questão regional, religiosa, um costume, e dentro das possibilidades, o TR pode apresentar substituição de alimentos, que podem compor o planejamento alimentar ou criar uma relação de alimentos que possam ser acrescentados.

n. Os temperos previstos para as preparações culinárias são naturais? Os ingredientes culinários são utilizados em pequenas quantidades?

→ Considerações: Esta previsão é importante para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados, evitar o uso excessivo de óleo, sódio e açúcar das preparações, minimizando o risco de agravos a saúde, como as doenças crônico degenerativas e até mesmo cáries.



Observações:

É fundamental definir no TR, que em situações adversas, como interrupção de fornecimento de energia elétrica e de água potável, alteração nos meios de transporte, bloqueio de vias públicas, enchentes, violência urbana, a empresa contratada deverá dar continuidade a prestação de serviço para não comprometer o acesso a alimentação adequada e saudável, em quantidade e qualidade suficientes ao público em questão.

Caso ocorra interesse em aprofundar a leitura sobre este tópico, disponibilizamos os materiais nas referências.

4.4-DIMENSIONAMENTO DE EQUIPE E ESTRUTURA FÍSICO FUNCIONAL:

Em relação a equipe é relevante apresentar um número de profissionais como referência, em acordo com indicadores recomendados pela literatura e em bases legais, como a Resolução do CFN N°600/2018 e/ou com base em experiências vivenciadas.

O TR deve registrar a importância de um responsável técnico por empresa e de nutricionistas lotadas nas Unidades de Saúde, devidamente registrados e quitados no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). A empresa LICITANTE também deverá apresentar comprovante de registro quitado no Conselho Regional de Nutricionistas. Sugere-se ainda solicitar à licitante a apresentação de atestados de capacidade técnica funcional compatível com o objeto na fase da habilitação, antes da contratação.

Considerando a etapa de dimensionamento de equipe e estrutura físico funcional, a empresa poderá realizar uma visita prévia a Unidade de saúde a qual pretende prestar serviço para uma avaliação. Para esta etapa do TR é importante descrever a quantidade, a especificidade do cargo do funcionário e o turno de trabalho, pois poderá impactar no preço da refeição. Por exemplo, é importante descrever quantos copeiros diurnos e noturnos, lactarista, magarefe, nutricionista chefe, nutricionista de controle de qualidade, entre outros. Como o objeto da contratação não é apenas de equipe operacional, o dimensionamento de trabalhadores pode ser uma referência para a empresa, considerando a demanda da Unidade, seu perfil de atendimento, tipo de construção (se é pavilhonar ou tipo prédio), se tem lactário e banco de leite humano, a disponibilidade de equipamentos facilitadores, se o serviço envolve refeição transportada, a distância entre a área de produção e o paciente. Após a formalização do contrato de prestação de serviço de alimentação e nutrição, a Contratante e a Contratada deverão acompanhar a dinâmica operacional para possível readequação da equipe.



É importante ressaltar que ao longo do período de contrato de prestação de serviço de alimentação e nutrição, que pode durar até cinco anos, a Unidade de Saúde pode modificar seu perfil de atendimento, por exemplo, aumentando leitos no centro de terapia intensiva ou implantando atividades de lactário ou banco de leite humano.

O dimensionamento adequado da equipe é fundamental para a execução do serviço e deverá ser mantido sem prejuízo a produção de refeições, com substituição ou reposição de trabalhadores quando necessário, como em caso de férias e licença médica.

No entanto, é fundamental pensar nas condições de trabalho dos profissionais envolvidos com a produção de refeições e entender o quanto este processo de trabalho pode estar relacionado ao estado de saúde do trabalhador. É necessário cuidar de quem cuida, minimizar riscos de acidentes de trabalho, longas jornadas de trabalho e atividades operacionais extenuantes. Sendo assim, determinados aspectos merecem ser abordados no TR, como: apresentar como referência, de forma clara, o quantitativo de trabalhadores e o perfil da equipe, considerando o perfil de atendimento da Unidade de Saúde e sua estrutura física; evidenciar a necessidade de cumprimento pela empresa da legislação trabalhista; favorecer condições dignas de trabalho; respeitar a jornada de trabalho (incluindo horário de refeições e folgas); informar sobre as atividades a serem executadas; capacitar a equipe com treinamentos contínuos; organizar a dinâmica da produção de refeições sem sobrecarga de trabalho; avaliar e monitorar a ambiência para a realização do trabalho; adequar o quantitativo e especialidades de trabalhadores sempre que necessário e com reposição imediata; prover uniforme e equipamentos de proteção individual, bem como utensílios, equipamentos, e materiais de limpeza para a adequada realização das etapas do processo de trabalho e consequente acesso e disponibilidade de uma alimentação saudável, atrativa e saborosa.

Na elaboração do TR há necessidade de abordar que a legislação trabalhista deve ser respeitada, incluir o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).


Caso você queira aprofundar sua leitura, disponibilizamos referências no Apêndice 1, item 1.3.




Quanto a estrutura físico funcional é preciso considerar questões ergonômicas, a manutenção da adequação de ambiência, favorecendo a iluminação, ventilação e temperatura adequadas, de preferência natural. É necessário definir de quem será a responsabilidade de equipar a Unidade de alimentação e nutrição (com equipamentos, utensílios e mobiliários) e apresentar a preferência por equipamentos que demandem menor esforço físico dos trabalhadores, menor uso de recursos naturais e produzam menor ruído sonoro e poluentes.

