



DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS





ÍNDICE DO DIÁRIO

EDITAL

CONVOCAÇÃO 5º LISTA - PROCESSO SELETIVO

OUTROS

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.....

PREGÃO ELETRÔNICO

RESULTADO FINAL



CONVOCAÇÃO 5º LISTA - PROCESSO SELETIVO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
ESTADO DA BAHIA
GABINETE DO PREFEITO



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 001/2022

CONVOCAÇÃO

A Secretaria de Administração do Município de Canudos vem realizar a convocação para assinatura de Contrato Temporário, na ordem de chamada dos candidatos classificados nos termos do Edital de Processo Seletivo Simplificado nº 001/2022.

Data: 21 de outubro de 2022.

Horário: Das 09h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00

Local: Prefeitura Municipal de Canudos – Procuradoria Jurídica.

Convocados: Candidatos aprovados no Processo Seletivo Simplificado nº 001/2022

AGENTE DE COMBATE A ENDEMIAS				
MUNICÍPIO				
INSC	NOME	DATA DE NASCIMENTO	NOTA FINAL	CLASSIFICAÇÃO
1019	Schirley Ferreira de Sousa Alcântara	25/07/74	67,00	14º

Os candidatos acima convocados, deverão comparecer na data e local indicados, munidos de seus documentos pessoais, RG e CPF, em original e fotocópia, um comprovante de residência (xerox) e conta bancária.

Outras informações através do Telefone: (75) 3494-2300.

Canudos/BA, 20 de outubro de 2022.

Ana Lúcia Francisca de Oliveira Muniz
Secretária de Administração

Canudos, o progresso continua!

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS – CNPJ: 13.343.967/0001-18

Praça da Matriz, s/nº, Centro, Canudos-BA – CEP: 48.520-000

TEL: 75 3494-2300 – e-mail: pmccanudos@gmail.com



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP's).

CANUDOS – BAHIA
2022



DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS

Edição 2.313 - Ano 19 - 20 de outubro de 2022 - Página 5



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA

AV. ENOCK CANÁRIO, S/N – CEP: 48520-000 – FONE: (75) 3494-2139
CNPJ 12.033.998/0001-00, CANUDOS – BAHIA

JILSON CARDOSO DE MACÊDO
Prefeito Municipal

WASHINTOM LUIZ FERREIRA ROCHA
Secretário Municipal de Saúde

MARIA DAS GRAÇAS ALVES DE MACÊDO
Diretora Administrativa

ELEILZA LIMA DOS SANTOS
Nutricionista



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



1. EQUIPE DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

1.1. NUTRICIONISTA

1.1.1. Descrição

- Compreende os cargos que se destinam a planejar, programar, avaliar, prescrever organizar, supervisionar e executar os serviços de Nutrição.

1.1.2. Atribuições

- Elaborar Processo de Nutrição a partir do levantamento e análise das necessidades Humanas Básicas dos usuários do serviço;
- Planejar, organizar e dirigir os serviços de Nutrição, atuando e coordenando, a fim de garantir um elevado padrão de assistência;
- Desenvolver tarefas de Nutrição de maior complexidade na execução e no atendimento a paciente e doente;
- Supervisionar e orientar os servidores que auxiliem na execução das atribuições típicas da classe;
- Participar da supervisão do controle de estoque e os pedidos semanais, quinzenais e mensais e todos os periódicos;
- Participar da elaboração de escalas mensais de trabalho e supervisionar a escala de serviço diário do pessoal de Nutrição para atividades internas e externas;
- Supervisionar a manutenção do controle dos aparelhos, utensílios, eletrônicos e equipamentos, verificando sistematicamente o funcionamento e a qualidade dos aparelhos utilizados na área da cozinha, providenciando a reparação ou a substituição quando necessários;
- Divulgar e discutir com a equipe de Nutrição os procedimentos operacionais e normas, bem como colaborar na supervisão quanto ao cumprimento deste;
- Planejar, executar e participar dos programas de treinamento em serviços;
- Utilizar Protocolos e Manual de Procedimentos Operacionais Padrão – POP de Nutrição e Dietética implantados na unidade;
- Executar outras atribuições afins.

