

SETEMBRO/2022

Coordenação: CONUT- Coordenação de Nutrição

RCMS: 21/01144 - CONUT

OBJETO

Esse Termo de referência tem como objeto a contratação de empresa para realização de exames, análise microbiológica e físico-química para atender as áreas de alimentação do SESC DF.

1. LOCAL

Fornecer a prestação de serviços nas Unidades Operacionais: SESC Presidente Dutra, SESC Estação 504 Sul, SESC 913 Sul, SESC Guarará, SESC Taguatinga Norte, SESC Taguatinga Sul, Centro de Atividades SESC Gama, EDUSESC MEC, Centro de Atividades SESC Ceilândia, SESC Unidades Móveis e outras localidades no Distrito Federal que a Coordenação de Nutrição (CONUT) informar.

2. JUSTIFICATIVA

Com o intuito de realizar a análise microbiológica em alimentos prontos para o consumo, equipamentos, utensílios, água potável e mãos dos manipuladores de alimentos se faz necessário a contratação de uma empresa para realização destes exames nas Unidades de Alimentação e Nutrição do SESC e outras localidades no Distrito Federal que a Coordenação de Nutrição informar. Esta contratação é fundamental para verificarmos se as preparações comercializadas/oferecidas no SESC DF estão dentro dos padrões microbiológicos adequados, conforme legislação vigente.

3. BENEFÍCIOS ESPERADOS

- a) Verificarmos se os alimentos prontos para o consumo estão dentro dos padrões microbiológicos adequados;
- b) Verificarmos se os equipamentos, utensílios, água potável e as mãos dos manipuladores estão dentro dos padrões microbiológicos adequados, a fim de não ocasionar uma contaminação nos alimentos;
- c) Investigação de doenças transmitidas por alimentos caso venha a ser alegado pela clientela.

4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério de julgamento deverá ser **global**, tendo em vista que o serviço prestado será o mesmo, além de mantermos a padronização.

5. QUANTITATIVOS DA CONTRATAÇÃO

Itens	Descrição	Unidade	Quantidade estimada
01	Produto: equipamentos Análise: microbiológica Ensaio: contagem de bolores e leveduras, contagem padrões de microrganismos mesófilos aeróbios.	UND	10 análises
02	Produto: utensílios Análise: microbiológica Ensaio: contagem de bolores e leveduras, contagem padrões de microrganismos mesófilos aeróbios.	UND	20 análises
03	Produto: manipulador Análise: microbiológica Ensaio: contagem de coliformes totais, contagem de coliformes termotolerantes, contagem	UND	10 análises

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA REALIZAÇÃO DE EXAMES, ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA NAS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO DO SESC-DF

	de Estafilococos coagulase positiva.		
04	<p>Produto: água potável</p> <p>Análise: microbiológica</p> <p>Ensaio: contagem padrão de Escherichia coli e Coliformes totais, de acordo com o cumprimento da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de Maio de 2021.</p> <p>Análise: físico-química</p> <p>Ensaio: turbidez, ph, cor aparente, fluoreto e cloro residual.</p>	UND	10 análises
05	<p>Categoria: Frutas e derivados "in natura"</p>	UND	25 análises
06	<p>Categoria: Frutas e derivados preparados</p> <p>Observação: Análise de Escherichia coli e Salmonella.</p>	UND	75 análises
07	<p>Categoria: Frutas e derivados preparados</p> <p>Observação: Análise de Salmonella</p>	UND	75 análises
08	<p>Categoria: Alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor</p>	UND	25 análises
09	<p>Categoria: Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus</p>	UND	10 análises
10	<p>Categoria: Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor</p>	UND	150 análises

11	Categoria: Sanduíches	UND	20 análises
12	Categoria: Doces e sobremesas	UND	25 análises
13	Categoria: Alimentos semielaborados	UND	20 análises
14	Outros custos - Taxa de coleta das amostras *Necessidade emergencial	UND	01 análise

6. CONSIDERAÇÕES

As análises de equipamentos, utensílios, manipulador e alimentos serão realizadas quando solicitadas pela Coordenação de Nutrição (CONUT) e Unidades Operacionais do SESC/DF. A análise de água potável será realizada semestralmente.