Caso você fosse elaborar um TR, vamos revisar algumas questões:


- a. Há critérios estabelecidos no TR para o dimensionamento de recursos humanos?
- b. O TR prevê cumprimento da legislação trabalhista pela empresa?
- c. O TR prevê a adoção de medidas administrativas, conforme o Edital, em caso de não fornecimento pela contratada dos equipamentos de proteção individual e uniforme, em quantidade e regularidade adequadas?

 Considerações: O fornecimento regular do uniforme e dos equipamentos de proteção individual contribuem com a saúde e bem-estar do trabalhador em um ambiente com riscos, como a Unidade de alimentação e nutrição, minimizando acidentes de trabalho.

- d. Está previsto no TR a manutenção preventiva de instalações físicas, hidráulicas e elétricas?
- e. Os equipamentos facilitadores, como descascador e multiprocessador, estão disponíveis?

 Considerações: É importante pensar nesses pontos e constar no TR como uma das formas de aumentar a assiduidade dos trabalhadores, evitando faltas, substituição e minimizando o aparecimento de lesões repetitivas por esforço.

- f. Há registro no TR sobre a frequência para a manutenção dos equipamentos que contribuem com o conforto térmico?

 Considerações: O adequado funcionamento da coifa de exaustão, por exemplo, diminui o desconforto térmico interno da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), minimiza o acúmulo de sujidades facilitando a higienização do local, minimiza riscos de acidente pelo piso escorregadio devido ao acúmulo de gordura, minimiza a utilização de produtos químicos, favorece o bem-estar do funcionário e a melhor qualidade do processo de produção de refeições.



4.5- OPERACIONALIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES:

As etapas do processo de produção de refeições são:

- Aquisição de gêneros alimentícios e outros materiais;
- Recepção e armazenamento de gêneros e outros materiais;
- Pré-preparo e preparo de alimentos;
- Acondicionamento/envase e transporte de preparações/refeições;
- Recepção de refeições transportadas;
- Distribuição das refeições;
- Higienização de instalações, equipamentos e mobiliários.

Para cada etapa do processo de produção:

a. Aquisição de gêneros: identificar produtores da agricultura familiar e/ou camponesa e de alimentos agroecológicos no território para conhecer a produção a fim de incluir no cardápio e fomentar a economia local; dar preferência aos alimentos in natura e minimamente processados e gêneros provenientes da agricultura familiar ou camponesa e/ou agroecológica; indicar a utilização de fichas de preparação para planejar a aquisição; prever a aquisição a partir da capacidade física de armazenamento; planejar a quantidade ideal de alimentos, produtos e insumos para atender os usuários do início ao fim da distribuição para que não ocorra descontinuidade do serviço ou substituição inadequada de alimentos; definir que o material de limpeza deverá possuir o registro em órgãos competentes para evitar a contaminação química e garantir a eficácia do processo de higienização; definir o tipo e qualidade do material descartável; prever a aquisição de produtos e alimentos para atendimento as necessidades alimentares específicas e avaliar a procedência dos fornecedores.

b. Recepção e armazenamento de gêneros: a empresa deverá dispor e seguir boas práticas para a execução destas etapas.

c. Pré-preparo e preparo: elaborar as fichas de preparação de fácil compreensão pela equipe operacional, pois são instrumentos técnicos utilizados para a padronização da qualidade, do controle do processo de trabalho e de custos, permite fazer a previsão de compras, planejar o estoque, calcular o rendimento e valor nutricional das preparações, prever o tempo, temperatura, equipamentos e utensílios necessários para as preparações; as fichas podem apresentar preparações saudáveis, inclusive para datas comemorativas importantes para a Unidade de Saúde e de forma geral.



d. Acondicionamento/envase e transporte de preparações: é fundamental definir parâmetros a serem atendidos quando a preparação ou refeição chegar ao seu destino, tendo a preocupação de que a alimentação deve ser, além de saudável, sensorialmente agradável, considerando temperatura, cor/aspecto visual e textura; as embalagens precisam estar compatíveis com o tipo e a quantidade da preparação.

e. Recepção de refeições transportadas: verificar a adoção de boas práticas para minimizar riscos higiênico sanitários. O binômio tempo e temperatura deve ser registrado e monitorado durante todo o processo de produção de refeições, principalmente no caso de refeições transportadas.

f. Distribuição de refeições: devemos pensar em como e quando esse alimento é apresentado ao usuário. A distribuição de refeições para pacientes deve ocorrer com carros de transporte adequados, as preparações devem ser acondicionadas em embalagem que mantenha a temperatura e convide ao consumo. Para quem está acamado, os utensílios precisam facilitar o seu consumo, como o canudo articulado que facilita a ingestão de líquidos. Também é necessário prever o tempo de distribuição, considerando a distância da área de produção até o paciente e adequando a partir do dimensionamento da equipe e de equipamentos necessários. No refeitório, os alimentos devem estar dispostos de forma prática, mas em ambiente confortável, prazeroso e que propicie momentos de troca e descontração entre as pessoas. Quanto ao horário de entrega das refeições aos pacientes, é importante atentar para o mais próximo do habitual e avaliar a faixa de tempo de distribuição de refeições no refeitório para facilitar o acesso dos servidores/acompanhantes a uma alimentação saudável.

g. Higienização de instalações, equipamentos e mobiliários: é necessário verificar a adoção das boas práticas para serviços de alimentação para minimizar riscos higiênico sanitários e contribuir com a garantia da segurança alimentar. Adquirir produtos regularizados e orientar sobre a adequada utilização. É importante lembrar que a higienização perpassa todas as etapas apresentadas, incluindo a higienização de alimentos, produtos e demais embalagens.



