

TERMO REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar, com todos os insumos necessários, incluindo elaboração, preparação, transporte e distribuição de refeições para a Unidade de Pronto Atendimento 24h - UPA ITAGUAÍ, no Município de Itaguaí - RJ.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação decorre da necessidade do fornecimento de alimentação hospitalar, com todos os insumos necessários, incluindo elaboração, preparação, transporte e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores da Unidade de Pronto Atendimento 24h - UPA ITAGUAÍ, no Município de Itaguaí- RJ.

3. ESCOPO DOS SERVIÇOS

3.1 Fornecimentos de refeições, materiais para o consumo (utensílios e descartáveis), higiene no local de atendimento das refeições, por conta da **CONTRATADA**, equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada com pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as demandas previstas, observadas as exigências mínimas estabelecidas no programa de alimentação do trabalhador - PAT e as normas da Vigilância Sanitária;

3.2 Produção e fornecimento de refeições a pacientes internados, acompanhantes dos pacientes e funcionários - diários e plantonistas incluindo Sábado, domingos e feriados, definidos pela **CONTRATANTE**, devendo ser

observado os hábitos alimentares e características dos comensais, obedecendo às restrições de saúde, possibilitando desta forma, atendimento adequado;

3.3 A produção das refeições deverá ser realizada nas dependências da **CONTRATADA** e transportada em veículo adequado pela mesma até a unidade para distribuição aos pacientes, funcionários, acompanhantes e plantonistas ou produzidas na unidade estabelecida pela **CONTRATANTE**.

3.4 A prestação dos serviços será realizada nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção;

3.5 As refeições dos funcionários e dos acompanhantes deverão ser servidas em balcões térmicos e consumidas nas mesas e cadeiras disponibilizadas pela **CONTRATADA** na área de convivência da unidade;

3.6 As refeições dos pacientes deverão ser servidas em marmitas ou conforme preferência da **CONTRATANTE**, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

4. ESTIMATIVA DIÁRIA DE REFEIÇÕES:

	QUANTIDADES					
	DIAS DE SEMANA			FINS DE SEMANA		
	FUNCIONÁRIOS	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS	PACIENTES	ACOMPANHANTES
DESJEJUM	31	20	5	31	20	5
ALMOÇO	42	20	5	31	20	5
LANCHE	42	20	5	31	20	5
JANTAR	31	20	5	31	20	5
CEIA	0	20	0	0	20	0

A empresa deverá ser avisada com antecedência no caso de mudanças expressivas no quantitativo de refeições.

5. VALOR:

A proposta de preços deverá ser apresentada em moeda corrente e no formato apresentado nos quadros abaixo.

Item	Refeição Funcionário e Acompanhantes	Valor Unitário
01	Desjejum	R\$
02	Almoço	R\$
03	Lanche	R\$
04	Jantar	R\$

Item	Refeição Paciente	Valor Unitário
01	Desjejum – Normal/Branda/Pastosa/Liquida	R\$
02	Almoço - Normal/Branda/Pastosa/Liquida	R\$
03	Lanche - Normal/Branda/Pastosa/Liquida	R\$
04	Jantar - Normal/Branda/Pastosa/Liquida	R\$
05	Ceia - Normal/Branda/Pastosa/Liquida	R\$

6. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, produção, preparo, transporte e distribuição das refeições, observando o estabelecido nos itens a seguir:

As refeições deverão ser produzidas nas dependências da **CONTRATADA** durante toda a vigência do contrato. A **CONTRATADA** também será responsável pelo transporte das refeições até a Unidade, dentro das normas vigentes da Vigilância Sanitária local e apresentar alvará de licença sanitária;

Após o início das atividades a **CONTRATADA** deverá ter disponível, a apresentar a **CONTRATANTE**, Certificado de Vistoria do Veículo, expedido

pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, constando a liberação para trânsito do objeto contratado. Todo o transporte para a unidade deverá ser feito em veículo devidamente certificado e em caixas térmicas do tipo Hot Box com vedação hermética própria para esta finalidade;

Responsabilizar-se-á por danos de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos à Unidade Hospitalar, bem como a terceiros;