A realização de todas as análises solicitadas deverá ocorrer, exclusivamente, em laboratório da Contratada no DF.

As coletas das amostras serão realizadas pelas nutricionistas do Sesc/DF e serão encaminhadas por estas profissionais ao laboratório credenciado para a realização das análises. Quando necessário, de forma emergencial, o laboratório poderá ser acionado para retirar a amostra no local informado pela Coordenação de Nutrição.

A coleta das amostras deverá ser realizado seguindo os procedimentos:

PROCEDIMENTO CORRETO PARA COLETA DE AMOSTRAS

- Itens 01 e 02: Produto: equipamentos e utensílios

Análise: Microbiológica

Ensaio: contagem de bolores e leveduras, contagem padrões de microrganismos mesófilos aeróbios.

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS DE COLETA PARA SWAB DE SUPERFÍCIES (mesas, embalagens, paredes, utensílios e equipamentos)

1. Higienizar as mãos com água e sabão e sanitizar com álcool 70%;
2. Desrosqueie a tampa do tubo com o swab.
3. Remova assepticamente o swab do tubo, comprimindo-o contra as paredes do frasco de diluente, para remover o excesso de líquido. A área de coleta deve ser delimitada utilizando um molde estéril, que também deve ser aberto assepticamente, com dimensões de 10 cm x 10 cm (100 cm²).
4. O swab deve ser friccionado com pressão, formando um ângulo de 30° com a superfície, vinte vezes na forma “zigue-zague”, nos sentidos das diagonais, na área de coleta da superfície, no espaço delimitado pelo molde. Deve-se rodar continuamente o swab, para que toda a superfície do algodão entre em contato com a amostra.
5. Recoloque o swab no tubo, cuidando para não ser segurado próximo do algodão e identifique.
6. Armazenar o swab em caixa de isopor a uma temperatura entre 1 e 8°C.

O tempo decorrido entre a coleta da amostra e a chegada no laboratório deve ser o mais breve possível, dentro de 20 horas.

- Item 03: Produto: manipulador

Análise: microbiológica

Ensaio: contagem de coliformes totais, contagem de coliformes termotolerantes, contagem de Estafilococos coagulase positiva.

INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS DE COLETA PARA SWAB DE MÃOS

1. Desrosqueie a tampa do tubo;
2. Remova assepticamente o swab do tubo, comprimindo-o contra as paredes do frasco de diluente, para remover o excesso de líquido.
3. O algodão deve ser friccionado três vezes em direção a cada um dos dedos a partir do punho. Em seguida, a partir do punho, friccionar o algodão do swab entre os dedos, cutículas e abaixo das unhas, retornando novamente ao punho.
4. Recoloque o swab no tubo e identifique.
5. Armazenar o swab em caixa de isopor a uma temperatura entre 1 a 8°C. 6. Informar ao laboratório, se coletou em uma mão ou coletou nas duas mãos, para que os resultados sejam expressos corretamente.

- Item 04: Produto: água potável Análise: microbiológica Ensaio: contagem padrão de Escherichia coli e coliformes totais, de acordo com o cumprimento da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de Maio de 2021.

1. Higienizar as mãos com água e sabão e sanitizar com álcool 70%; 2. Higienizar a torneira com álcool 70%; 3. Abrir a torneira e deixar a água escoar por cerca de 3 (três) minutos; 4. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água. 5. Abrir a tampa do frasco para amostra com pastilha de tiosulfato e tomar cuidado com as bordas do frasco; 6. Coletar 100 a 300ml de água. No momento de coleta, evitar tocar as paredes ou borda do frasco na torneira; 7. Fechar o frasco com cuidado e com maior brevidade possível; 6. Armazenar o frasco a uma temperatura entre 2 e 8°C.