O TR deverá indicar a frequência de capacitação da equipe em relação as boas práticas para Serviços de Alimentação.

Vale ressaltar que o aspecto higiênico sanitário é fundamental para a segurança alimentar da prestação de serviço de alimentação e nutrição. Todo o processo de controle higiênico sanitário das etapas supracitadas precisa constar no Manual de Boas Práticas e respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados.

No Apêndice 1, item 1.4 deste roteiro, você poderá encontrar a relação das principais leis e resoluções sobre o aspecto higiênico sanitário.



Observação: com o objetivo de evitar a publicidade de alimentos e produtos, principalmente na pediatria, é importante registrar que a empresa não deverá dispor nas dependências da contratante, a divulgação de marcas, bem como a promoção de atividades interativas, como brincadeiras, distribuição de brindes e degustação.

Caso você fosse elaborar um TR, vamos revisar algumas questões:

a. O TR prevê como deve ser o acondicionamento das refeições para os pacientes?

Considerações: Mesmo com todo o esforço da equipe para produzir uma refeição atrativa e saborosa, que estimule o apetite, se a refeição for entregue ao paciente em uma embalagem de alumínio descartável amassada e com os alimentos misturados, o consumo da refeição pode ser comprometido.

b. Os utensílios permitem o consumo de refeições?

Considerações: Caso o estado e/ou qualidade do utensílio não forem adequadas, o consumo da refeição será dificultado. Se o canudo não for articulado pode impedir o consumo da bebida.

c. O TR define os períodos de distribuição das refeições?

Considerações: O TR pode prever que horários de distribuição ocorrerão em acordo com a Contratada, para evitar longos ou curtos intervalos entre as refeições, bem como filas que dificultem o acesso a alimentação no refeitório da Unidade.

d. Os sucos de frutas têm adição de açúcar?

Considerações: É importante considerar a recomendação de restrição de açúcar e ultraprocessados para menores de 2 anos e redução para os demais. O suco de frutas poderá ser ofertado sem a adição de açúcar e avaliar a disponibilidade de ofertar suco de frutas ou refresco para os servidores e acompanhantes.

e. O açúcar, adoçante e sal não ficam disponíveis nas mesas do refeitório?

Considerações: Avalie que a exposição pode favorecer o consumo sem a real necessidade.

f. Com o objetivo de favorecer a comensalidade no refeitório e consumo de refeições, este local tem mobiliários adequados? O local é limpo? Utensílios são adequados?



→ Considerações: O momento da refeição precisa ser agradável. Para tal, além da oferta da refeição, o local precisa estar adequado, limpo, confortável com mobiliários adequados. Todos esses pontos podem ser definidos como responsabilidade da empresa.

Observação: o TR deverá prever que a contratada disponibilize, a qualquer tempo à contratante, o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados, certificado de limpeza de caixa d'água, laudo de potabilidade de água, certificado de desinsetização, bem como outros documentos citados no Manual, como planilhas de controle de recebimento de gêneros, de temperatura (de equipamentos, de alimentos e de ambiente), escala de limpeza de instalações e equipamentos, guarda de amostras, entre outros.

4.6-BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS:

Utilização adequada de recursos do meio ambiente:

- Uso racional de água, energia elétrica e gás
- Manejo de resíduos sólidos

Nesta parte do TR é comum a abordagem sobre utilização dos recursos naturais, bem como o manejo de resíduos. Mas, vale refletir sobre outras formas de contribuir, por meio do TR, com a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos. Sendo assim, é importante pensar em questões como: manutenção preventiva de equipamentos para evitar desperdício de recursos naturais; manutenção corretiva; equipamentos com baixo consumo de energia que respeitem o limite máximo de emissão de poluentes e não possuam substâncias que contribuam para a destruição da camada de ozônio; avaliar a qualidade de descartáveis; diminuir embalagens geradas como resíduos; preferir a ventilação e iluminação natural; manter funcionando o sistema de exaustão da UAN; aplicar testes de aceitabilidade a fim de evitar desperdício; preferir alimentos in natura para diminuir descarte de embalagem e avaliar a possibilidade de direcionar o resíduo orgânico para compostagem a ser realizada em local apropriado, diferenciado da UAN e que não represente risco de contaminação por vetores ao ambiente hospitalar. Os resíduos alimentares podem ser tratados por compostagem ou destinados para tratamento anaeróbio com geração de biogás.


Ainda podemos citar outros aspectos que podem estar descritos no TR, considerando as normativas sanitárias vigentes, como: a possibilidade de uso de material reciclado, biodegradável, atóxico, com possibilidade de reuso, com madeira proveniente de reflorestamento; preferência por produtos locais e que economizam



água e energia; atenção para a destinação final de pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes, embalagens de tintas, materiais de limpeza, aerossóis, pesticidas; a disponibilização pela Contratada da relação de materiais saneantes devidamente registrados na ANVISA e empresas prestadoras de serviço de combate a pragas e vetores.