Zelar para que todos os equipamentos disponibilizados pela **CONTRATANTE**, bem como os espaços utilizados pela **CONTRATADA** se mantenham em condições de perfeita higiene, necessárias à execução dos serviços contratados na forma determinada pelos órgãos competentes;

Manter em condições de uso, os móveis, equipamentos, utensílios e todos os itens que porventura forem disponibilizados pelas partes, até o final do último dia do prazo contratual, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações físicas, das dependências ocupadas, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper a produção e o fornecimento de refeições;

Realizar até o último dia do prazo contratual, limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços;

Disponibilizar e instalar os equipamentos, móveis e os utensílios necessários à execução do Contrato, devendo ser os mesmos retirados no término do contrato;

Manter os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação;

Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com de propriedade da **CONTRATANTE**;

Arcar, integralmente, com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para utilização do fogão da copa, assim como, com a utilização do balcão térmico, que deverá ser adquirido e mantido pela **CONTRATADA**;

Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e funcionários mantenham-se em condições de higiene adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução;

A **CONTRATADA** obriga-se a respeitar as leis federais, estaduais e municipais aplicáveis a sua atividade, bem como satisfazer por conta quaisquer outras exigências decorrentes deste instrumento, assim como penalidades que venham a ser aplicadas pelas autoridades competentes, **CONTRATANTE** e ainda, apresentar o certificado de Regularidade da cozinha, caderneta de controle sanitário, mantendo-os atualizados a disposição da fiscalização comprovando a sua situação legal, responsabilidade técnica junto ao conselho de classe e Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes, mantendo atualizados e disponíveis Manual de Boas Práticas, (POP) e segurança ocupacional;

A **CONTRATADA** se obriga a realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como, providenciar a manutenção do local fornecido pela **CONTRATANTE**.

7. EQUIPE DE TRABALHO DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** deverá manter um quantitativo mínimo de funcionários, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços contratados. Deverá ainda fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) conforme legislação.

Responsabilizar-se pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados ao **CONTRATANTE**, seus colaboradores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham a serem vítimas suas empregadas quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não transfere a **CONTRATANTE** a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto do Contrato;

Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas CTPS, bem como a realizar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, Programa de Prevenção de Risco Ambiental - PPRA e controle do ASO;

Responsabilizar-se no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, ficando tais encargos por conta da **CONTRATADA** conforme a legislação em vigor;

Adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas;

Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás.

Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista inscrito no respectivo Conselho Profissional (CRN4).

8. PADRÕES DE ALIMENTAÇÃO:

Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e frescos, observando as gramaturas definidas no Padrão de refeições descrito abaixo.

Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados à Coordenação de Nutrição com 30 (trinta) dias de antecedência. Pequenas e eventuais mudanças deverão ser comunicadas com período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições e serão realizadas em consenso com a **CONTRATADA**.

Elaborar fichas técnicas das preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquidas até normais), e das dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal, hipocalórica e hipercalórica, hipossódica, hipolipídica e hiperlipídica, hiperproteica e hiperproteica/hipercalórica. O cálculo dos macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outros deverão ser calculados pela Nutricionista da **CONTRATADA**, conforme prescrição médica;

Apresentar diariamente o cardápio completo à **CONTRATANTE**, afixado em local visível, nas dependências da Unidade;

Os funcionários portadores de afecções ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da Diretoria em consenso com a **CONTRATADA**, sem onerar os custos para a **CONTRATANTE**.

9. PREPARO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E HIGIENIZAÇÃO

Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição;

Retirar do local dos serviços, sempre que necessário, os resíduos resultantes de suas atividades, acondicionando-os em sacos plásticos próprios para este fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente e pelo PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde;

Remover, sempre que necessário, o lixo da área de Convivência, (assim como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc.);

O lixo úmido das dependências, deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada;

Cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e funcionários, conforme quadro abaixo.

10. HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES
DESJEJUM	07:30 ÀS 08:10H	07:45 ÀS 08:30H	08:15 ÀS 08:30H
ALMOÇO	11:30 ÀS 12:30H	12:00 ÀS 14:30H	13:00 ÀS 14:30H
LANCHE	16:00 ÀS 16:45H	16:00 ÀS 16:45H	16:00 ÀS 16:45H
JANTAR	17:30 ÀS 18:30H	19:00 ÀS 20:00H	19:30 ÀS 20:00H
CEIA	19:30 ÀS 20:00H	XXXXXXX	XXXXXXX

Obs.: O desjejum das pacientes em tratamento só poderá ser servido após a

liberação do mapa de dieta pelo médico, sendo que o horário poderá sofrer alterações.

11. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Os cardápios deverão ser elaborados de acordo com as especificações abaixo, sendo que poderão ser alterada em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou gordura, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais.

11.1. Funcionários e Acompanhantes

Alimentos e/ou preparações	Und	Quantidade	Frequência
Desjejum: a) Leite ou café com leite ou achocolatado.	MI	180	Diária
b) Pães variados: Francês ou careca ou broa ou de forma ou outros acompanhado de queijo ou presunto	G	50	Diária
Almoço e Jantar:		80	

a) Salada podendo ser: A ou B ou C (Crua ou cozida)	G		Diária/refeição
b) Carne bovina – bifes (chã de dentro, coxão mole, contrafilé, paleta), assados (lagarto, pá, acém) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto, pá, acém, lombinho.	G	100	3 vezes/ semana/ref.
c) ou aves – porção com osso (coxa, sobrecoxa)	G	150	1 vez/ semana/ref.
d) ou porção sem osso (peito, filé de peito) ou	G	100	3vezes/semana/ref.
e) peixe- em forma de filé (pescada, polaka, merluza)	G	120	1vez/semana/ref.
f) Visceras – em iscas (fígado bovino ou bucho bovino ou moela	G	100	1 vez na semana

de frango)			
g) Feijoada ou Dobradinha	G	150	1 vez na semana a cada 15 dias
Guarnição: vegetais Tipo A, Tipo B	G	100	
 Tipo C	G	100	Diária/refeição
 ou massas ou farináceos;	G	100	Diária/refeição
h) Arroz branco polido ou parboilizado;	G	120	Diária/refeição
i) Feijões, ervilha, lentilha, grão de bico ou outras leguminosas;	G	100	Diária/refeição

Sobremesa:				
j) frutas in natura, variando conforme a sazonalidade.	Porção	01	3 vezes/semana/ref.	
Doces – tipo pudim ou gelatinas ou doce de leite cremoso, ou goiabada.	G	60	3vezes/semana/refeição	
k) Refresco de polpa de fruta (concentrado) e/ou Guaraná natural.	ML	180	Diária/refeição	
Lanche:				
a) Café com leite, ou achocolatado.	ML	180	Diária	
b) Pães variados: Massa fina, ou de forma ou outros;	G	50	Diária	

11.2. Pacientes

➤ Dieta Normal

I- Destinado aos pacientes adultos que necessitam de alimentação normal, sem restrição

a nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais.

II- Consistência normal.

III- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

IV- Distribuição: em 05(cinco) refeições diárias em horários regulares (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia) de acordo com a descrição abaixo:

➤ **Dieta Branda**

I – Destinada aos pacientes com problemas de mastigação e deglutição, sendo necessário modificar os alimentos por processo mecânico ou de cocção.

II- Consistência: Branda

III- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

IV- A composição das refeições deve ser da mesma forma da dieta normal, com a aplicação de técnicas específicas para adequação à consistência.

V- Distribuição: em 06(seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, Colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

➤ **Dieta Pastosa**

I- Destinada a pacientes com problemas de mastigação, deglutição.

II- Consistência: pastosa

III- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

IV- A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, com a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação a consistência.

