

TERMO DE REFERÊNCIA:

**SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO PARA A UNIDADE DE RETAGUARDA ÀS URGÊNCIAS E
DIGNÓSTICO DO MELHADO**

1. DO OBJETO

1.1. Contratação do fornecimento de alimentação para pacientes e acompanhantes e desjejum dos funcionários da Unidade de Retaguara às Urgências e Diagnóstico do Melhado “Dr. José Roberto Poletti”.

1.1.1. O objeto da presente prestação de serviços engloba o fornecimento de alimentação, preparada externamente e a disponibilização de coppeiras para a distribuição das refeições e recolhimento dos materiais para descarte, a empresa contratada deverá ser licenciada pela autoridade sanitária competente, possuir profissional nutricionista, qualificado e legalmente habilitado, com registro regular no Conselho de Nutricionista, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, conforme a Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.1.2. A prestação de serviços de alimentação realizar-se-á, mediante:

- a)** A utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada, porcionada e enviada a Unidade de Retaguara às Urgências e Diagnóstico do Melhado,
- b)** A distribuição das refeições em embalagens descartáveis, obedecendo ao cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela CONTRATANTE;
- d)** O fornecimento de materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, 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;
- e)** A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA.

1.2. ENDEREÇO DA CONTRATANTE

Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – FUNGOTA
Rua Carlos Gomes, 1610
CNPJ: 14.986.862/0001-40
Araraquara/SP

Cep: 14801-340

1.3 DO LOCAL PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O serviço será executado, na Unidade de Retaguarda às Urgências e Diagnóstico do Melhado “Dr. José Roberto Poletti”, localizada na Avenida Eitor Bin S/N – Bairro Vila Melhado, Araraquara – SP.

1.4 CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES:

Classificação da Unidade Hospitalar: Unidade de Retaguarda às Urgências e Diagnóstico do Melhado “Dr. José Roberto Poletti”,
População atendida: Pacientes Clínicos, de baixa e média complexidade proveniente das Upas de Araraquara
Número de leitos da Unidade: Enfermaria: 20 leitos Leitos de estabilização: 03 leitos
Média diária de pacientes: variável

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1.A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

2.2. As refeições oferecidas é a condição mínima para que pacientes enfrentem os períodos de internação.

2.3.Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

2.3.1.Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados visando a manter ou recuperar o estado nutricional;

3. QUANTITATIVOS ESTIMADOS

3.1. Estimativa diária de cada tipo de refeição:

3.1.1.As quantidades de refeições para pacientes internados foram estimadas tendo como base o número de leitos e com ocupação máxima, de forma que é possível que o número diário de refeições seja menor.

3.2. Estimativa diária

3.2.1. Pacientes e acompanhantes

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade diária
Desjejum	Refeição	40
Almoço	Refeição	40
Lanche da Tarde	Refeição	25
Jantar	Refeição	40
Ceia	Refeição	25
Água	Refeição	40

3.2.1. Funcionários

Tipo de refeição	Unidade de Medida	Quantidade Diária Estimada
Desjejum	Refeição	100

4. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS E QUANTIDADE ESTIMADA

4.1. A prestação de serviços de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes e os respectivos horários definidos.

4.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- A Prestação de serviços são de distribuição das refeições de acordo com horários estipulados. A preparação deve ser feita nas instalações da CONTRATADA.
- Elaboração de cardápios diários completos;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios em caráter complementar;
- Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Transporte externo e interno e distribuição;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos eventuais utensílios não descartáveis utilizados pelos pacientes;

- Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;
- 4.3.** 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.
- 4.4.** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários.
- 4.5.** A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 4.6.** A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.
- 4.7.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 4.8.** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 4.9.** Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados, as refeições deverão ser servidas em embalagens de isopor descartáveis biodegradáveis, de formato retangular, contendo 04 (quatro) divisões internas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 4.10.** Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 4.11. DAS CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES - ESPECIFICAÇÕES**
- 4.11.1.** Dieta destinada aos pacientes e acompanhantes, distribuídos em 5 (cinco) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço, lanches da tarde, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.500 calorias por dia.
- 4.11.2.** Para os funcionários será servido o desjejum e lanche da tarde e acompanhantes serão fornecidas 3(três) refeições: desjejum, almoço e jantar.
- 4.12. Dos cardápios e refeições**
- 4.12.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:**
- 4.12.1.1.** Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus,

hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

4.12.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), funcionários (desjejum) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

4.12.1.3. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

4.12.1.4. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

4.12.1.5. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

4.13. Da elaboração de cardápios

4.13.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

- Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
- Safra do alimento;
- Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;
- Digestibilidade dos alimentos.

4.13.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

4.13.3. Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.

4.14. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

4.14.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

Gênero	Peso	Refeição
Arroz cozido	110g	Almoço/jantar
Feijão cru	50 g	Almoço/jantar
Salada	1 porção	Almoço/jantar
Prato Principal	140 g	Almoço/jantar
Pão (sal ou doce)	50g	Desjejum
Biscoitos/bolachas	6un. doces / 6 un. salg.	Desjejum
Biscoitos/bolachas	6 unidades	Lanche da tarde / ceia

Bolo simples	1 fatia	Lanche da tarde
Suco de fruta natural ou polpa de fruta	200 ml	Lanche da tarde
Fruta	1 unidade	Lanche da tarde
Achocolatado	200 ml	Desjejum
Chá	200 ml	Lanche da tarde / Ceia
Água – garrafa descartável	1,5 litro	Por dia
Café com leite	180ml	Desjejum

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES	
Saladas	• 02 tipos, variando entre verduras, legumes crus ou cozidos, leguminosas e grãos
Temperos e Acessórios	• Óleo composto, vinagre, molho de pimenta, sachê de sal
Acompanhamentos	• Arroz branco e arroz integral • Feijão carioca
Prato principal (140 gramas)	• 01 tipo, à base de carnes bovinas, suínas e aves • Opção: omelete
Guarnição	• 01 tipo à base de legumes ou verduras ou farofas ou suflês ou torta ou refogados ou massas ou preparações diversas
Sobremesa	• 02 tipos sendo: doce e fruta da época (em cada embalagem deve constar a data de fabricação e validade)

4.14.2. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

4.15. Dos gêneros utilizados

4.15.1. Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, devem ser de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada.

4.15.2. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

4.15.3. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

4.15.4. O feijão deverá ser da variedade cariocinha, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

4.15.5. O suco servido para pacientes e funcionários deve ser de frutas, polpa de frutas ou concentrado, natural, podendo ser adquirido concentrado e diluído na unidade ou adquirido em embalagens individuais prontas para o consumo.

5. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1. DESJEJUM E LANCHE DA TARDE (PACIENTES / FUNCIONÁRIOS)

5.1.2. 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina.

5.1.3. 01 pão (integral – pacientes diabéticos) 50 g com margarina.

5.1.4. 180 ml de café com leite ou leite com achocolatado.

5.1.5. Suco 180 ml.

5.1.6. Frutas da época (1 porção / unidade).

5.1.7. Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa.

5.1.8. Sistema: porcionado.

5.2. DESJEJUM E CAFÉ DA TARDE – DIETA ESPECÍFICA (PACIENTES)

5.2.1. 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina ou geleia.

5.2.2. 180 ml de café com leite de soja ou leite de soja com achocolatado.

5.2.3. Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa.

5.2.4. Sistema: porcionado.

5.3. CEIA PACIENTES

5.3.1. 06 unidades de biscoitos água e sal.

5.3.2. 180 ml de chá.

5.3.3. Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa.

