

TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO Nº ____/2018

1. DO OBJETO

Constitui objeto desta licitação a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas normais, dietas especiais, destinadas a pacientes internados, pacientes externos (conforme prescrição médica), acompanhantes e funcionários segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, destinada à Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Enfermeira Maria Nazaré Silva dos Santos, Localizada no Bairro de Nova Esperança, Parnamirim/RN.

- 1.1.1 Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de dietas normais e especiais;
 - 1.1.2 Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais e especiais para pacientes internados, acompanhantes;
 - 1.1.3 A disponibilização de mão de obra especializada, todos os insumos, equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);
 - 1.1.4 A disponibilização de utensílios, para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Termo de Referência;
 - 1.1.5 Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica;
 - 1.1.6 Desenvolvimento de atividades administrativas para o cumprimento das funções acima citadas.
 - 1.1.7 O material, equipamentos e utensílios disponibilizados pela contratada para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências da contratante, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova contratada para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 90 dias após a assinatura do novo contrato.
- A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:
- 1.3.1 A produção das refeições será realizada utilizando dependências da CONTRATADA. As refeições serão produzidas e devidamente transportadas para a distribuição na UPA;

1.3.2 O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

1.3.3 A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados;

1.3.4 As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante, mediante anuência prévia da contratante, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese.

1.3.5 Execução em horários que não interfiram nas atividades normais do Contratante, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo contratante, observando o seu funcionamento ininterrupto;

1.3.6 Uniformização da equipe e provimento de EPI's adequados, específicos e em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.

2. DA JUSTIFICATIVA

Entendendo que a UPA atende diariamente pacientes com casos de média e alta complexidade, cujo tempo de permanência é bastante variável, e que estes necessitam de alimentação saudável, variada e nutricionalmente equilibrada, para manutenção e/ou recuperação do Estado Nutricional (EN). Bem como, sabendo que é uma unidade de atendimento de urgência e emergência, aberta vinte e quatro horas (24h), em que os servidores trabalham em regime de plantão ininterrupto (12X36h), há igualmente para estes, a necessidade de oferta de alimentação nutricionalmente balanceada, tendo em vista que devem realizar suas refeições, durante o plantão, na Unidade.

Além dos pacientes e servidores, sabendo que alguns casos clínicos dos pacientes requer a presença de acompanhantes durante a permanência na UPA, ademais, para os casos especificamente necessários conforme legislação vigente (Estatuto da Criança e Adolescente e Estatuto do Idoso), estes acompanhantes também necessitam da oferta de alimentação balanceada, objetivando manutenção e/ou recuperação do EN e de saúde, uma vez que corroboram (como cuidadores) com o tratamento dos pacientes. (X)

E, como a UPA não dispõe de estruturas físicas (instalações, equipamentos e número de funcionários adequados) para realizar o preparo, em quantidade suficiente, destas refeições servidas a pacientes, servidores, e acompanhantes, se faz necessária a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições hospitalares (incluindo insumos alimentares, pessoal, toda infraestrutura de transporte, armazenamento, conservação, controle, distribuição e descarte de sobras – sempre que for necessário e solicitado pela equipe de nutrição da UPA). O fornecimento de que trata este TR deve ocorrer de forma ininterrupta até a finalização do contrato.

3. DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato objeto desta licitação será de doze (12) meses, e iniciados imediatamente a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante Termo Aditivo, desde que haja anuência das partes, conforme permissão contida no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666, de 21.06.1993.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1 – Compete à CONTRATANTE:

4.1.1 – Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

4.1.2 – Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.

4.1.3 – Fiscalizar o contrato na forma disposta no art. 67, da Lei nº. 8.666/93;

4.1.4 – Fazer a retenção de impostos/tributos, quando for o caso.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 – Compete à CONTRATADA:

5.1.1 – Executar os serviços de acordo com o Pregão Eletrônico nº _____/2018, e com a proposta apresentada, ficando a seu cargo, todos os ônus e encargos decorrentes da execução, o que inclui a disponibilização, em número e condições de uso adequadas, de todos os equipamentos, instalações e funcionários para a prestação do serviço descrito.