V- Distribuição: em 06(seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, Colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Alimentos e/ou preparações	Und	Quantidade	Freqüência
Desjejum:			

a) Leite ou café com leite ou mingau ou frutas liquidificadas com leite;	ml	180	Diária
b) Pães variados: careca ou broa ou de milho ou integral ou de forma ou outros;	g	50	Diária
Almoço e Jantar:			
a) Sopa com vegetal tipo A, B ou C	g	100 (cozida)	Diária/refeição
b) Carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto	g	100	3 vezes/ semana/ref.
c) ou aves – porção com osso (coxa, sobrecoxa)	g	150	1 vez/ semana/ref.
d) ou porção sem osso (peito, filé de peito) ou			3vezes/semana/ref.

	g	100	
e) peixe- em forma de filé (pescada, cação, merluza)	g	100	1vez/semana/ref.
f) Guarnição: vegetais Tipo A, Tipo B Tipo C ou massas ou farináceos;	g	100 100 100 50	Diária/refeição Diária/refeição Diária/refeição
g) Arroz branco polido ou parboilizado;	g	120	Diária/refeição
h) Feijões, ervilha, lentilha, grão de bico ou outras leguminosas;	g	90	Diária/refeição

Sobremesa:	i) frutas in natura, variando conforme a sazonalidade ou fruta cozida ou creme de frutas ou salada de frutas ou tamisadas.	porção	01	3 vezes/semana/ref.
		g	80	1 vez/semana/ref.
	doce de frutas;	g	60	3vezes/semana/refeição
j) Suco natural da fruta ou refresco de polpa de fruta (concentrado).	ml	180	Diária/refeição	
Lanche:	a) Suco de frutas naturais ou Leite ou café com leite ou frutas liquidificadas com leite ou mingau;	ml	180	Diária
	b) Pães variados: massa fina ou integral ou de forma ou outros;	g	50	Diária

Ceia : a) Suco de frutas naturais ou Leite ou café com leite ou frutas liquidificadas com leite ou mingau;	ml	180	Diária
b) Pães variados:massa fina ou integral ou de forma ou outros; Ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha dágua, com no mínimo de 40g;	g	50	Diária
	g	40	Diária

➤ Dietas Líquida

- I- Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação, deglutição, nos prés, pós-operatórios e preparo de exames.
- II- Consistência: líquida
- III- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- IV- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), de acordo com a descrição abaixo:

Alimentos e/ou preparações	UND	Quantidade	Freqüência
Desjejum/lanche/ceia <p>a) Leite ou café com leite ou suco de frutas natural ou frutas liquidificadas com leite, com ou sem complemento de farinha ou mingau (5% ou 10%) com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina;</p> <p>Ou iogurte em embalagem original individualizada com o mínimo 180g;</p> <p>b) Creme de frutas</p>	MI Und	180 1	Diária/refeição Diária/refeição

	G	80	Diária/refeição
Colação a) Leite ou suco de frutas e/ou vegetais coados ou frutas liquidificadas com leite, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho. b)	MI	180	Diária
Almoço/ jantar a) Caldo a base de vegetais A,B e/ou C com carne ou caldo de vegetais tamisados ou sopa creme com carne e/ou creme de leite e/ou ovo ou canja liquidificada ou caldo de feijão. b) Creme à base de frutas c) Suco de frutas natural ou refresco de polpa de fruta (concentrada).	MI ML ML	300 100 180	Diária/refeição Diária/refeição Diária/refeição

A **CONTRATADA** deverá apresentar com antecedência, um cardápio especial para atender as datas comemorativas conforme calendário nacional.

12. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

É de responsabilidade da empresa CONTRATADA executar e manter o 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).

13. AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.

Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo.

Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes.

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação. Podendo a CONTRATANTE solicitar a qualquer momento, amostra dos mesmos para

constatação do cumprimento do presente Termo de Referência.

Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitais" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade de Saúde, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço.

Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

14. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorre do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

15. OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES

a) A empresa CONTRATADA deverá:

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da contratação.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades

previstas no Termo de Referência, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a SND da CONTRATANTE e do ART da CONTRATADA.

Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.

Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.

16. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Os serviços constantes neste TR serão fiscalizados por profissional técnico designado pelo CEPP.