Caso você fosse elaborar um TR, vamos revisar algumas questões:

- a. O TR prevê limites para o uso de produtos descartáveis? Há especificação de uso de produtos descartáveis biodegradáveis?
- b. O TR prevê a obrigatoriedade de capacitação da equipe quanto a execução das atividades de responsabilidade ambiental?
- c. No TR há previsão de coleta seletiva?
- d. O TR prevê a implantação de sistema de monitoramento do consumo de água e energia elétrica?
- e. O TR prevê que a contratada apresente plano de controle de desperdício de alimentos e materiais diversos?
- f. Há preferência por equipamentos mais econômicos quanto a utilização de recursos naturais?
- g. Há previsão de redução de preparações sob imersão de óleo para diminuir o descarte de óleo? O descarte do óleo atende as recomendações da legislação vigente?
- h. Alimentos em risco de extinção, como o palmito, são evitados?
- i. O TR prevê a elaboração de manual de procedimentos para descarte de materiais potencialmente poluidores, como lâmpadas, baterias, pilhas e aerossóis?

 Considerações: A adoção de medidas de boas práticas ambientais pelo serviço de alimentação é estratégica para minimizar a geração de resíduo e consumo de recursos naturais. A avaliação do ciclo de vida dos produtos (ACV) pode ser uma dessas medidas, utilizando indicadores como a pegada hídrica, de carbono e ecológica. Caso, queira aprofundar a leitura sugerimos o material Pegadas dos alimentos e das preparações culinárias consumidos no Brasil, elaborado pelo NUPENS, USP, 2019. A referência deste material está disponível no Apêndice 1, item 1.5.



4.7-OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

Na perspectiva de segurança alimentar e nutricional e como contribuição com a garantia do Direito humano a alimentação adequada, é importante compreender tanto a responsabilidade do ente público como da empresa contratada no cuidado com o usuário e com o meio em que vivemos.

Acreditamos que o TR orientará a empresa contratada a executar plenamente o objeto, na sua justa medida, zelando pela qualidade do serviço ofertado. É importante registrar no TR que a Contratada, sempre que solicitado pela Contratante, deverá disponibilizar os registros de monitoramento das etapas operacionais da prestação de serviço de alimentação e nutrição.

Ao longo deste material abordamos como a Contratada deverá executar a prestação de serviço. Sendo assim, apresentaremos as responsabilidades da Contratante: fiscalizar se a execução do objeto contratado está de acordo com especificações técnicas definidas no TR; caso alguma não conformidade seja identificada em qualquer etapa da prestação de serviço de alimentação, medidas administradas cabíveis citadas no TR deverão ser adotadas, como multas ou descontos na nota fiscal; caso o cardápio seja planejado pela empresa prestadora de serviço, a Contratante deverá aprovar, pois esta é uma etapa que precede todas as outras etapas do processo produtivo; definir quais indicadores serão utilizados para a avaliação da prestação de serviço, como controle de sobras limpas logo após o término da distribuição, pesquisa de satisfação, monitoramento da quantidade estipulada no TR e de fato consumida, não conformidade de recebimento de gêneros, frequência da aquisição de gêneros da agricultura familiar, equipe com uniforme completo e disponibilidade de EPI, taxa de absenteísmo, frequência de trocas de cardápios, registro de treinamentos, manual de boas práticas atualizado, utilização e atualização de POP .

Caso você fosse elaborar um TR, vamos revisar algumas questões:

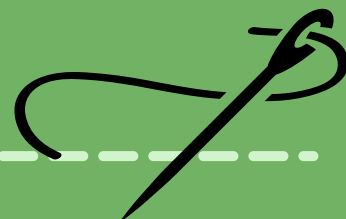
- a. Qual a frequência que a Contratante realiza o monitoramento das diferentes etapas do processo de prestação de serviço?
- b. A Contratante registra as não conformidades para desdobramentos administrativos cabíveis?
- c. A Contratada realiza a adequação das não conformidades no prazo determinado pela Contratante?



→ Considerações: Esse monitoramento será importante para avaliar a qualidade do alimento recebido, evitando o desperdício e garantindo a quantidade adequada da porção. Avaliar se na hora de descarte há desperdício, tanto do alimento como da água, seja por utensílio inadequado ou por falta/inexistência de equipamentos facilitadores ou por deixar a torneira continuamente aberta. Se o preparo é realizado de acordo com a ficha de preparação visando o adequado rendimento e as características sensoriais da refeição.



5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS



O TR é um documento fundamental para orientar o processo de contratação do serviço, sua adequada prestação pela empresa contratada e a fiscalização da contratante. Ambas as partes, a Contratada e a Contratante, têm sua responsabilidade no cuidado necessário para pessoas que se encontram internadas, com restrição da sua rotina e do aconchego do seu lar, bem como para com as outras pessoas, onde o momento da refeição é de pausa, respiro e de recompor suas forças para uma nova jornada de trabalho ou no cuidado com seu familiar internado.