O tempo decorrido entre a coleta da amostra e a chegada no laboratório deve ser o mais breve possível, dentro de 24 horas.

Análise: físico-química Ensaio: turbidez, ph, cor aparente, fluoreto e cloro residual.

1. Higienizar as mãos com água e sabão e sanitizar com álcool 70%; 2. Higienizar a torneira com álcool 70%; 3. Abrir a torneira e deixar a água escoar por cerca de 3 (três) minutos; 4. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água. 5. Abrir a tampa do frasco; 6. Coletar 100 a 300ml de água; 7. Fechar o frasco; 6. Armazenar o frasco a uma temperatura entre 1 e 5°C.

O tempo decorrido entre a coleta da amostra e a chegada no laboratório deve ser o mais breve possível, dentro de 24 horas.

- Itens 06,07,08,09,10,11,12 e 13: Produto: Alimentos

Categoria: Frutas e derivados “in natura, frutas e derivados preparados, alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor, alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus, alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor, sanduíches, doces e sobremesas e Alimentos semi elaborados.

1. Higienizar as mãos;
2. Separar embalagens de primeiro uso ou sacos desinfetados ou esterilizados identificá-los com o nome do local e alimento, data, hora e nome do responsável pela coleta;
3. Colocar luvas descartáveis;
4. Abrir o saco ou embalagem sem soprá-lo ou tocá-lo internamente;
5. Colocar no mínimo 100g do alimento;
6. Usar uma embalagem ou saco para cada tipo de preparo;
7. Retirar o ar e fechar o saco ou embalagem;

- Alimentos prontos para consumo sólidos, semissólidos/ pastosos, acondicionar em embalagem isotérmica com gelo (0 a 6 °C). Não congelar. Não usar gelo seco. Transportar ao laboratório o mais rápido possível.

- Produtos perecíveis refrigerados: em embalagem isotérmica (0 a 4 °C). Não devem ser congelados.

- Produtos perecíveis não refrigerados: resfriar, se possível, e em seguida manter em embalagem isotérmica (0 a 4 °C).

O tempo decorrido entre a coleta da amostra e a chegada no laboratório deve ser o mais breve possível.

Amostra deve estar identificada adequadamente, com o nome do produto e / ou alimento, com a data da produção e retirada da amostra.

TRANSPORTE DAS AMOSTRAS

Envio das amostras ao laboratório deve ser previamente agendado ou programado.

- Enviar também, junto com as amostras, documentação que descreva o motivo da coleta ou finalidade da análise, condições de conservação e armazenamento no ponto de coleta e outras, quando pertinente, de modo a orientar o procedimento analítico.
- Realizar adequada acomodação dos produtos de forma que eles não virem e não se choquem uns com os outros;
- Evitar empilhamento excessivo ou inadequado, atrito, rupturas, quebras, vazamentos e perda da integridade original das amostras.
- Produto perecível: quando necessário, manter as amostras em embalagens isotérmicas, com quantidade adequada de gelo que garanta a temperatura necessária à conservação e integridade do produto;

RECEPÇÃO E REGISTRO DA ENTRADA DE AMOSTRAS NO LABORATÓRIO

O laboratório deve ter procedimentos para recebimento, identificação inequívoca, manuseio e distribuição das amostras.

Recomenda-se que:

- Quando for o caso, fracionamento, preparo e distribuição das amostras devidamente identificadas às devidas unidades do laboratório segundo tipo de análise (microbiológica, físico-química, imunológica, farmacológica/toxicológica).