1.2. AUXILIAR DE COZINHA

1.2.1. Descrição

- Compreende a força de trabalho que se destina a executar tarefas auxiliares de Nutrição, atendendo as necessidades da unidade, servidores, pacientes e doentes.

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



1.2.2. Atribuições

- Executar serviços de copeira ou de rotina sob orientação do Nutricionista;
- Observar as prescrições do mapa de dieta realizado pelo Nutricionista;
- Preparar dieta do paciente conforme indicação e prescrição;
- Realizar entrega da dieta no leito, seguindo a rotina de horários;
- Proceder à limpeza, higienização de equipamento, utensílios e materiais;
- Prestar cuidados básicos aos pacientes no que se refere à aceitação dietética;
- Cooperar com a manutenção da cozinha;
- Cooperar com a manutenção dos estoques dos quais se referem aos gêneros e alimentícios e descartáveis;
- Proceder à destinação correta de lixos orgânicos e inorgânicos produzidos pela cozinha;
- Manter sigilo absoluto sobre tudo que se relacione com o paciente;
- Comunicar ao Nutricionista as solicitações e quaisquer queixa do paciente;
- Apresentar-se ao serviço limpo e devidamente uniformizado;
- Cumprir integralmente a jornada de trabalho;
- Cumprir e fazer ordens de serviço oriundos das chefias imediatas;
- Utilizar Protocolos e Manual de Procedimentos Operacionais Padrão – POP de Nutrição implantados na unidade;
- Executar outras atribuições afins.

1.3. COZINHEIRO

1.3.1. Descrição

- Compreende a força de trabalho que realiza a cocção dos alimentos, principalmente no que se refere às boas práticas na manipulação alimentar, respeitando Procedimentos Operacionais Padrão – POP de Nutrição implantados na unidade;

1.3.2. Atribuições

- Preparar toda cocção dos alimentos seguindo cardápio elaborado pelo Nutricionista;
 - Executar as atividades de pré-preparo e preparo dos alimentos;
 - Colaborar na elaboração de pedidos, armazenamento, higienização e toda cocção, bem como distribuição;
- Prestar cuidados básicos aos pacientes no que se refere à aceitação dietética;
- Cooperar com a manutenção da cozinha;

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



- Cooperar com a manutenção dos estoques dos quais se referem aos gêneros e alimentícios e descartáveis;
- Proceder à destinação correta de lixos orgânicos e inorgânicos produzidos pela cozinha;
- Manter sigilo absoluto sobre tudo que se relacione com o paciente;
- Comunicar ao Nutricionista as solicitações e quaisquer queixa do paciente;
- Apresentar-se ao serviço limpo e devidamente uniformizado;
- Cumprir integralmente a jornada de trabalho;
- Utilizar Protocolos e Manual de Procedimentos Operacionais Padrão – POP de Nutrição implantados na unidade;
- Executar outras atribuições afins.

1.4. ESTOQUISTA

1.4.1. DESCRIÇÃO

- Compreende a força de trabalho que se destina por fazer o recebimento, a conferência, a verificação da validade e do estoque dos produtos. Além disso, realizam balanços, inventários, relatórios, e se encarrega de fiscalizar a entrada, saída e a armazenagem correta das mercadorias.

1.4.2. Atribuições

- Executar serviços de almoxarife, como recebimento, armazenamento, conferência, avaliação da estocagem, retirada sob orientação do Nutricionista;
- Observar cardápio realizado pelo Nutricionista;
- Está atento a demanda da unidade;
- Realizar a distribuição dos cereais proteínas e hortifrúteis, seguindo a rotina de horários;
- Proceder à limpeza, higienização de equipamento, utensílios e materiais;
- Cooperar com a manutenção dos estoques dos quais se referem aos gêneros e alimentícios e descartáveis;
- Proceder à destinação correta de lixos orgânicos e inorgânicos produzidos pela cozinha;
- Comunicar ao Nutricionista as solicitações e quaisquer retiradas extras do estoque;
- Apresentar-se ao serviço limpo e devidamente uniformizado;
- Cumprir integralmente a jornada de trabalho;
- Cumprir e fazer ordens de serviço oriundos das chefias imediatas;
- Utilizar Protocolos e Manual de Procedimentos Operacionais Padrão – POP de Nutrição implantados na unidade;
- Executar outras atribuições afins.