17. DATA E ASSINATURA

ANEXO I

Fornecimento de Alimentação:

Pacientes:

Refeições/ dia: 5 refeições

Café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia

Quantitativo estimado= 200 refeições dia (Segunda à domingo, depende do número de pacientes internados)

Leitos:04 sala vermelha, 3 sala amarela pediátrica, 9 sala amarela adulto, 2 isolamentos;

Total: 18 leitos

Funcionários por 12h:

Manhã: (Seg à Sex)

05 médicos,

01 coordenador médico

05 enfermeiros

1 coordenador de enfermagem

01 coordenador adm

03 administrativo

02 administrativo diarista

01 técnico de informática

01 analista de faturamento

11 técnicos de enfermagem

02 técnicos de enfermagem diarista

02 farmacêuticos

01 auxiliar de farmácia

01 assistente social

01 técnico de Rx

02 Maqueiros

01 almoxarife

01 técnico de segurança do trabalho

42 refeições plantão diurno

Noite: (Seg à Sex)

05 médicos,

05 enfermeiros

03 administrativo

11 técnicos de enfermagem

02 farmacêuticos

01 auxiliar de farmácia

01 assistente social

01 técnico de Rx

02 Maqueiros

31 refeições plantão noturno

Total por dia (Seg à Sex): 73 refeições

Manhã: (Sáb e Dom)

05 médicos,
05 enfermeiros
03 administrativo
11 técnicos de enfermagem
02 farmacêuticos
01 auxiliar de farmácia
01 assistente social
01 técnico de Rx
02 Maqueiros
31 refeições plantão diurno

Noite: (Sáb e Dom)

05 médicos,
05 enfermeiros
03 administrativo
11 técnicos de enfermagem
02 farmacêuticos
01 auxiliar de farmácia
01 assistente social
01 técnico de Rx

02 Maqueiros

31 refeições plantão noturno

Total por dia (Sábado e Domingo): 62 refeições

Obs: Escala de enfermagem 24x72

Necessário fornecimento de mesas, cadeiras, hampa de alimentação, talheres, pratos, copo descartável, geladeira para guarda de alimentos fornecido pela empresa, guardanapos, água mineral para confecção do suco, uniformes para equipe materiais de higienização dos seus equipamentos;

Servir Refeições para os pacientes em regime de observação, funcionários e acompanhantes por intermédio da assistência nutricional balanceada adequada a cada usuário, seguindo normas específicas. As refeições deverão ser preparadas em cozinha adequada distribuído aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, sempre respeitando o Manual de Boas Práticas do Conselho Regional de Nutrição, as normas de qualidade do Instituto Solidário e a legislação vigente.

Modelo de cardápio:

		segunda	terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
DESJEJU M		Café com leite Pão com margarina	Café com leite Pão com queijo	Café com leite Pão com margarina	Café com leite Pão com presunto	Café com leite Pão com Margarina	Café com leite Pão com queijo	Café com leite Pão com margarina
ALMOÇO	Salada	Salada ralada	Beterraba cozida	Alface	Salpicão	Tomate	Cenoura com ervilha	Maiones e
	Prato Principal	Bife acebolado	Frango Assado	Carne Seca	Carne em cubos	Costela com agrião	Strogonoff de frango	Carne assada
	Opção			Drumet	Lingüica toscana	Filé de frango		
	Guarnição	Parafuso ao molho	Virado de couve	Quibebe de abóbora		Batata sauteé	Batata Palha	Farofa

	Sobremesa	Gelatina	Doce de coco	Melancia	Doce de leite	Abacaxi	Doce de mamão	Tangerina
LANCHE		Pão de coco	Pão suíço com pate	Cavaca	Cachorro quente	Sonho	Canjica	Broa de milho
JANTAR	Salada	Tomate		Pepino com tomate		Salada ralada	Alface com tomate	Chuchu com cheiro verde
	Prato principal	Peixe Frito	Rabada com agrião	Filé de frango Grelhado	Bife rolé	a Frango com quiabo	Bife acebolado	Peixe ao molho
	Opção		Isca de frango					
	Guarnição	Chuchu ao molho branco	Pirão de carne	Macarronada	Jardineira de legumes	Polenta à bolonhesa	Purê de batata	Pirão
	Sobremesa	Doce de banana	Laranja	Goiabada	Maçã	Gelatina	Banana	Doce de coco
CEIA (Só para pacientes)	Biscoito com pate	Canjica	Bolo	Torradas com pate	Pão com queijo	Biscoito com patê	Bolo	Caldo verde