- Receber a amostra, lacradas e identificadas com etiquetas;
- Conferir se as amostras contêm produtos do mesmo lote, rótulo, apresentação, prazo de validade, conteúdo líquido, e se as etiquetas de identificação estão presas aos lacres e devidamente protegidas por invólucro;
 - Registrar o número do protocolo do laboratório e assinar nas duas vias. Os documentos devem estar datados, assinados e com a identificação da autoridade sanitária.
- No caso de recusa da amostra na recepção, recomenda-se que o laboratório emita documento para este fim em duas vias, sendo uma para a contratante e outra para o arquivo do próprio laboratório.

A seguir são apresentadas possíveis razões para rejeição de amostras pelo laboratório:

- Quantidade insuficiente;
- Conservação inadequada;
- Invólucro rasgado;
- Prazo de validade vencido;
- Falta de identificação apropriada;
- Falta de documentação apropriada ou documentação incompleta/ilegível;
- Amostra violada, não lacrada ou com vazamento;
- Recipiente, embalagem ou invólucro inadequado;
- Acondicionamento ou transporte inadequados;

7. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A empresa contemplada para prestação do serviço deverá:

- Receber adequadamente as amostras para avaliação do profissional habilitado do Sesc /DF e executar os procedimentos necessários para adequada análise do produto/alimento.
- Quanto for necessário, a Coordenação de Nutrição do Sesc poderá solicitar que o laboratório encaminhe um técnico habilitado para realizar as coletas de amostras nas áreas de alimentação do Sesc/DF. Este técnico deverá comparecer no horário e dia estipulado pela nutricionista do Sesc, estando uniformizado, com jaleco e EPI's necessários para adequada coleta de amostra, conforme legislação vigente. Neste caso, informamos na tabela abaixo o prazo para coleta, a ser realizada pelo técnico da empresa.

Itens	Descrição	Prazo para Coleta
01	Produto: equipamentos Análise: microbiológica Ensaio: contagem de bolores e leveduras, contagem padrões de microrganismos mesófilos aeróbios.	24h após solicitação
02	Produto: utensílios Análise: microbiológica Ensaio: contagem de bolores e leveduras, contagem padrões de microrganismos mesófilos aeróbios.	24h após solicitação
03	Produto: manipulador Análise: microbiológica Ensaio: contagem de coliformes totais,	24h após solicitação

	contagem de coliformes termotolerantes, contagem de Estafilococos coagulase positiva.	
04	Produto: água potável Análise: microbiológica Ensaio: contagem padrão de Escherichia coli e Coliformes totais, de acordo com o cumprimento da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de Maio de 2021. Análise: físico-química Ensaio: turbidez, ph, cor aparente, fluoreto e cloro residual.	24h após solicitação
05	Categoria: Frutas e derivados "in natura"	até 2h após solicitação
06	Categoria: Frutas e derivados preparados Observação: Análise de Escherichia coli e Salmonella.	até 2h após solicitação
07	Categoria: Frutas e derivados preparados Observação: Análise de Salmonella	até 2h após solicitação
08	Categoria: Alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor	até 2h após solicitação

09	Categoria: Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	até 2h após solicitação
10	Categoria: Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor	até 2h após solicitação
11	Categoria: Sanduíches	até 2h após solicitação
12	Categoria: Doces e sobremesas	até 2h após solicitação
13	Categoria: Alimentos semi elaborados	até 2h após solicitação
14	Outros custos - Taxa de coleta das amostras	

8. PRAZO DE ENTREGA

Os resultados das análises deverão ser encaminhados para a Coordenação de Nutrição – CONUT, no prazo de até 07 (sete) dias, a contar da data da coleta do material.

Responsável pela elaboração: Sabrina Alves Batista

Cargo: Coordenadora de Nutrição – Matrícula: 3094

Referências Bibliográficas referente aos procedimentos de coleta de amostra:

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=330200>

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/controle-de-patogenos/arquivos-controle-de-patogenos/SalmonellaIN202016Salmonella.pdf>

Secretaria de Defesa Agropecuária -GOV : <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>

Instrução Normativa SDA nº 20 de 21/10/2016 - LegisWeb

CONUT – COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

Atualizado em 19/09/2022