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



2. REQUISITOS A TODOS OS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NO SETOR DE NUTRIÇÃO

- Estar devidamente habilitado para o exercício da função,
- Participar de todas as capacitações realizadas pelo Nutricionista.

3. UNIFORME DO PESSOAL DA NUTRIÇÃO

- Uniforme privativo ou conjunto composto de blusa sem decote, de preferência de cor clara com uso de avental;
- Calçado fechado, de preferência de cor clara ou similar;
- Manter os uniformes limpos e em adequado estado de conservação;
- Trocar o uniforme diariamente.

NOTA: Os cabelos devem estar presos e envolvidos por tocas, não utilizar adornos em mãos e discretas em outras partes do corpo, as unhas cortadas e sem esmalte.

O Profissional que não tiver devidamente adequado as condições citadas acima, será advertido para adequação.

4. QUADRO DE PESSOAL

NOME	FUNÇÃO	TURNO
ELEILZA L. DOS SANTOS.	NUTRICIONISTA	MT
VANEÇA SOUZA	COZINHEIRA	MT
MARIA LUIZA	COZINHEIRA	MT
ROSEANE LUCAS	AUX. DE COZINHA	MT OU SN
CRISTINA ANSELMO	AUX. DE COZINHA	MT OU SN
CLEBIA BONFIM	AUX. DE COZINHA	MT OU SN
ADRIANA NONATO	AUX. DE COZINHA	MT OU SN
MARIA FERNANDA	ESTOQUISTA	MT

4.1. CLIENTELA ATENDIDA

CLIENTELA ATENDIDA

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



PACIENTES	X
ACOMPANHANTES	X
FUNCIONARIOS	X

4.2 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- Horário de funcionamento: 24 HORAS.

ELABORADO POR: EILEIZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

1. APRESENTAÇÃO

- A Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, por meio da Resolução de Diretoria Colegiada, RDC nº 216 de 15/09/2004, estabeleceu procedimentos de Boas Práticas (BP) para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênic-sanitárias dos alimentos preparados para consumo, Portaria MS nº 2914, de 12 de Dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Portaria Estadual SES nº 78, DE 28 DE Janeiro de 2009: Lista a verificação em Boas Práticas para Serviço de Alimentação e Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas.

- Este Manual descreve as operações realizadas, incluindo os requisitos higiênico-sanitários da estrutura física da cozinha e estoque, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado e consumido.

2. OBJETIVO

- Este Manual visa estabelecer os princípios essenciais adotados pelo setor de Nutrição do Hospital Municipal Genário Rabelo de Alcântara (HMGRA) incluindo os aspectos de higiene na aquisição, armazenamento, manipulação e processamento dos alimentos, e na distribuição das refeições hospitalares, padronizando normas e procedimentos técnicos a serem adotados pelos serviços de alimentação do (HMGRA), orientando os profissionais envolvidos com alimentação com objetivo de fornecer uma alimentação segura e de qualidade aos pacientes, acompanhantes e funcionários.

3. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

- Este documento aplica-se as áreas de produção, recebimento, armazenamento e distribuição do setor de alimentação do Hospital Municipal Genário Rabelo de Alcântara.

4. DEFINIÇÕES

Para fins deste manual consideram-se as seguintes definições:

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Adornos: Objetos utilizados tais como brincos, anéis, pulseira, relógio, corrente, aliança, piencing e quaisquer objetos pessoais que possam cair nos alimentos;

Água sanitária: Soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio, cálcio ou lítio, com teor de cloro ativo ente 2,0% a 2,5%;

Alimentos preparados: São alimentos manipulados e preparados em serviço de alimentação, expostos ao consumo, mantidos quentes e expostos ao consumo, embalados ou não, subdividindo-se em 3 categorias: Alimentos cozido mantidos refrigerados, congelados ou á temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo; Alimentos crus, mantidos refrigerados ou á temperatura ambiente, exposto ao consumo; Alimentos cozidos, mantidos quentes e exposto ao consumo.