A necessidade de equipamentos/instalações novos, bem como os procedimentos de manutenção (preventiva/ corretiva) devem ser prestadas pela CONTRATADA sempre que solicitado, garantindo a adequada execução do objeto do contrato.

[Handwritten signature]

Caso a Unidade Hospitalar possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA

- A) Material descartável para acondicionamento e distribuição das refeições de pacientes;
- i. Incluem-se: Marmitas, talheres, copos com tampa e/ou garrafas com tampa, e guardanapos.
- B) Material descartável para acondicionamento e distribuição das refeições de acompanhantes;
- i. Incluem-se: Marmitas, talheres, copos com tampa e/ou garrafas com tampa, e guardanapos.
- C) Equipamentos e utensílios destinados à manipulação, e distribuição das refeições;
- i. Bandejas (número mínimo de 20 unidades – podendo ser solicitado conforme necessidade), de material impermeável, para distribuição das refeições de pacientes, cujo material possibilite a correta higienização e garanta a qualidade das refeições, de acordo com parâmetros estabelecidos pela ANVISA;
 - ii. Linha quente (balcão térmico), fabricado em Aço Inox, com tanque estancado para Banho Maria, aquecido com resistor tubular em aço Inox, controlado por termostato 20°C à 120°C, Lâmpada Piloto para controle do aquecimento, Fechamento Superior com Vidro Temperado que dispensa a utilização da iluminação, em dimensões que se adaptem ao refeitório da UPA e que permitam a completa distribuição das preparações do cardápio de servidores, mantendo as recomendações de conservação (tempo e temperatura) de alimentos prontos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (RDC, N° 216/2004);
 - iii. Linha fria/refrigerada: fabricado em aço inoxidável, permite o resfriamento dos alimentos pelo sistema de Gelo-X (uma por cuba), conhecido como placas eutéticas, que ficam debaixo das cubas. O carro buffet frio possui sua estrutura cromada e cobertura em inox. Seu sistema de rodízios com trava evita o deslocamento do equipamento durante o uso. Deve possuir selo de conformidade de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO.
 - i. Refresqueira/Suqueira elétrica Bivolt, de material impermeável, atóxico, com dois recipientes/depósitos com no mínimo 10 Litros de capacidade de armazenamento em cada;
 - ii. Pratos para refeições, e Cumbucas para sopa, de material resistente, atóxico, impermeável e em número suficiente para servir as refeições aos servidores; *P.*

- iii. Refrigerador com capacidade de armazenamento entre 280 e 350 Litros, para acondicionamento de refeições intermediárias (colação, lanche e ceia) de pacientes;
 - iv. Termômetro(s) específico(s) para:
 - a) Verificação da temperatura dos alimentos prontos, antes, durante e ao final dos horários de distribuição, para servidores;
 - b) Verificação da temperatura interna do refrigerador, para acondicionamento de refeições intermediárias (colação, lanche e ceia) de pacientes;
 - v. Multiprocessador com jarra de liquidificador, Bivolt, para manipulação de preparações (modificação de consistência) a serem ofertadas aos pacientes, conforme condição clínica individual, e programação da Equipe Técnica de Nutricionistas da UPA;
 - vi. Cafeteira Elétrica, em aço inoxidável, com capacidade entre 10 e 16 Litros, com 2 Reservatórios, Bivolt, contendo Termostato para controle de temperatura, e Visor de nível para reservatório de água;
 - vii. **Fogão:** Fogão Portátil mesa em aço inox polido
 - viii. **Talheres:** fabricados em aço inox polido, em quantidade suficiente para os funcionários (média de 80 por turno). Garfos, facas, colheres de sopa e de chá.
- B) Móveis (bancadas, armários) de material impermeável, para áreas de manipulação das refeições de pacientes e acompanhantes, cujo material possibilite a correta higienização e garanta a qualidade das refeições, de acordo com parâmetros estabelecidos pela ANVISA;
- C) Móveis (bancadas, armários e demais itens que se fizerem necessários) de material impermeável, para área exclusiva às refeições de servidores, cujo material possibilite a correta higienização e garanta a qualidade das refeições, de acordo com parâmetros estabelecidos pela ANVISA;
- D) Carrinho de Apoio com rodízios, três prateleiras, em aço inox, destinado ao transporte e distribuição das refeições dos pacientes e acompanhantes nos respectivos leitos.
- E) Café para os funcionários em três horários: Lanche da manhã, lanche da tarde e ceia em porções equivalentes às propostas por Philippi, et al. (1999)¹ e suficientes para atender ao número de funcionários do plantão (média de 70 funcionários, podem ocorrer ajustes na quantidade de funcionários ao longo do contrato).
- 5.1.2 – Fornecer sempre que solicitado, durante toda a execução do contrato, todas as condições exigidas para sua habilitação e qualificação exigidas na formalização do contrato, conforme prevê o inciso XIII, do art. 55, do Regulamento Licitatório;
- 5.1.3 – Não transferir a terceiro, por qualquer forma, o contrato, nem subcontratar a prestação de