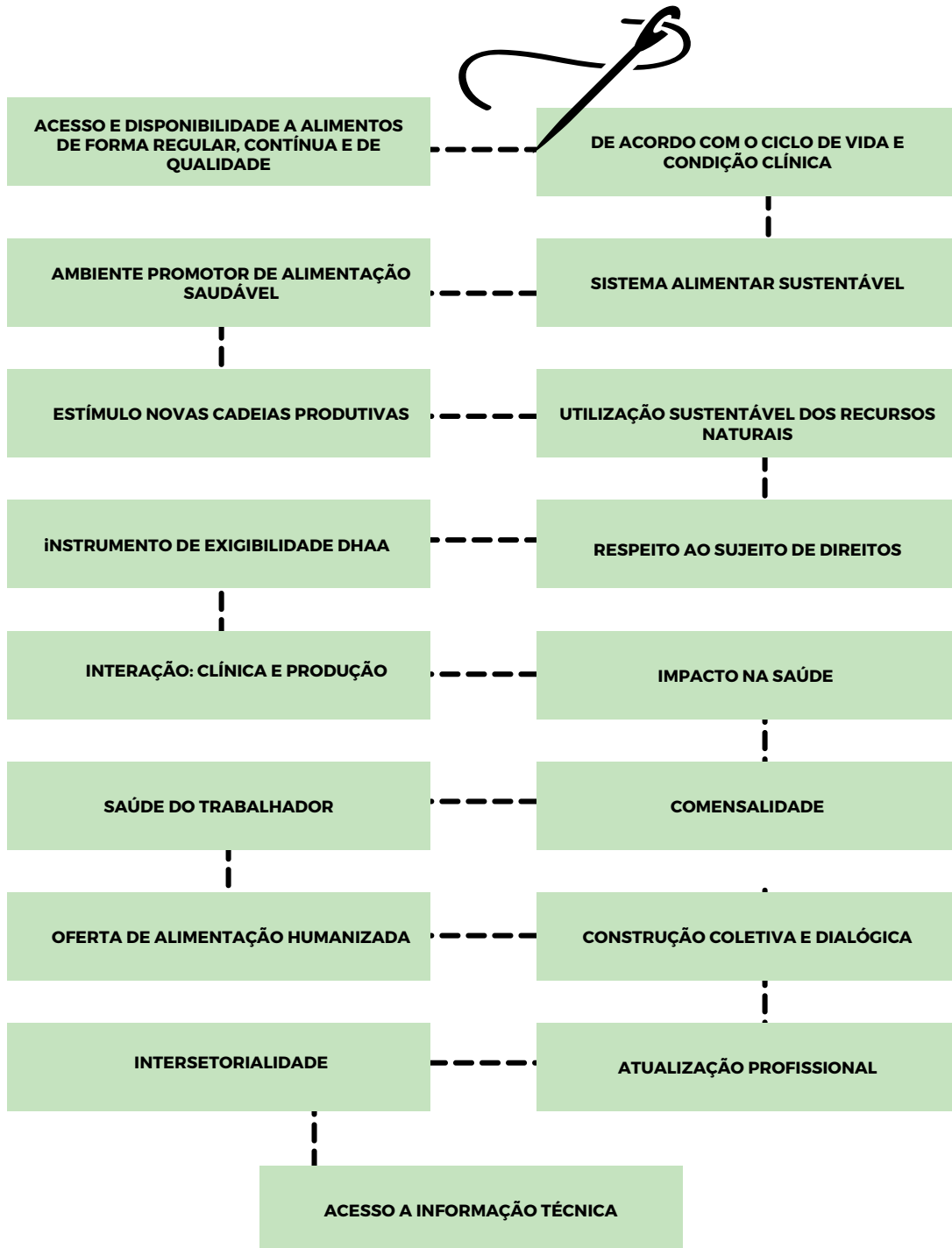
Considerando as políticas, leis, resoluções e guias alimentares apresentados, entendemos ser possível aplicar aspectos de SAN ao TR, no entanto, é desafiador pensar como praticá-los, associando normas vigentes locais e atualizações científicas. Sendo assim, a Figura 1 apresenta as bases para a elaboração do roteiro alinhado a SAN:

FIGURA 1: BASES PARA A ELABORAÇÃO DE TR

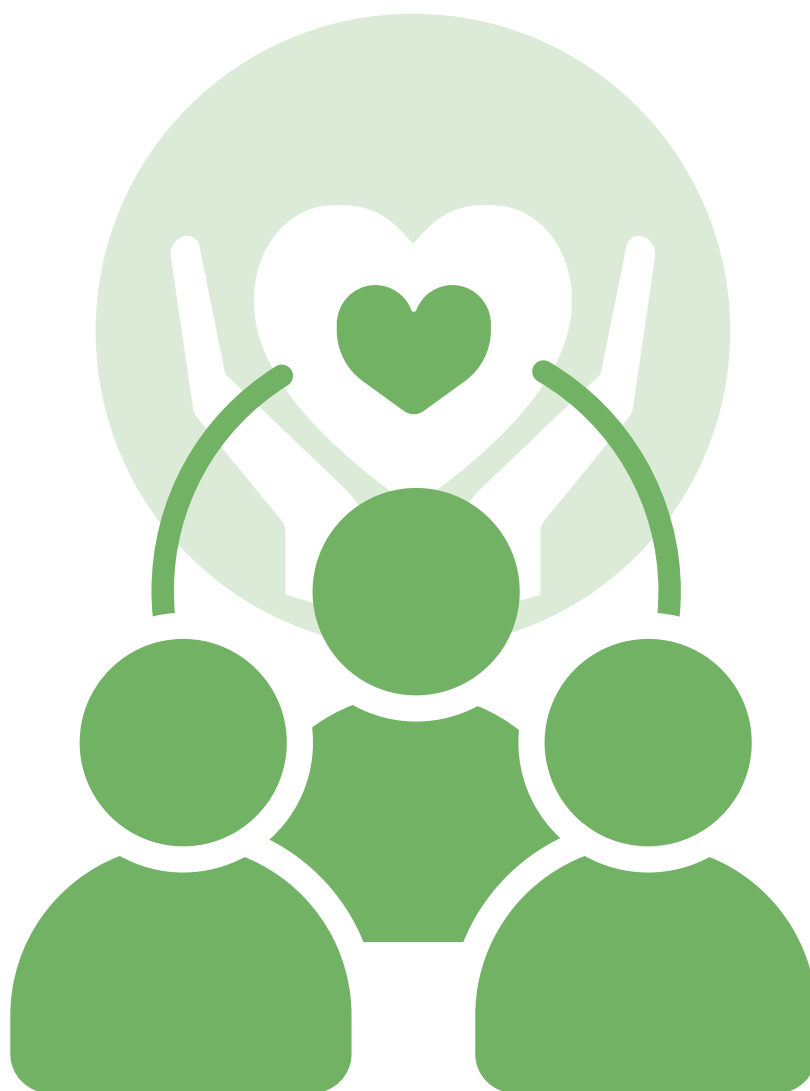


Diante o exposto, a figura 2 apresenta as oportunidades que o TR pode promover:

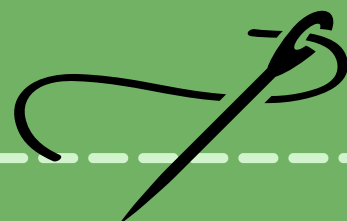
**FIGURA 2:
OPORTUNIDADES PROMOVIDAS PELO TR**



Desta forma, todas as etapas precisam ser executadas pela empresa de acordo com o especificado no TR e monitoradas/exigidas pela Contratante. Caso, alguma etapa deste processo de prestação de serviço de alimentação e nutrição não seja executada adequadamente pela empresa, podemos entender que o objetivo deste TR foi comprometido, pois este documento foi elaborado para contribuir com a garantia ao DHAA e na perspectiva de SAN.



6 - REFERÊNCIAS

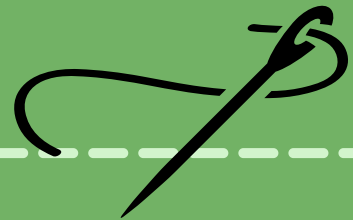


- 1- BRASIL. Casa Civil. DECRETO N° 3555, de 08 de agosto de 2000. Aprova o Regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 09 ago 2000. Disponível em : http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d3555.htm. Acesso 01 abr.2020
- 2- BRASIL. Casa Civil. Decreto N° 7794 de 20 de agosto de 2012. Institui a **Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica**. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 22 ago 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7794.htm. Acesso em: 25 mar.2020.
- 3- BRASIL. Lei N° 8666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 21 jun 1993. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8666cons.htm. Acesso em: 25 mar.2020.
- 4- BRASIL. Lei N° 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. 18 set 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em: 19 mar.2020.
- 5- BRASIL. Lei N° 14.133, de 01 de abril de 2021. Lei de Licitações e Contratos Administrativos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 01 abr 2021. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.133-de-1-de-abril-de-2021-311876884>. Acesso em: 28 mai 2021
- 6- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012b. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf. Acesso em: 19 mar.2020.
- 7- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2016-2019**. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm. Acesso em: 25 mar.2020.
- 8- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed., 1. reimpr.** – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 22 mar.2020.



- 9- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção a Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos– 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em:<https://saude.gov.br/noticias/agencia-saude/46000-zero-acucar-para-criancas-ate-2-anos>. Acesso em: 25mar.2020.
- 10- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2012. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 25mar.2020.
- 11- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**: PNPS: Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS/ Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2018. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_promocao_saude_3ed.pdf. Acesso em: 18dez.2020.
- 12 - BRASIL. Lei n. 12.305 de 02 de agosto de 2010. Institui a **Política Nacional de Resíduos Sólidos**; altera a lei n.9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília DF. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm. Acesso em: 18dez.2020.
- 13 - CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios** -- Brasília, DF: CAISAN, 2014. Disponível em:http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/estrategia_prevencao_obesidade.pdf. Acesso em: 22mar. 2020. vs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: 25mar.2020.
- 14 - CFN - **Resolução n Nº 600 do Conselho Federal de Nutricionistas**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 25 de fevereiro de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 25mar.2020.
- 15- COLARES, L.G.T; FIGUEIREDO, V.O; MARTINS, M.C.; ANDRADE, L.P. **Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição**.1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
- 16- NAÇÕES UNIDAS NO BRASIL - ONU BR. Secretário-geral da ONU apresenta síntese dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável pós-2015. Publicado em: 4 dez. 2014. Atualizado em: 01 set. 2015. Disponível em:<https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 25mar.2020.
- 17- ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição**. Brasília, DF: OPAS, 2017. Acesso em: 25 mar.2020.

7 - APÊNDICE 1



1.1 Relação de documentos legais relativos ao TR:

1-BRASIL. Advocacia-Geral da União (AGU). Consultoria-Geral da União. **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**. 3ª ed. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/consultoria-geral-da-uniao-1/modelos-de-convenios-licitacoes-e-contratos/modelos-de-licitacoes-e-contratos/licitacoes-sustentaveis>. Acesso em: 10 dez.2020.