5.3.4. Sistema: porcionado.

5.4. CAFÉ

5.4.1. Café, acondicionado em garrafas térmicas.

5.4.2. Descartáveis: copo (sem tampa) 100 ml.

5.4.3. Garrafas térmicas de responsabilidade da Contratada.

5.5. CHÁ

5.5.1. Chá, acondicionado em garrafas térmicas.

5.5.2. Descartáveis: copo (sem tampa) 180 ml

5.5.3. Garrafas térmicas de responsabilidade da Contratada.

5.6. LANCHES PARA EXAMES (PACIENTES)

5.6.1. Chá, acondicionado em garrafas térmicas.

5.6.2. 06 unidades de biscoitos água e sal (acondicionado em embalagem individual lacrada)

5.6.3. Suco de laranja (exame de colonoscopia)

5.6.4. Descartáveis: copo (sem tampa) 180 ml

5.6.5. Sistema: porcionado

5.7. ÁGUA PARA PACIENTES

5.7.1. Garrafas com capacidade de 1,5 litro (descartáveis, Lacrada)

5.7.2. Horário para fornecimento: Conforme demanda

5.7.4. Observação: A Aquisição das Garrafas PET é de responsabilidade da CONTRATADA

6. Dos horários de distribuição das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	08h00	05h00 09h00 16h00
Almoço	11h00	

Lanche	15h00	
Jantar	18h30	
Ceia	20h30	
Água	07h00 / 17h00	

6.1. O Enfermeiro assistencial junto a copeira da unidade irá avaliar quais os pacientes que irão necessitar de dieta, quantificar e discriminar o tipo de refeição a ser solicitada mediante preenchimento de impressos próprios onde irá constar data, hora, tipo de dieta e a pessoa responsável pelo recebimento do pedido.

6.2. O horário de solicitação para a cozinha será até às 10h00 para almoço e entrega até às 11h00 e solicitação para o jantar até as 15h30 e entrega até às 18h30.

6.3. Caso houver necessidade de entrega de refeições em horários excepcionais, fica a critério da CONTRATANTE a retirada do mesmo c/ veículo próprio.

6.3.1 As refeições deverão ser transportadas às unidades externas referente aos lotes acima, em veículo adequado devidamente adaptado à natureza da carga. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto, de acordo com a Vigilância Sanitária.

6.3.2. A CONTRATADA tem a obrigação de manter o veículo em bom estado e realizar a manutenção preventiva e corretiva que se julgue necessária para o bom funcionamento do mesmo e prevenção de potenciais acidentes.

7. DESCARTÁVEIS:

7.1. Marmitex com divisórias e tampa.

7.2. Pote com tampa para salada

7.3. Copo com tampa para suco (180 ml)

7.4. Saco plástico com garfo ou colher, faca e guardanapo.

7.5. Pote com tampa para sobremesa (colher de sobremesa ou garfo de sobremesa)

8. DIETAS

8.1. DIETA GERAL PACIENTE ADULTO

8.1.2. Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

8.1.3. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

8.1.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

8.1.5. Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

8.1.5. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Pão francês ou semolina ou leite – Manteiga – Café com Leite – Açúcar	– Salada variada + temperos – Acompanhamentos: Arroz e feijão – Prato Principal: a base de carne vermelha ou ave –	– Chá, suco – Bolacha salgada, bolo, bolacha doce. – Açúcar	– Chá – Bolacha maisena, bolacha salgada. – Açúcar

	Guarnição: base de legumes ou verduras ou farofas ou suflê ou torta ou refogados ou massas ou preparações diversas – Sobremesa	- Fruta	
--	---	---------	--

8.2. DIETA BRANDA

8.2.1. Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

8.2.2. Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

8.2.3. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias;

8.2.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

8.2.5. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

8.2.6. Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

8.2.7. Incluir apenas o caldo do feijão;

8.2.8. Não incluir vegetais crus nas saladas;

8.2.9. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;

8.2.10. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;

8.2.11. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

8.2.12. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Pão francês ou semolina ou leite – Manteiga – Café com Leite – Açúcar	– Acompanhamentos: Arroz papa e caldo de feijão – Prato Principal: carnes moídas ou desfiadas – Guarnição: legumes cozidos – Suco – Sobremesa: fruta macia ou doce	– Chá, suco – Bolacha salgada, bolo – Açúcar – Fruta	– Chá – Bolacha maisena, bolacha salgada. – Açúcar

8.3. DIETA PASTOSA

8.3.1. Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

8.3.2. Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

8.3.3. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias.