serviços a quais está obrigada, sem prévio consentimento por escrito do CONTRATANTE;

5.1.4 – Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, de acidente de trabalho e quaisquer outras relativas à pessoal;

5.1.5 – Indenizar o CONTRATANTE por todo e qualquer prejuízo material ou pessoal, que possa advir direta ou indiretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes do exercício de suas atividades;

5.1.6 – Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE os eventuais casos fortuitos e de força maior, dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva aprovação, sob pena de não serem considerados.

5.1.7 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1.7.1 A empresa fornecedora deverá ainda apresentar:

- A) Certidão de Registro e Quitação (CRQ) da Empresa no Conselho Regional de Nutricionista;
- B) Documentação do (a) Nutricionista Responsável Técnico (RT) – Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN);
- C) Comprovação de Vínculo de profissional Nutricionista RT com a Empresa;
- D) Alvará Sanitário do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.
- E) Cumprimento das exigências referentes ao veículo de transporte das refeições, a saber:
 - I. O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado – tipo caixa Box ou *containers*, de material adequado, conservando a temperatura do produto próxima a 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.
 - II. O meio de transporte das refeições deve garantir a integridade e a qualidade destas, a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.
 - III. É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
 - IV. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
 - V. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.
 - VI. O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação

e higiene.

VII. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

VIII. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

F) Atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto da licitação, fornecido por entidade de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da Empresa, em original ou cópia autenticada em Cartório;

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo Contratante.

4.2 Os Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar consistem na execução das seguintes atividades essencialmente:

4.2.1 Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – para aprovação junto ao contratante;

4.2.2 Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente;

4.2.3 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

4.2.4 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

4.2.5 Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

4.2.6 Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo Contratante utilizando-se utensílios apropriados;

4.2.7 Controle da temperatura das preparações;

4.2.8 Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;

4.2.9 Análises microbiológicas conforme norma sanitária vigente;

4.2.10 Transporte de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;

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

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

4.2.13 Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;

4.2.14 Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

4.3 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênicosanitárias adequadas.

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

4.5 A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada (ou técnico em nutrição e dietética designado pela empresa contratada), de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.


HORÁRIO DE ENTREGA DAS DIETAS / REFEIÇÃO

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	06:00	06:00	06:00
Colação	09:00		
Almoço	11:30	11:30	12:00
Lanche	15:00		
Jantar	18:00	18:00	19:00
Ceia	21:00		22:00

6. DA PROPOSTA (CARDÁPIOS E QUALIDADE DOS TIPOS DE ALIMENTOS)

A) Proposta deve conter Cardápios diferenciados para as três clientelas que serão atendidas: pacientes, servidores e acompanhantes.