2- BRASIL. Casa Civil. DECRETO N° 3.722/01, regulamenta o art. 34 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, e dispõe sobre o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 10 jan 2001. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/D3722.htm. Acesso em: 18dez.2020.

3- BRASIL. Casa Civil. DECRETO N° 7.746/2012, regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP. (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017). **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 06 jun 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011-2014/2012/Decreto/D7746.htm. Acesso em: 18 dez.2020.

4- BRASIL. Secretaria Geral. DECRETO N° 9.507/2018, dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 24 set 2018. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2018/Decreto/D9507.htm. Acesso em: 18 dez.2020.

5- BRASIL. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, Secretaria de Gestão. INSTRUÇÃO NORMATIVA MPOG nº 01/2010, Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 20 jan 2010. Disponível em: <http://comprasnet.gov.br/legislacao/legislacaodetalhe.asp?ctdcod=295>. Acesso em: 18dez.2020.

6- BRASIL. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação. INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES N° 03/2018, Dispõe sobre a nova regra de funcionamento para o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 27 abr 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-no-3-de-26-de-abril-de-2018>. Acesso em: 18dez.2020.

7- BRASIL. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, Secretaria de Gestão. Instrução Normativa n. 2, de 29 de março de 2018. (2018). Dispõe sobre a Compra Institucional de alimentos fornecidos por agricultores familiares e pelos demais beneficiários da Lei n.11.326, de 24 de julho de 2006. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 29 mar 2018. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/compra_institucional. Acesso em: 30abr.2020.



8- BRASIL. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, Secretaria de Gestão. INSTRUÇÃO NORMATIVA DE SERVIÇOS Nº05, (Revogada pela IN nº 73, de 2020), Dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 26 mai 2017. Disponível em: <https://www.gov.br/compras/pt-br/acao-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas-revogadas/instrucao-normativa-no-5-de-27-de-junho-de-2014-revogada-pela-in-no-73-de-2020>. Acesso em: 18dez.2020.

9- BRASIL. Casa Civil. LEI Nº 8.078/90, Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 12 set 1990 - Retificado em 10 jan 2007. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8078compilado.htm. Acesso em: 18dez.2020.

10 -BRASIL. Casa Civil. LEI Nº 8.987/1995, Dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 14 de 1995. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8987cons.htm. Acesso em: 18dez.2020.

11-BRASIL. Casa Civil. LEI Nº 9.605/1998, Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências.10-Lei nº 10.520/02 – Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília,13 fev 1998 e retificado em 17 fev 1998. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10520.htm. Acesso em: 18dez.2020.

12- BRASIL. Casa Civil. LEI Nº 10.522/02, Dispõe sobre o Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 22 jul 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10522.htm Acesso em: 18dez.2020.

13-BRASIL. Subchefia para Assuntos Jurídicos. DECRETO Nº 2.783, DE 17/09/1998, Dispõe sobre proibição de aquisição de produtos ou equipamentos que contenham ou façam uso das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio - SDO, pelos órgãos e pelas entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 18 set 1998. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d2783.htm. Acesso em: 18dez.2020.

14-BRASIL. Casa Civil. DECRETO Nº 4.131/2002, Dispõe sobre medidas emergenciais de redução do consumo de energia elétrica no âmbito da Administração Pública Federal. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 15 fev 2002. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4131.htm. Acesso em: 18dez.2020.



15- BRASIL. Secretaria Geral. DECRETO N° 8473, DE 22 de junho de 2015, Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei n° 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 23 jun 2015. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Decreto/D8473.htm. Acesso em: 18 dez.2020.

16- BRASIL. Casa Civil. LEI N° 6.938/1981, Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 2 set 1981. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/Leis/L6938.htm. Acesso em: 18dez.2020.

17- BRASIL. Casa Civil. LEI N° 11.326, de 24 de julho de 2006, Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 25 jul 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm. Acesso em: 18dez.2020.

1.2. Relação de documentos referentes aos acompanhantes:

1-BRASIL. Casa Civil. LEI n° 8.069 de 13/07/90, Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília 27 set 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm. Acesso em: 20 fev.2021.

2-BRASIL. Casa Civil. LEI n° 10.741, de 01/10/03, Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 03 out 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10741.htm. Acesso em: 20fev.2021.

3-_____.LEI n° 3.411, de 29/05/00, garante a permanência de acompanhantes de pessoas portadoras de deficiência física ou sensorial nos casos de internações em estabelecimentos de saúde, nas condições que especifica. Disponível em: <https://gov-rj.jusbrasil.com.br/legislacao/143400/lei-3411-00>. Acesso em: 20fev.2021.

4-BRASIL. Ministério da Saúde. PORTARIA MS/GM N° 2.418, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2005, Regulamenta, em conformidade com o art. 1º da Lei n° 11.108, de 7 de abril de 2005, a presença de acompanhante para mulheres em trabalho de parto, parto e pós-parto imediato nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 6 dez. 2005. Revogada pela portaria de consolidação MS/GM n° 3, de 28-09-2017. Disponível em: <http://www.cremesp.org.br>. Acesso em: 20 fev.2021.