8.3.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

8.3.5. Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

8.3.6. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Mingau de aveia ou maisena	Acompanhamentos: Arroz e feijão batidos – Prato Principal: carne batida – Guarnição: purês – Sobremesa: Purê de furta ou doce pastoso	– Vitaminado de frutas	– Mingau de aveia ou maisena

8.4. DIETA LÍQUIDA

8.4.1. Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

8.4.2. Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

8.4.3. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias.

8.4.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

8.4.5. Deve ser previsto sempre que solicitado pela Nutricionista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

8.4.6. Exemplo de cardápio:

Desjejum/ Lanche/ Ceia	Almoço / Jantar
- café com leite, chá ou suco	Sopa na consistência líquida (sem pedaços) Sobremesa - Gelatina

* Na dieta líquida sem resíduos, substituir café com leite por chá ou suco diet e utilizar gelatina diet.

8.5. DIETA PARA DIABÉTICOS

8.5.1. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

8.5.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 05 (cinco) refeições/ dia.

8.5.3. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

8.5.4. Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês;

8.5.5. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais “diet”.

8.5.6. Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.

8.5.7. No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.

8.5.8. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

8.5.9. Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

8.5.10. Características da dieta: Hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica;

8.5.11. Exemplos de Cardápio

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Pão integral – Margarina – Café com leite – Adoçante	– Salada variada – Acompanhamentos: Arroz integral ou ½ porção do arroz branco e feijão – Prato Principal: a base de carne vermelha, aves ou ovos – Guarnição: verduras ou legumes refogados/ cozidos – Suco diet – Sobremesa: fruta ou doce diet	– Torrada ou bolacha salgada – Chá ou suco diet – Adoçante	– Suco diet ou chá – Bolacha salgada

8.6. DIETA HIPOSSÓDICAS

8.6.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

8.6.2. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

8.6.3. Características da dieta

8.6.4. Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos;

8.6.5. A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais), sendo encaminhado, no almoço e jantar, um sachê de sal (1g) para acréscimo.

8.6.6. Exemplo de cardápio

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Pão de leite – Margarina sem sal ou geleia – Café com leite – Açúcar	– Salada variada + temperos – Acompanhamentos: Arroz e feijão – Prato Principal: a base de carne vermelha, aves ou	– Pão de leite ou bolacha doce – Chá – Açúcar.	– Suco – Bolacha doce

	ovos – Guarnição: verduras ou legumes refogados/ cozidos, suflês ou massas – Suco: 200ml – Sobremesa: 1 porção fruta ou doce – 1 sachê de sal		
--	---	--	--

8.7. DIETA HIPOGORDUROSA

8.7.1. Restrita na adição de gorduras e em alimentos ricos em lipídios. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios, a restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

8.7.2. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Pão francês ou semolina ou leite – Geleia – Café com Leite desnatado ou chá – Açúcar	– Salada variada + temperos – Acompanhamentos: Arroz e feijão – Prato Principal: a base de carne vermelha ou ave – Guarnição: base de legumes ou verduras – Suco – Sobremesa: fruta ou gelatina	– Chá – Pão francês ou semolina ou de leite – Açúcar	– Suco – Bolacha maisena ou de sal – Açúcar

8.8. DIETA LEVE

8.8.1. É indicada para pacientes com preparo de determinados exames, dificuldade de deglutição e mastigação, e em casos de intolerância a alimentos sólidos.

8.8.2. Características da dieta: Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico

8.8.3. Alimentos excluídos: Especiarias e condimentos fortes; bebidas gaseificadas; hortaliças e legumes crus.

8.8.4. Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).