I. PARA PACIENTES

→ As modificações de consistência (Livre, Branda, Pastosa, Líquida-Pastosa e Líquida), de 

conteúdo energético e de nutrientes (Hiper, Hipo ou Normo, para conteúdo calórico, proteico, glicídico ou lipídico), e modificações especiais de dietas (Exemplos: Líquida de prova, Rica em Ferro, Isenta de lactose, Laxativa, entre outras), serão informadas diariamente pela Equipe Técnica de Nutricionistas da UPA nos horários de pedido das refeições, de acordo com demanda diária de pacientes.

a) Para cada tipo de dieta deverá ser elaborado um cardápio semanal para sete (07) dias (domingo, segunda, terça, quarta, quinta, sexta e sábado), com 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), que será analisado pela Equipe Técnica de Nutricionistas da UPA.

b) A proposta deverá conter três tipos de cardápios, em consonância com trabalho Philippi, et al (1999)¹, a saber:

i. **Dieta 01 – 1600 kcal**

(Distribuição de porções de grupos por refeições ANEXO 1)

ii. **Dieta 02 – 2200 kcal**

(Distribuição de porções de grupos por refeições ANEXO 2)

iii. **Dieta 03 – 2800 kcal**

(Distribuição de porções de grupos por refeições ANEXO 3)

c) As porções devem ser adequadas às kcal propostas por Philippi (ANEXO 4).

II. PARA SERVIDORES

a) Deverá ser elaborado um cardápio semanal para quatorze (14) dias, duas (02) semanas, com 2 refeições principais (almoço e jantar), e duas menores (desjejum e ceia), que será analisado pela Equipe Técnica de Nutricionistas da UPA.

b) A proposta deverá conter cardápio, em consonância com os parâmetros descritos a seguir (Adaptado: Portaria Interministerial Nº 66, 25/08/2006):

i. Dieta de 2500 kcal

→ Contribuição calórica por refeição:

– Almoço (36%) 900 kcal; Jantar (35%) 875 kcal;

– Desjejum (15%) 375 kcal; Lanche (14%) 350 kcal;

c) As porções devem ser adequadas às kcal conforme (ANEXO 5)

¹PHILIPPI, Sonia Tucunduva, et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. *Rev. Nutr.*; Campinas, 12(1): 65-80, jan./abr., 1999.

III. PARA ACOMPANHANTES

- a) Deverá ser elaborado um cardápio semanal para quatorze (14) dias, duas (02) semanas, com 4 refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar), que será analisado pela Equipe Técnica de Nutricionistas da UPA.
 - b) O cardápio deve ser planejado atendendo as seguintes proporções de kcal por refeição (Dieta 2000 kcal):
 - i. Desjejum: 15 – 20%; Almoço 34 – 40%; Jantar 32 – 35%; e, Lanche 10 – 15%
 - c) As porções devem ser adequadas às kcal conforme descrito no ANEXO 6
- B) A proposta deverá respeitar as quantidades estabelecidas no ANEXO 7;
- C) A proposta deve conter, para cada refeição, descrição de preparações:
- I. Ficha técnica, contendo:
 - a) Dados básicos: Lista de Ingredientes, Peso Bruto – PB, Peso Líquido – PL, Fator de Correção – FC, Fator de Cocção, Rendimento Total, modo de preparo; e,
 - b) Dados Nutricionais: Valor de Energético, Macronutrientes (incluindo % de gordura trans), fibras, ferro, potássio, sódio, magnésio, cálcio.
 - II. Composição média, diária e semanal, de Nutrientes (incluindo todos os supracitados).
 - III. Lista de matérias-primas que serão utilizadas no preparo das refeições/preparações (ANEXO 8), de acordo com exigências mínimas de qualidade descritas, por grupo alimentar. Bem como atender, minimamente, descrição de tipos de preparação, cujas características se assemelhem aos tipos de preparação conditas no ANEXO 9.

A CONTRATADA deverá justificar por escrito quaisquer alterações nos cardápios aprovados, sendo implantadas após autorização da equipe técnica de nutrição e dietética.