Boas práticas: Procedimentos que devem ser adotados por serviço de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde humana;

Contaminantes: Substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos á saúde humana ou que comprometam sua integridade.

Contaminação cruzada: Transferência de microrganismos prejudiciais á saúde humana de alimentos crus ou sujos para alimentos higienizados ou prontos para consumo, através do contato de mão, utensílios, superfícies etc.

Controle integrado de vetores e pragas urbanas: Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de vetores ou pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Descongelamento: Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para menores de 5°C, sob-refrigeração ou em condições controladas.

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Desinfecção: Operação de redução, por método físico e ou/ agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Doença transmitida por alimentos (DTA): Doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos químicos, em condição de causar doença.

Higienização: operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou/ orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gorduras e outras sujidades.

Manipulação de alimentos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria prima envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição ao consumo, cujo objetivo é obter e entregar ao consumo um alimento preparado.

Manipulador de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entre em contato direto ou indireto com o alimento.

Manual de Boas práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo requisitos higiênico-sanitários, manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas, capacitação profissional, o controle da higiene e saúde de manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia da qualidade do alimento preparado.

Panos de limpeza: panos que quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização.

Panos de limpeza descartáveis: panos que, quando utilizados em superfície que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente.

ELABORADO POR: EILEIZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Ppm: parte por milhão (ex. 1 miligrama em 1 litro).

Procedimento operacional padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "In Natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que pela sua natureza ou composição necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

Reaquecimento: etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no centro geométrico.

Recebimento: etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-se qualitativa e quantitativamente os critérios pré-definidos para cada produto.

Resfriamento: etapa onde o alimento passa da temperatura original ou pós-cocção (60°C), para temperaturas inferiores a 10°C em 2 horas.

Registro: são anotações de dados em planilhas e/ou documento, contendo data e identificação do profissional responsável pelo seu preenchimento.

Saneantes: substâncias destinadas á higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, ambientes coletivos ou públicos, lugares de uso comum e no tratamento da água.

Segurança Alimentar: conceito relativo á inocuidade dos alimentos. Pode ser alcançada através de medidas de controle higiênico- sanitárias na produção de alimentos, como as Boas Práticas (BP) e os procedimentos operacional padronizados (POP).

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Visitantes: pessoas que não trabalham na preparação de alimentos e que se encontram temporariamente neste local. Podem ser considerados visitantes o pessoal da manutenção.

5- TIPO DE REFEIÇÃO SERVIDA

TIPO DE REFEIÇÃO SERVIDA PARA FUNCIONÁRIOS

REFEIÇÃO	INICIO	FIM
DESJEJUM	07h30min	08h30min
ALMOÇO	12h00min	13h30min
LANCHE	15h30min	16h00min
JANTAR	18h30min	19h30min
CEIA	20h30min	21h00min

TIPO DE REFEIÇÃO SERVIDA PARA PACIENTES

REFEIÇÃO	INICIO	FIM
DESJEJUM	07h30min	08h00min
COLAÇÃO	10h00min	10h30min
ALMOÇO	12h00min	13h00min
LANCHE DA TARDE	15h30min	16h00min
JANTAR	18h00min	19h00min
CEIA	20h30min	21h00min

TIPO DE REFEIÇÃO SERVIDA PARA ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	INICIO	FIM
DESJEJUM	07h00min	08h00min
ALMOÇO	12h00min	13h00min
LANCHE	15h30min	16h00min
JANTAR	18h30min	19h30min
CEIA	20h30min	21h00min

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



MÉDIA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES/DIA.