8.8.5. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Torrada ou bolacha água e sal – Margarina ou geleia – Chá ou suco – Açúcar	– Sopa com pedaços (legumes e carnes) – Suco – Sobremesa: fruta macia ou gelatina	– Torrada ou bolacha salgada – Chá ou suco – Açúcar	– Suco – Bolacha doce

8.9. DIETA RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS

8.9.1. Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

8.9.2. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As

recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos.

8.9.3. Características: É uma dieta da distribuição geral acrescida de alimentos laxantes e ricos em fibras.

8.9.4. Exemplo de cardápio: Igual ao cardápio da distribuição geral. Oferecendo alimentos laxantes nas refeições como: cereais integrais, verduras cruas e refogadas, frutas, suco laxativo (laranja, mamão e ameixa), aveia.

8.10. DIETA POBRE EM RESÍDUOS/OBSTIPANTE

8.10.1. Dieta indicada para pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Crohn, síndrome do cólon irritável, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos onde seja necessário repouso intestinal, ou moderação do trânsito intestinal, controlando o peristaltismo.

8.10.2. Alimentos que devem ser excluídos da dieta: Especiarias e condimentos fortes, bebidas gasificadas, hortaliças e legumes crus, leite e derivados, frutas ricas em fibras, doces e açúcar, as frutas deverão ser consumidas sem casca.

8.10.3. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
– Pão branco – Geleia diet – Chá com adoçante ou suco diet	– Acompanhamentos: Arroz branco – Prato Principal: a base de carne vermelha ou ave – Guarnição: legumes cozidos – Suco diet – Sobremesa: fruta sem casca ou gelatina diet	– Chá – Torrada ou bolacha água e sal – Adoçante	– Suco diet – Bolacha água e sal

8.11. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

8.11.1. Outras dietas deverão seguir o padrão definida pelo Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

8.11.2. LANCHE PARA PACIENTES SUBMETIDOS A PROCEDIMENTOS E EXAMES LABORATORIAIS

Lanche destinado a pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos, a exames laboratoriais que requerem jejum. O mesmo deverá ser solicitado pelo respectivo setor.

9. REQUISITOS CONTRATAÇÃO

9.1. DO PESSOAL

9.1.1. A CONTRATADA deverá manter no Hospital um quadro fixo de pessoal composto por duas copeiras, devidamente treinadas e supervisionadas por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN.

9.1.2. Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na Unidade e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista o Responsável Técnico.

9.1.3. Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Hospital, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.

9.1.4. É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

9.1.5. Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho.

9.1.6. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos.

9.1.7. Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.

9.1.8. Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas paradas sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias).

9.1.9. O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

9.1.10. Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.

9.1.11. Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada a Nutricionista da Contratante e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

9.1.12. Todo o pessoal designado para o Hospital deverá cumprir integralmente a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras unidades ou postos de trabalho após iniciada a jornada diária.

9.1.13. Deverão ser previstos substitutos para férias, e licenças de todas as categorias profissionais de forma a garantir o número mínimo diário de profissionais na unidade.

9.2. DA HIGIENE PESSOAL

9.2.1. Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

9.2.3. A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

9.3. DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

9.3.1. É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

9.3.2. O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta

9.3.3. É terminantemente proibida a liberação de lavagem (resto de comida, limpa ou contaminada) para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

9.3.4. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

9.4. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO DAS REFEIÇÕES

9.4.1. São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

9.4.2. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

9.4.3. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

9.4.4. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a RDC nº 12 de 02/01/2001.

9.4.5. Uma cópia do laudo deve ser entregue a CONTRATANTE assim que os resultados estiverem disponíveis.

9.4.6. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos

9.4.7. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

9.4.8. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação.