Deverá fornecer informações com especificação dos valores nutricionais (valores calórico total, macronutrientes e os micronutrientes que forem solicitados pela equipe técnica de nutrição

7. DO FORNECIMENTO

PARÁGRAFO ÚNICO: A alimentação preparada deverá ter os cuidados de higienização e suprir a qualidade e quantidade de nutrientes manipulada por um grupo de pessoas que são treinadas para

garantir a segurança alimentar, o equilíbrio, a qualidade a diversidade de nutrientes, para suprir a necessidade de cada indivíduo. A alimentação será preparada toda vez que for solicitada pelo requerente, com alimentos frescos sem o uso de estoques.

7.1 – O fornecimento de que trata este TR deve ocorrer de forma ininterrupta, nos sete (07) dias da semana durante a vigência do contrato, incluindo sábados, domingos ou feriados. O horário de funcionamento deverá ocorrer de forma compatível com a praticada pela Unidade de Pronto Atendimento, ou seja, 24 horas ininterruptas.

7.2 – O fornecimento deverá ser realizado de acordo com as necessidades da Unidade supracitada, que será responsável, por meio da direção administrativa, pelo atesto das faturas.

7.3 Deverá fornecer Manual de Boas Práticas de Refeições junto aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) adequados à execução do serviço contratado, nos remos da RDC nº 216/2014, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

7.4. Responsabilizar-se pela análise bacteriológica de amostras de alimentos/refeições quando houver suspeita de contaminação.

7.5. Todos os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e produtos descartáveis devem ser de boa qualidade, devendo ser aprovados pelo fiscal de contrato da unidade, o qual pode solicitar mudança para maior aceitabilidade/adequação do serviço prestado.

7.6 Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente e boas condições de uso para atender aos usuários durante todo o período vigente do contrato, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista do SND.

FUNCIONÁRIOS:

Disponibilizar funcionários devidamente capacitados e em quantidade suficiente para a adequada execução do SND.

Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

A fim de viabilizar o objeto do contrato, a CONTRATADA deve oferecer/fornecer equipe de funcionários

Requisitos exigidos e atribuições de acordo com cada cargo:

- **Copeira hospitalar:** colaboradora deve ser devidamente capacitada para distribuir preparações/refeições aos pacientes e acompanhantes, atendendo as condutas preconizadas pelas

boas práticas de manipulação e respeitando as necessidades do serviço de alimentação na qual está inserida; ser capaz de compreender e preencher formulários de controle do setor; deve prezar pela conservação dos utensílios e equipamentos utilizados, promovendo sua limpeza e higienização; conservar a limpeza da copa, mantendo a organização e a higiene do ambiente; controlar estoque dos materiais utilizados; deve evitar danos e perdas de materiais; zelar pelo armazenamento e conservação dos alimentos; executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade do serviço e orientação superior.

- **Copa dos servidores:** colaboradora devidamente capacitada para distribuir refeições para os funcionários em refeitório específico da Unidade. Deve controlar a distribuição das refeições, realizando a reposição das preparações e de utensílios; organizar e manter higienizado o balcão de distribuição e os equipamentos e utensílios, estar atenta ao funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto; realizar lavagem de louças e cubas; compreender e preencher formulários de controle da rotina do setor.

- **Técnico em Nutrição:** auxiliar o nutricionista nas atividades de gerenciamento da unidade; acompanhar as atividades de estoque de gêneros alimentícios, fórmulas enterais e suplementos, informando eventuais impossibilidades de atendimento à demanda; realizar atividades de controle de qualidade; aferir temperatura das preparações; realizar a coleta de amostras de refeições dos servidores; auxiliar na capacitação de funcionários; realizar a avaliação do resto/ingestão; supervisionar colaboradoras na manipulação durante distribuição das refeições; realizar orientação quanto ao acondicionamento dos alimentos; supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes.

- **Auxiliar de limpeza:** colaborador responsável pela higienização dos ambientes do setor de nutrição e dietética (copa hospitalar, copa de lavagem e refeitório); deve realizar limpeza adequada (de acordo com procedimentos operacionais padronizados), assim como realizar a reposição de material necessário para suas atividades.

Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação do serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

Atender às solicitações da contratante referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme descrito neste Projeto.

- Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.
- Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função

8. DO JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

O julgamento e a adjudicação do objeto deverão ser realizados através do critério de MENOR PREÇO GLOBAL DO LOTE.

9. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 dias após a entrega dos serviços, mediante a apresentação dos documentos: Nota Fiscal/fatura devidamente atestados por servido encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

10. DA CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA

As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos consignados no orçamento do Município de Parnamirim para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, cujo elemento de despesa específico constará no respectivo Contrato.

ANEXO 1 – DISTRIBUIÇÃO DE PORÇÕES DE GRUPOS POR REFEIÇÕES DIETA 1

Dieta 01 – 1600 kcal		
REFEIÇÃO	GRUPO ALIMENTAR	NÚMERO DE PORÇÕES
Desjejum	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1
	Frutas	1
	Leite, Produtos Lácteos e ovos	1
	Café, chá e suco	*
Lanche da manhã	Frutas	1
Almoço	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1
	Hortaliças	3
	Leguminosas	1
	Carnes e Ovos	1
	Frutas	½
Lanche da tarde	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1
	Frutas	1
Jantar	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Frutas	½
	Leite e Produtos Lácteos	1
	Hortaliças	1
	Óleos e Gorduras	½
Lanche da noite	Leite e Produtos Lácteos	1
	Cereais, pães, tubérculos e raízes	½
	Chá e suco	*
TOTAL DE PORÇÕES POR GRUPOS	Cereais, pães, tubérculos e raízes	5 (150) = 750
	Frutas	4 (45) = 180
	Hortaliças	4 (15) = 60
	Leguminosas	1 (55) = 55
	Carnes e Ovos	1 (190) = 190
	Leite e Produtos Lácteos	3 (120) = 360
	Açúcares e doces	0 (110) = 0
	Óleos e Gorduras	½ (73) = 36,5
	VET (aprox.) = 1631,5	

Fonte: Adaptado de Philippi, et al. (1999)¹

ANEXO 2 – DISTRIBUIÇÃO DE PORÇÕES DE GRUPOS POR REFEIÇÕES DIETA 2

Dieta 02 – 2200 kcal		
REFEIÇÃO	GRUPO ALIMENTAR	NÚMERO DE PORÇÕES
Desjejum	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Frutas	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
	Café, chá e suco	*
Lanche da manhã	Frutas	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
Almoço	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Frutas	1
	Carnes e Ovos	1
	Hortaliças	2 ½
	Leguminosas	1
Lanche da tarde	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
Jantar	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Frutas	1
	Hortaliças	2
	Carnes e Ovos	1
	Óleos e Gorduras	1
Lanche da noite	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1
	Chá e suco	*
TOTAL DE PORÇÕES POR GRUPOS	Cereais, pães, tubérculos e raízes	8 (150) = 1200
	Frutas	4 (45) = 180
	Hortaliças	4,5 (15) = 67,5
	Leguminosas	1 (55) = 55
	Carnes e Ovos	2 (190) = 380
	Leite e Produtos Lácteos	3 (120) = 240
	Açúcares e doces	0 (110) = 0
	Óleos e Gorduras	1 (73) = 73
		VET (aprox.) = 2195,5

Fonte: Adaptado de Philippi, et al. (1999)¹.