REFEIÇÃO	PACIENTE	ACOMPANHANTE	FUNCIONÁRIO
DESJEJUM	15	15	25
COLAÇÃO	15	X	X
ALMOÇO	15	15	31
LANCHE/ TARDE	15	15	20
JANTAR	15	15	20
CEIA	15	15	20

6- CONDIÇÕES AMBIENTAIS

6.1. INTERNAS

Área interna do setor de alimentação do (HMGRA) encontra-se livre de objetos em desuso sendo estritamente proibida a presença de animais. O dimensionamento do setor de alimentação do Hospital é compatível com todas as operações. Existem separações entre as diferentes atividades por meio físico (paredes) de forma a evitar contaminação cruzada.

6.2 EXTERNAS

As edificações e instalações são projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação de alimentos. Não há presença de terrenos baldios, poeiras, alagamentos e outras possíveis fontes de contaminação externa nas imediações. A manutenção da vegetação próxima é realizada periodicamente. Os muros, cercas e portões encontram-se íntegros e em bom estado de conservação. Não é permitido o acesso de animais e existem barreiras contra os mesmos.

7- INSTALAÇÕES, EDIFICAÇÕES E SANEAMENTO.

7.1 Tipo de construção e materiais empregadas em cada setor.

7.1.1 COZINHA

-Piso: é de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. Piso de alta resistência.

-Paredes: São de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração e descascamento. Sem sinais de mofo/bolores. As paredes da cozinha possuem revestimento em cerâmica na cor branca.

ELABORADO POR: EILEIZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



-Teto: São de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração e descascamentos. Sem sinais de mofo/bolores. O teto da cozinha possui revestimento em massa corrida na cor creme.

-Portas e Janelas: As portas da cozinha são de madeiras revestidas na cor branca e possuem rodapés, as janelas são de vidros e alumínio e mantidas fechadas e ajustadas, as borrachas presentes nas laterais mantem a vedação impedito a entrada de vetores e pragas.

-Lavatórios: Realizado na mesma pia que ocorre a lavagem dos utensílios da cozinha, mantido a orientação para retirada de todo utensílio presente na hora da higienização das mãos. Existem cartazes para orientar a lavagem correta das mãos e treinamento rotineiro. Torneira com fechamento manual, sabonete líquido inodoro antisséptico. Toalhas de papel não reciclável para secagem das mãos, coletor de papel acionado sem contato manual. Existe a solicitação para instalação de uma pia exclusiva para lavagem das mãos.

-Ralos: Estão em boas condições de manutenção e higiene.

-Caixa de gordura: As caixas de gordura e de esgoto são compatíveis ao volume de resíduos, e ligados diretamente à rede de esgoto municipal.

-Iluminação e instalações elétricas: As instalações elétricas são embutidas de forma que permite a higienização dos ambientes. São protegidas por tubulações externas e integras de tal forma que permite a higienização dos ambientes.

- Ventilação e coifa: A ventilação do setor de alimentação permite a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Nos pontos onde há fluxo de ar, o mesmo não incide diretamente sobre os alimentos. A área de preparação do alimento é dotada de coifa. Ambiente climatizado.

7.1.2. REFEITÓRIO

DESCRIÇÃO: O Hospital possui refeitório para realização das refeições dos funcionários, separado da cozinha.

-Piso: é de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. Piso de alta resistência.

-Paredes: São de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração e descascamento. Sem sinais de mofo/bolores. As paredes do refeitório são pintadas com tinta acrílica.

-Teto: São de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração e descascamentos. Sem sinais de mofo/bolores. O teto da cozinha possui revestimento em massa corrida na cor creme.

-Portas e Janelas: As portas e janelas são mantidas ajustadas aos batentes. No refeitório as portas são de madeira revestida na cor branca. As janelas são de vidros transparentes ajustadas com borracha na parede, o que impede a entrada de vetores e pragas.

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



-Lavatório: o refeitório possui lavatório para higienização das mãos, são dotados de torneira com fechamento automático, sabonete líquido inodoro antisséptico. Toalhas de papel não reciclável para secagem das mãos, coletor de papel acionado sem contato manual.

-Ralos: Estão em boas condições de manutenção e higiene.