10. Dos horários de distribuição das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	08h00	05h00 09h00 16h00
Almoço	11h00	
Lanche	15h00	
Jantar	18h30	
Ceia	20h30	
Água	07h00 / 17h00	

10.1. O Enfermeiro assistencial junto a copeira da unidade irá avaliar quais os pacientes que irão necessitar de dieta, quantificar e discriminar o tipo de refeição a ser solicitada mediante preenchimento de impressos próprios onde irá constar data, hora, tipo de dieta e a pessoa responsável pelo recebimento do pedido.

10.2. O horário de solicitação para a cozinha será até às 10h00 para almoço e entrega até às 11h00 e solicitação para o jantar até as 15h30 e entrega até às 18h30.

10.3. Caso houver necessidade de entrega de refeições em horários excepcionais, fica a critério da CONTRATANTE a retirada do mesmo c/ veículo próprio.

10.3.1. As refeições deverão ser transportadas às unidades externas referente aos lotes acima, em veículo adequado devidamente adaptado à natureza da carga. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto, de acordo com a Vigilância Sanitária.

10.3.2 A CONTRATADA tem a obrigação de manter o veículo em bom estado e realizar a manutenção preventiva e corretiva que se julgue necessária para o bom funcionamento do mesmo e prevenção de potenciais acidentes.

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1. Regras Gerais

11.1.1. Designar por escrito, no ato do recebimento da Autorização de Serviços, preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

11.1.2. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

11.1.3. As refeições a serem transportadas, deverão seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente. O recipiente para transporte das refeições deverá ser higienizado a cada entrega das refeições e substituir os mesmos sempre que necessário;

11.1.4. Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

11.1.5. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições, tais como: gêneros alimentícios, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis (copos, talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade, canudo embalado individualmente), equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais e equipamentos necessários à produção e distribuição de refeições;

11.1.6. Os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA;

11.1.7. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

11.1.8. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

11.1.9. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Termo de Referência, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

11.1.10 Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

11.1.11. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato designados pela

Contratante;

12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 12.1.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais e especiais elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 12.2.** Facilitar exercício das funções da Contratada, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- 12.3.** Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Fundação Municipal Irene Siqueira Alves – Vovó Mocinha – Fungota;
- 12.4.** Prestar aos funcionários da Contratada as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar;
- 12.5.** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;
- 12.6.** Solicitar à Contratada a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados;
- 12.7.** Comunicar por escrito a Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 12.8.** Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;
- 12.9.** Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas;
- 12.10.** Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- 12.11.** Fornecer à Contratada um "Formulário de Ocorrências";
- 12.12.** Receber da Contratada as comunicações registradas nos "Formulários de Ocorrências" devidamente preenchidos, assinados e carimbados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- 12.13.** Avaliar mensalmente a planificação (programação, execução e supervisão permanente) dos serviços a serem executados pela Contratada.
- 12.14.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços, após conferência.
- 12.15.** Entregar à Contratada quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: Descrição e estado de conservação da área e relação de utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.
- 12.16.** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato.

13. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

- 13.1.** A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em

serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

13.2. Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade das refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

14. CONSIDERAÇÕES GERAIS

14.1. Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

14.2. O contrato terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, na forma do artigo 57, II da Lei Federal nº. 14133/21, desde que se mantenha vantajoso a Fundação.

15. DA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

15.1. O termo de referência foi elaborado pela Enfermeira Paula Santos da Silva Lima Assessora Técnica da Unidade de retaguarda às Urgências e Diagnóstico do Melhado.

**PLANILHA DE ALIMENTAÇÃO
(MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL)**

1 Pacientes e Acompanhantes						
	Tipo de refeição	QTD	Quantidade diária estimada	Quantidade anual estimada	Valor Unitário R\$	Valor Total Anual R\$
	Desjejum	Unid	40	14400		
	Almoço	Unid	40	14400		
	Lanche da tarde	Unid	25	9000		
	Jantar	Unid	40	14400		
	Ceia	Unid	25	9000		
	Água	Unid	40	14400		
2 Funcionários						
	Desjejum	Unid	100	36000		
Valor Total						R\$