ANEXO 3 – DISTRIBUIÇÃO DE PORÇÕES DE GRUPOS POR REFEIÇÕES DIETA 3

Dieta 03 – 2800 kcal		
REFEIÇÃO	GRUPO ALIMENTAR	NÚMERO DE PORÇÕES
Desjejum	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Frutas	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
	Açúcares e doces	½
	Café, chá e suco	*
Lanche da manhã	Frutas	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
Almoço	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Frutas	1
	Hortaliças	3
	Leguminosas	1
	Carnes e Ovos	1
	Óleos e Gorduras	1
Lanche da tarde	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1 ½
	Leite e Produtos Lácteos	¼
	Açúcares e doces	1
	Chá e suco	*
Jantar	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Frutas	1
	Hortaliças	2
	Carnes e Ovos	1
	Óleos e Gorduras	1
Lanche da noite	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1 ½
	Frutas	1
	Leite e Produtos Lácteos	¾
	Açúcares e doces	½
TOTAL DE PORÇÕES POR GRUPOS	Cereais, pães, tubérculos e raízes	9 (150) = 1350
	Frutas	5 (45) = 225
	Hortaliças	5 (15) = 75
	Leguminosas	1 (55) = 55
	Carnes e Ovos	2 (190) = 380
	Leite e Produtos Lácteos	3 (120) = 360
	Açúcares e doces	2 (110) = 220
	Óleos e Gorduras	2 (73) = 146

Fonte: Adaptado de Philippi, et al. (1999)¹

ANEXO 4 – DISTRIBUIÇÃO DE KCAL POR GRUPOS ALIMENTARES

GRUPOS	kcal
Cereais, pães, tubérculos e raízes	150
Frutas	35
Hortaliças	15
Leguminosas	55
Carnes e Ovos	190
Leite e Produtos Lácteos	120
Açúcares e doces	110
Óleos e Gorduras	73

Fonte: Adaptado de Philippi, et al. (1999)¹.

ANEXO 6 - DISTRIBUIÇÃO DE GRUPOS POR REFEIÇÃO PARA CARDÁPIO DOS
ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	GRUPO ALIMENTAR	NÚMERO DE PORÇÕES*
DESJEJUM (390 kcal) 19%	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1 ½
	Frutas	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
	Café, suco ou Chá*	*
ALMOÇO (693 kcal) 34%	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Hortaliças	2
	Frutas	1
	Leguminosas	1
	Carnes e Ovos	1
	Óleos e Gorduras	1
JANTAR (670kcal) 32%	Cereais, pães, tubérculos e raízes	2
	Hortaliças	1
	Carnes e Ovos	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
	Frutas	1
	Café, suco ou Chá*	*
LANCHE (315kcal) 15%	Cereais, pães, tubérculos e raízes	1
	Frutas	1
	Leite e Produtos Lácteos	1
	Café, suco ou Chá*	*
Total de kcal = 2068		

* Porções Equivalente às propostas por Philippi, et al. (1999)!

ANEXO 7 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADES

TIPO DE DIETA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE PARA 12 MESES
PACIENTES	----	-----
DESJEJUM	600	7200
LANCHE DA MANHÃ	600	7200
ALMOÇO	600	7200
LANCHE DA TARDE	600	7200
JANTAR	600	7200
CEIA	600	7200
ACOMPANHANTES	----	-----
DESJEJUM	690	8280
LANCHE DA MANHÃ	690	8280
ALMOÇO	690	8280
LANCHE DA TARDE	690	8280
JANTAR	690	8280
CEIA	690	8280
SERVIDORES	----	-----
DESJEJUM	7	84
ALMOÇO	2400	28800
JANTAR	2400	28800
CEIA	2400	28800