7.1.3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

DESCRIÇÃO: Sanitário único para todos os funcionários, separados por sexo.

7.1.4. VESTIARIOS

DESCRIÇÃO: Vestiários separados em armários para uso exclusivo do pessoal da cozinha, as instalações estão em fase de execução.

7.1.5. ÁREA DE ARMAZENAMENTO

DESCRIÇÃO: O Hospital possui área de armazenamento exclusiva para alimentos não perecíveis e perecíveis (estoques).

-Piso: é de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras. Piso de alta resistência.

Paredes: São de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração e descascamento. Sem sinais de mofo/bolores. As paredes do armazenamento são pintadas com tinta acrílica.

-Teto: São de fácil higienização (liso lavável e impermeável). Está íntegro e livre de rachaduras (trincas), infiltração e descascamentos. Sem sinais de mofo/bolores. O teto da cozinha possui revestimento em massa corrida na cor creme.

-Portas e janelas: As portas possuem rodapés ajustados ao piso, as janelas são de vidros transparentes e possuem telas de proteção milimetricamente ajustado nas paredes a fim de barrar entrada de vetores e pragas.

8- ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Á água utilizada pelo setor de alimentos do Hospital é proveniente da rede pública de abastecimento. A água é direcionada para reservatório (caixa d'água). Para a confecção de gelo, o mesmo é fabricado a partir da água potável e mantido em condições higiênico-sanitária que evite sua contaminação. O reservatório de água encontra-se livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado. O reservatório de água é higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado.

ELABORADO POR: EILEIZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



9- MANEJO DE RESÍDUOS

Os coletores de resíduos do setor de alimentação do Hospital são de fácil higienização, transporte e resistência á corrosão. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos são retirados diariamente. Nos dias em que não há coleta, os resíduos são estocados em local fechado e isolado, fora da área de produção e armazenagem, onde são mantidos até a próxima coleta.

10- EQUIPAMENTOS

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são projetados de forma que permitem a higienização. Os equipamentos, moveis e utensílios encontram-se em bom estado de conservação. Parte dos utensílios são renovados a anualmente ou quando necessário. As superfícies que entram em contato com alimentos preparados são elaborados com material liso, impermeável, resistente á corrosão e de fácil higienização. Além disto, o material não transmite substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.

Lista de equipamentos e utensílios existentes no setor de Alimentação e Nutrição do (HMGRA), descrição e quantidade:

EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
Freezer horizontal	2 portas/grande	01
Freezer horizontal	1 porta/pequeno	02
Geladeira	1 porta/ congelador	03
Fogão industrial	6 queimadores/ 1 forno	01
Prateleiras	2 alimentos secos 2 utensílios 1 descartáveis	05
Ar condicionado	Potência compatível.	01
Balança de precisão	Balança eletrônica digital	01
Paletes	Aguardando a substituição	02
Sugar/coifa	-	01
Armário	4 portas/Utensílios e alimentos.	01

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



10.2 MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Equipamentos: É realizada a manutenção programa e periódica dos equipamentos e utensílios.

11- HIGIENIZAÇÃO

As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias através das operações de higienização dos mesmos. As operações de higienização das instalações são realizadas no mínimo diariamente por funcionário devidamente capacitado a fim de garantir a manutenção das condições higiênico-sanitárias, sendo que a área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. São utilizados apenas produtos saneantes regularizados pelo Ministério da saúde e os produtos são diluídos de acordo com as recomendações de fabricante, as instruções em relação ao tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos também são seguidas de acordo com o fabricante. As esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos são desinfetada diariamente.

Higienização: Não são utilizadas substâncias com odor ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, em nenhuma das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. Os produtos saneantes são identificados e guardados em um armário fechado reservado para essa finalidade, sem contato com alimentos. Os utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na higienização são de uso exclusivo e em números suficiente, são mantidos conservados e limpos, guardados em local reservado. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, são trocados a cada 2h, não excedendo 3h. A rotina de limpeza e higienização é controlada em painel de controle diariamente.

