

TERMO DE REFERENCIA

1. **OBJETO:** Abertura do processo licitatório com objetivo de fornecimento de dietas conforme anexo I, aos pacientes que permanecem na Instituição em cuidados médicos e de enfermagem e que necessitam de alimentação diferenciada e com restrições, que serão solicitadas de acordo com a avaliação nutricional e prescrição dietética da nutricionista e médico plantonista na **UPA Unidade de Pronto Atendimento – Aluizio Alves**.

2. **JUSTIFICATIVA:** A terapia nutricional em pacientes em atendimento é um importante recurso na prática assistencial, atendendo as necessidades nutricionais individuais de acordo com as patologias existentes, favorecendo a recuperação e prestando atendimento necessário e de qualidade. Diante disso, faz-se necessário o processo licitatório para a aquisição de Dietas/pacientes.

Devido às necessidades de fornecimento de alimentação conforme prescrição nutricional, a empresa vencedora do processo licitatório deverá realizar a entrega dos alimentos acondicionada em embalagens apropriadas **INDIVIDUALMENTE**, justifica-se a necessidade da licitação por lote único de fornecimento contemplando o jejum, lanches, almoço, janta e ceia, para cumprir o valor nutricional diário e melhor atender as primordialidades de alimentação dos pacientes e se responsabilizar por ocorrências advindas do fornecimento das alimentação, conforme se segue:

Considerando a Inviabilidade, de logística das solicitações de dietas, **INDIVIDUAIS**, fornecidas por múltiplas empresas, podendo provocar erros e/ou atrasos, trazendo prejuízo aos pacientes;

Considerando as possíveis falhas na padronização referente às características das dietas **INDIVIDUAIS** por empresas distintas, essas diversidades determinam alterações a consistência, e o seu paladar, visto que, será produzido por profissionais diferentes, podendo trazer modificações e o não cumprimento nas necessidades nutricionais dos pacientes;

Considerando as dificuldades de comunicação nas alterações, quando necessário, nos tipos de dieta **INDIVIDUAIS**, sejam imprescindíveis nas solicitações para atender um único pedido, demandando mais tempo por parte do setor responsável, inclusive no que tange as alterações emergenciais de pacientes críticos;

Considerando as inconveniências no fluxo do controle administrativo trazendo maior fluxo burocrático para realização do controle de recebimento, visto que, os registros serão individuais por cada empresa;

3. **FORMA E LOCAL DE ENTREGA:** O material deverá ser entregue nas dependências da Unidade de Pronto Atendimento, localizada na Av. Jundiá, 100 — BR 160, Macaíba/RN, de acordo o pedido previamente solicitado, em conformidade com os quantitativos da Solicitação de Despesa.

(Handwritten signatures and initials in blue ink)

Obs: A entrega deverá ser realizada em três momentos: Desjejum, Almoço e Janta, de acordo com solicitações e descrições do pedido do setor de nutrição da Unidade de Pronto Atendimento - Upa Aluízio Alves.

Obs: A empresa ganhadora deverá fornecer o carrinho para distribuição das dietas fornecida aos pacientes.

4. **ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:** Deverão ser rigorosamente atendidas as especificações e observações constantes do anexo | deste Termo de Referência.

5. FORMA DE FORNECIMENTO

5.1 - DIETA LIVRE

5.1.1 - Dieta Livre: A dieta deve ser servida em quentinha de isopor, térmica, embalada em papel filme, com a identificação do tipo da dieta + copo descartável de suco de frutas naturais de 200 ml acompanhados de sachê de açúcar ou adoçante. A dieta deverá ser acompanhada de talheres descartáveis (faca/garfo e colher) de primeira qualidade, atóxicas e resistentes, embalados individualmente de forma higiênica bem como guardanapo de papel.

5.2 - Dieta Almoço Livre:

5.2.1- Mínimo de 500 gramas (+ 10% de margem de segurança, contendo: Salada crua ou cozida, Leguminosas, 02 tipos de carboidratos, proteína de origem animal, e Suco de frutas naturais em copo ou garrafa descartável lacrado de 200 ml, acompanhados de sachê de açúcar ou adoçante.

OBSERVAÇÃO: A dieta deve ser servida em quentinha de isopor, térmica com 03 divisórias embaladas em papel filme, plástica, transparente, atóxica, com a identificação do tipo da dieta + copo ou garrafa descartável de suco de frutas naturais de 200 ml + fruta, devendo ser acondicionada em embalagem individual e acompanhada de sachê de açúcar ou adoçante. A dieta deverá ser acompanhada de talheres descartáveis (faca/garfo e colher) de primeira qualidade, atóxicas e resistentes, embalados individualmente de forma higiênica bem como guardanapo de papel.

5.3 - DIETA JANTAR

5.3.1 - Mínimo de 500 gramas (+ 10% de margem de segurança) contendo: Carboidrato, ou Raízes (batata, inhame, macaxeira), Salada crua (80g), Salada cozida (100g), Proteína (100g), Macarrão (60g), e Suco de frutas naturais em copo ou garrafa descartável lacrado de 200ml acompanhado de sachê de açúcar ou adoçante.

OBSERVAÇÃO: A dieta deve ser servida em quentinha de isopor, térmica com 03 divisórias embaladas em papel filme, plástica, transparente, atóxica, com a identificação do tipo da dieta + copo descartável ou

[Handwritten signatures]

garrafa de suco de frutas naturais de 200 ml OU fruta (laranja, ou mamão, ou banana, ou melão, ou abacaxi), devendo ser acondicionada em embalagem individual. A dieta deverá ser acompanhada de talheres descartáveis (faca/garfo e colher) de primeira qualidade, atóxicas e resistentes, embalados individualmente de forma higiênica bem como guardanapo de papel.