ANEXO 8: LISTA DE ALIMENTOS INCLUÍDOS DE ACORDO COM O GRUPO ALIMENTAR PARA CARDÁPIO DOS PACIENTES

GRUPO	ALIMENTOS
Cereais e tubérculos	Pão (tipo de forma) integral, Tapioca, Cuscuz (com farelo de aveia), Inhame, Mandioca, Batata doce, Arroz integral, Macarrão integral, Milho cozido (para munguzá), Farelo de aveia, Farinha de linhaça, Biscoito (tipo cracker) integral, Biscoito doce (tipo maisena), Biscoito sem glúten, Bolo Integral (sem açúcar e sem manteiga, sem lactose)
Frutas	Banana, Maçã, Uva, Abacaxi, Melão, Laranja, Ameixa, Pera, Melancia, Tangerina, Manga
Hortaliças (no mínimo 3 tipos/ refeição)	Cenoura, Chuchû, Jerimum, Vagem, Abobrinha, Berinjela, Rúcula, Tomate, Alface, Beterraba, Brócolis, Couve folha, Milho verde (fresco)
Leguminosas	Feijões: marrom, branco, verde e preto
Carnes e ovos	Peixes (tipo e cortes): tilápia ou merluza (filé sem espinhas) Cortes de frango: Filé de peito Cortes de carne bovina: músculo, patinho Ovos
Lácteos desnatados	Leite, coalhada, iogurte Queijo ricota ou minas frescal light Leite sem lactose
Açúcares e doces	Açúcar demerara, Geleias, Gelatina com pedaços de fruta Doce de fruta banana/mamão/goiaba, Mousse light, Adoçantes a base de stévia e sucralose
Óleos e gorduras	Azeite extra virgem
Bebidas	Café, chás, sucos, água de coco, caldos e vitaminas
Para temperos	Sal, alho, cebola Ervas desidratadas: orégano, alecrim, manjeriçã, cúrcuma, coentro, açafãõ
Produtos alimentícios adicionais	Suplemento nutricional em pó de diferentes sabores e diferenciação de faixa etária (infantil, adultos e idosos) para adição em sucos e vitaminas

P--

ANEXO 9: TIPOS DE PREPARAÇÕES NAS REFEIÇÕES DOS PACIENTES

DESJEJUM	Frutas inteiras, porcionadas ou em forma de purê Torrada com queijo fatiado, pasta de queijo ou patê Omelete, ovos mexidos ou cozidos Crepioça (Ovo, leite, goma de tapioca) Munguzá Cuscuz temperado com hortaliças Mingaus/Papas, vitaminas/shakes
LANCHES	Frutas inteiras, porcionadas, em forma de purê, salada de frutas Vitaminas/shakes, iogurtes, coalhadas (com adição de farelo de aveia)
ALMOÇO	Hortaliças: refogadas, raladas, suflês Arroz solto ou de leite Carnes bovinas: em iscas, desfiadas ou liquidificadas Frango: em pequenos cubos ou desfiados Filé de peixe: em pequenas postas ou desfiados Feijões: cozidos apenas com legumes/ Após técnica de remolho de no mínimo 12h
JANTAR	Tubérculos cozidos em pedaços ou em forma de purês Sopa de legumes com carne /frango

ANEXO 10 – PADRONIZAÇÃO GERAL QUANTO AOS GRUPOS DE ALIMENTOS E
PORÇÃO MÍNIMA EM CADA REFEIÇÃO PACIENTES

REFEIÇÃO	DEVE CONTER ALIMENTOS DOS SEGUINTE GRUPOS	PORÇÕES/ QUANTIDADE*
Desjejum	FRUTA (<i>in natura</i> , porcionada ou amassada)	1
	CEREAIS OU TUBÉRCULOS (em pedaços, em purê)	1
	LÁCTEOS (desnatados)	2
	CARNES E OVOS (em pedaços, picada, liquidificada)	1
	BEBIDAS: café, leite, suco ou vitamina	1
Lanches manhã e tarde	FRUTA	1
	LÁCTEOS (desnatados)	1
	CEREAL	½
Almoço	HORTALIÇAS E LEGUMES	2
	CEREAIS QU TUBÉRCULOS	1
	LEGUMINOSAS (grãos inteiros ou liquidificados)	1
	CARNES E OVOS	1
	FRUTAS (<i>in natura</i> , porcionada ou na forma de sucos)	1
Jantar	HORTALIÇAS OU LEGUMES	1
	CEREAL OU TUBÉRCULO	2
	CARNE E OVOS	1
	FRUTA (<i>in natura</i> , porcionada ou na forma de sucos)	1
Ceia	FRUTA (<i>in natura</i> , porcionada ou na forma de sucos)	1
	LÁCTEOS	1
	BEBIDA (CHÁ OU CAFÉ)	1

*A porção mínima referente a cada grupo de alimentos deve ser baseada – PHILLIPI 2006.

Henrique Eduardo Costa
Matricula: 4850
Diretor Geral: UPA