12- MANIPULADORES

12.1. UNIFORMES

Os uniformes são na cor bege (Boa parte entregue). Proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, utilização de mascaras descartáveis, calças cumpridas e calçados fechados. Obrigatório utilizarem o uniforme completo. Manter os uniformes limpos e em adequados estado de conservação. Trocar o uniforme diariamente. Usar o uniforme exclusivamente na área de preparação de alimentos.

12.2. HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

Os Manipuladores devem realizar exames admissionais e periódico de acordo com a legislação específica (Solicitação em andamento). Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Os manipuladores são instruídos a manter: uma boa apresentação, asseio corporal, mãos **ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



higienizadas, unhas cortadas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. Os manipuladores são instruídos a não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento. Os visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores. Manipuladores são instruídos a higienizarem cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários segundo orientações contidas nos cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais como sanitários e pias para lavagens das mãos. Os manipuladores são instruídos a manter roupas e objetos pessoais guardados nos armários reservados para esse fim, fora da área de produção.

13- CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Controle de vetores e pragas: As edificações, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas. São adotadas ações eficazes e contínuas de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a tração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos, tais como, presença de janelas vedadas, telas e rodapés nas janelas e portas.

Existem registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatórios de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada. A empresa contratada e especializada realiza todo procedimento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, todo controle químico é realizado por empresas contratadas pela gestão Municipal.

14- PREPARO DOS ALIMENTOS

14.1. PROCEDIMENTOS ADOTADOS NA SELEÇÃO E RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INSUMOS E PRODUTOS QUÍMICOS.

14.1.1. SELEÇÃO DE FORNECEDORES

Os fornecedores são selecionados através Prefeitura Municipal, por meio de licitações e pregões eletrônicos.

14.1.2. RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INSUMOS

O recebimento de matérias-primas e ingredientes realizado pelo setor de alimentação do Hospital é feito em área limpa e protegida (estoque). As matérias-primas e ingredientes são inspecionados no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais é verificada nas etapas de recepção e armazenamento. Se na embalagem indicar que o produto é resfriado e o mesmo estiver congelado, ou seja a indicação for de produto congelado e este apresentar sinais claros de descongelamento (embalagens visivelmente amolecida) a orientação é para que seja devolvido.

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



14.2. PROCEDIMENTOS ADOTADOS DO ARMAZENAMENTO

Os alimentos congelados são armazenados exclusivamente sob congelamento, ou conforme rotulagem. Os alimentos refrigerados são armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem. As matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados são armazenados na temperatura indicada pelo fabricante ou de acordo com o seguinte critério: I. Alimentos congelados: -18°C ou inferior; II. Alimentos refrigerados: inferior a 5°C (entre 0°C e 5°C). O setor de alimentação possui equipamentos de refrigeração e congelamento em números suficientes com as necessidades e tipos de alimento a serem armazenados. Quando há necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento são seguidos os seguintes critérios: I. Alimentos prontos são colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados são colocados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus são colocados nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados são embalados ou protegidos em recipientes fechados. Os equipamentos de refrigeração são sempre regulados para o alimento que necessita de temperatura baixa. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, os alimentos são mantidos com temperatura inferior a 5°C , no caso de alimentos refrigerados, ou menores iguais a 18°C , no caso de alimentos congelados. Os lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou vencidas são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final. As matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes, sobre paletes e prateleiras higienizadas, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

14.3. PRÉ-PREPARO E PREPARO

São utilizadas para preparação do alimento apenas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Durante a preparação são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, tais como: Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos; II. Os manipuladores de alimentos crus são orientados a realizar a higienização das mãos antes de manusear produtos prontos; III. Os manipuladores são orientados a realizar a higienização das mãos sempre que forem ao banheiro, manusearem lixo ou trocarem de tarefa. Os produtos perecíveis ficam expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento, ou seja, máximo 30 minutos. Produtos que depois de prontos não mantêm temperatura acima 60°C ou abaixo de 5°C ficam expostos a temperaturas ambientes pelo tempo mínimo necessário para que sejam servidos, ou seja, máximo 30 minutos. Os alimentos que não são utilizados na totalidade são acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem. O tratamento térmico (Cozimento, reaquecimento, etc) garante a temperatura de no mínimo 70°C em todas as partes do alimento. Quando são utilizadas temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que assegurem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. **ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