1.3 Relação de documentos referentes a equipe:

1-BRASIL. Casa Civil. DECRETO Nº 4.358/02, art. 2º Os Ministérios do Trabalho e Emprego e do Planejamento, Orçamento e Gestão adotarão procedimentos necessários para disponibilizar aos órgãos e entidades da Administração Pública Federal informações relativas às autuações efetuadas em função do uso de mão-de-obra infantil. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 06 set 2002. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4358.htm. Acesso em: 18dez.2020.

2- BRASIL. Ministério de estado do trabalho e emprego, da Fazenda, da Saúde, da Previdência social e do Desenvolvimento social e combate à fome. Portaria interministerial Nº 66/ 2006, altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 28 ago 2006. Disponível em:

<http://www.normaslegais.com.br/legislacao/portariainterministerial66.htm>. Acesso em: 18dez.2020.

3- BRASIL. Ministério da Economia. Norma regulamentadora Nº 7 - PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 06 jul 1978. Atualizada em 09 mar 2020. Disponível em:

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos_SST/SST_NR/NR-07.pdf. Acesso em: 18 dez.2020

4-BRASIL. Ministério da Economia. Norma regulamentadora Nº 9 - PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 08 jun 1978, última publicação 28 ago 2006. Disponível em:

<http://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nr/nr9.htm>. Acesso em: 18dez.2020.

5- BRASIL. Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. Portaria normativa Nº 7, de 26 de outubro de 2016, institui as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal - SIPEC. Disponível em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/legislacao/seguranca_alimentar/portarias/portaria_normativa_SEGRT_MP_7_26102016.pdf. Acesso em: 18dez.2020.

6- BRASIL. Ministério da Economia/Secretaria Especial de Previdência e Trabalho. Portaria Nº 6.735, DE 10 DE MARÇO DE 2020, Aprova a nova redação da Norma Regulamentadora nº 09 - Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais a Agentes Físicos, Químicos e Biológicos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 12 mar 2020. Disponível em :

https://enit.trabalho.gov.br/portal/images/Arquivos_SST/SST_Legislacao/SST_Legislacao_Portarias_2020/Portaria-SEPRT-n.-6.735-Altera-a-NR-09.pdf. Acesso em: 18dez.2020.

1.4 Relação de documentos sobre aspectos higiênico sanitários:

1-BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 1.428/1993-MS, Regulamento técnico para inspeção sanitária. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília. Disponível em:

http://bvsm.sau.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html. Acesso em: 18 dez.2020.



2- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria N° 326/1997-SVS, Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html. Acesso em: 18 dez.2020.

3-BRASIL. Poder Executivo. Resolução RDC ANVISA N° 17/1999, Regulamento técnico que estabelece as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 03 mai 1999. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/wp-content/uploads/2016/07/RDC-85-17-1999.pdf>. Acesso em: 18dez.2020.

4-BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA N° 63/2000, Regulamento técnico para a terapia de nutrição enteral. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília. Disponível em : http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2000/rdc0063_06_07_2000.html. Acesso em: 18dez.2020.

5- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução ANVISA N° 275/2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 06 nov 2002. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0275_21_10_2002_rep.html. Acesso em: 18dez.2020.

6- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC ANVISA N°50/2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0050_21_02_2002.html. Acesso em: 18dez.2020.

7- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução ANVISA N° 216/2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 18 dez.2020.

8- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução ANVISA RDC N° 171/2006, dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 05 set 2006. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2006/res0171_04_09_2006.html. Acesso em: 18 dez.2020.

9- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução ANVISA RDC N° 52/2009, dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2009/rdc0052_22_10_2009.html. Acesso em: 18dez.2020.



10- CONSELHO NACIONAL DO MEIO AMBIENTE. Resolução CONAMA N° 20 de 7 de dezembro de 1994, dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, 30 dez 2004. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=101308>. Acesso em: 18dez.2020.

11- RIO DE JANEIRO. Decreto RIO N° 45585 de 27 de dezembro de 2018, dispõe sobre o regulamento administrativo do Código de Vigilância. **Diário Oficial do Município, Rio de Janeiro**, ANO XXXII, N°190, p2, 27nov.2018. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5118607/4227863/DECRETORION4558518.pdf>. Acesso em: 18 dez.2020.

12-RIO DE JANEIRO. Lei complementar N° 197 de 27 de dezembro de 2018. Dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei n° 691, de 24 de dezembro de 1984 – Código Tributário Municipal. **Diário Oficial do Município, Rio de Janeiro**, ANO XXXII, N°191, p9, 28nov.2018. Disponível em: http://smaonline.rio.rj.gov.br/legis_consulta/57630Lei%20Compl%20197_2018.pdf. Acesso em: 18 dez.2020.

1.5. Relação de sugestões para leitura:

1-GARZILLO,J.M.F, et al. **Pegadas dos alimentos e das preparações culinárias consumidos no Brasil**. São Paulo : Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019 [Acesso em 22fev.2021] 74 p. Disponível em: <http://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/book/393>.

2-JOSÉ, M.E.R, et al. **Manual de aplicação do instrumento de avaliação do ambiente hospitalar**. Rio de Janeiro: Instituto de Nutrição, 2021. [Acesso em 24 fev.2021] 54 p. Disponível em:<http://www.observatoriodeobesidade.uer.br/?p=3166>.



**ACESSE TODOS OS DOCUMENTOS
UTILIZADOS NA ELABORAÇÃO DESTE
ROTEIRO PELO QR CODE:**



ISBN : 978-65-00-29871-0