alimentos preparados quando conservados a quente são mantidos a temperatura superior a 60°C, por no máximo 6h. A temperatura dos alimentos preparados no processo de resfriamento é reduzida a 60°C A 10°C em, no máximo 2h. Os produtos preparados conservados em temperaturas de 4°C ou menos (0 a 4°C), são conservados no máximo por 5 dias. Os produtos preparados conservados em temperaturas superiores a 4°C e inferiores A 5°C (4,1 A 4,9°C) são conservados por menos de 5 dias. Os produtos preparados quando congelados são mantidos em temperaturas iguais ou inferiores a 18°C. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa um a um com água potável; III. Desinfecção: Imersão em solução clorada com 200 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou preparada segundo recomendação do fabricante; IV. Enxágue com água potável. Os vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para consumo, são mantidos em temperaturas ambiente por no máximo 1h ou conservados sob refrigeração por períodos maiores. Os ovos quando utilizados obedecem aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem; III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, somente nos casos em que apresentam sujidades visíveis IV. Ovos submetidos á cocção até o ponto de gema dura; V. Não reutilizar embalagens dos ovos para outros fins. Assim, como, não preparados e expostos ao consumo alimentos á base de ovos crus tais como: Maionese, mousses, merengues, entre outros; VI. Não são utilizadas preparações com ovos fritos.

15- DISTRIBUIÇÃO

15.1. CONTROLE NA DISTRIBUIÇÃO

O refeitório é mantido organizado em adequada condições higiênico-sanitárias. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

15.2. PROCEDIMENTO ADOTADO PARA RETIRADA DO PRODUTO DA DISTRIBUIÇÃO

Os utensílios depois de utilizados no consumo do alimento, tais como pratos, copos, talheres são devidamente higienizados e armazenados em local protegido. A higienização dos utensílios é feita em pia exclusiva para este fim.

No refeitório possui pia exclusiva para higienização das mãos, papel toalha descartável, sabão líquido inodoro e incolor e álcool 70% para devida higienização.

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRNS: 9830.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
Estado da Bahia
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
HOSPITAL MUNICIPAL GENÁRIO RABELO DE ALCÂNTARA
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



16- REFERÊNCIAS

- Resolução RDC n° 216, de 15 de Setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS N° 2914, de 12 de Dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo Humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria Estadual SES N° 78, de 28 de Janeiro de 2009: Lista de verificação em Boas práticas para serviços de Alimentação e Normas para cursos de capacitação em Boas Práticas.

17- ELABORAÇÃO

Eleilza Lima dos Santos

Nutricionista, CRN-5 9830.

17.1 APROVAÇÃO

Maria da Graças Alves de Macêdo

Diretora administrativa em 2022

Washitom Luiz Ferreira Rocha

Secretário Municipal de Saúde em 2022

ELABORADO POR: ELEILZA LIMA DOS SANTOS, NUTRICIONISTA CRN5: 9830.



RESULTADO FINAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
ESTADO DA BAHIA
O PROGRESSO CONTINUA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANUDOS
CNPJ N°. 13.343.967/0001 – 18
RESULTADO FINAL PREGÃO ELETRÔNICO 040PE/2022.

O Município de Canudos torna público que em 20.10.2022 foram adjudicados os objetos do pregão eletrônico 040PE/2022, para Contratação de Empresa para Aquisição de Material para atender as demandas do Centro Cirúrgico do Hospital Municipal Genário Rabelo de Alcântara tipo: Menor Preço por Lote, que consta do quadro abaixo:

LOTE	FRACASSADO	VALOR
1	BISTURI ELETRONICO	
TOTAL:		

Canudos/BA, 20 de Outubro de 2022.

Laion Felipe Gama Campos – Pregoeiro