5.4 - CLASSIFICAÇÃO.E CONSISTÊNCIA DAS DIETAS

5.4.1 - **Dieta livre:** Dieta suficiente, harmônica,- consistência normal, distribuição e quantidade normais de todos os nutrientes, balanceada e completa. Para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que apresentam as funções de mastigação e gastrointestinais preservadas. RECOMENDADOS: Massas e cereais pobres em gorduras, hortaliças e frutas frescas, óleos e açúcares com moderação. EVITADOS: Carboidratos ricos em açúcar, enlatados, conservas e açúcares em excesso.

5.4.2 - **Dieta branda:** Dieta balanceada e completa, consistência branda, pobre em resíduos e modificados por cocção. RECOMENDADO: Saladas cozidas, carnes frescas cozidas ou grelhadas, frutas (suco, sem casca, maduras). EVITADOS: Frutas oleaginosas, doces concentrados, condimentos fortes, picares, queijos duros e fortes.

5.4.3 - **Dieta pastosa:** Dieta com Consistência pastosa ou abrandada pela cocção e processos mecânicos. RECOMENDADOS: todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moidos, liquidificados e amassados. EVITADOS: Alimentos duros, secos, crocantes, empanadas, fritos, cruas, com semente, casca, pele. Preparações contendo azeitona, passas, nozes (outras frutas oleaginosas), coco e bacon. Iogurte com pedaços de frutas, hortaliças folhosas cruas, com sementes; biscoitos amanteigados, pastelarias.

5.4.4 - **Dieta líquida:** Dieta com consistência líquida. Alimentos recomendados: Mingaus a 3% (arroz, milho), caldos e sopas liquidificadas, sucos diluídos e/ou coados, leite, chá, café, bebidas não gasosas, sucos de frutas e de vegetais coados, mingau de cereais, sopa de vegetais peneirados e caldos de carnes, óleos vegetais;

Alimentos evitados: cereais integrais, sementes, farelos, sementes oleaginosos, frutas inteiras com casca, queijos ricos em gorduras, embutidos, condimentos picantes.

5.4.5 - **Dieta líquida / pastosa:** Dietas com consistência semilíquida. Alimentos recomendados: Preparações com alimentos liquidificados e amassados. Alimentos evitados: Leguminosas e grãos, alimentos crus e inteiros.

OBSERVAÇÃO - Quando a consistência for líquida - A dieta deve ser servida em copo de isopor lacrado de 400 ml + copo ou garrafa descartável de suco de frutas naturais de 200 ml. A dieta deverá ser acompanhada de talher descartável (colher) ou canudo de primeira qualidade, atóxicas e resistente, embalado individualmente de forma higiênica bem como guardanapo de papel.

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

OBSERVAÇÃO - Quando a consistência for líquida/pastosa - A dieta deve ser servida em copo de isopor lacrado de 400 ml + copo ou garrafa descartável de suco de frutas naturais de 200 ml. A dieta deverá ser acompanhada de talher descartável (colher) ou canudo de primeira qualidade, atóxicas e resistente, embalado individualmente de forma higiênica bem como guardanapo de papel.

OBSERVAÇÃO - Quando a dieta for restrita de líquidos - A dieta deve ser servida em copo de isopor, térmico com capacidade de 400 ml, com a identificação do tipo da dieta + copo ou garrafa descartável de suco de frutas naturais de 200 ml. A dieta deverá ser acompanhada de canudo de primeira qualidade, atóxicas e resistentes, embalados individualmente de forma higiênica bem como guardanapo de papel.

6. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATADA E CONTRATANTE: Além das especificações mencionadas, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e do recebimento do produto licitado:

- 6.1 - Não serão aceitos entregas e/ou dietas similares, devendo ficar tudo em acordo com as especificações constantes do presente no Termo de Referência;
- 6.2 - Prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura das propostas de preço;
- 6.3 – As dietas fornecidas deverão conter a identificação de data de fabricação e estar dentro do período de validade para consumo.
- 6.4 - As refeições devem variar de acordo com as Leis da Alimentação (quantidade, qualidade, harmonia, adequação) e devem ser preparadas com condimentos naturais.
- 6.5 - Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, embalagens, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição e entrega das dietas cotadas, bem como transporte, custos, estocagem até a entrega total do objeto, carga e descarga, testes, leis sociais e tributos.
- 6.6 - As notas fiscais não poderão ter rasuras e deverão descrever corretamente o item, e número de empenho, o número do processo de compras, dados bancários para depósito. As notas fiscais serão liberadas para pagamento somente quando acompanhadas do relatório de recebimento, devidamente assinado e carimbado pelo funcionário responsável.
- 6.7 – Realizar pela nutricionista de plantão, as solicitações das dietas de acordo com cada patologia dos pacientes;
- 6.8 – Conferir o quantitativo e as especificações de cada dieta solicitada, de acordo com as leis da alimentação / Escudero (Qualidade, adequação, quantidade e harmonia).
- 6.9 – Solicitar a nota fiscal de acordo com o pedido mensal.

Aluizio Alves
Aluizio Alves
Aluizio Alves

7. DAS PENALIDADES

Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a licitante vencedora que, por qualquer forma, não cumprir as normas da Ata está sujeita às sanções neles previstos, assegurados o contraditório e ampla defesa.

8. DA FISCALIZAÇÃO DA ATA

a) A fiscalização e o acompanhamento da execução da Ata caberão ao Fiscal de contrato: Dionária Raiane Lopes Soares Florentino - matricula:1115502 (titular), e, Aldiene Albuquerque Mafaldo - matricula: 1102133 (suplente).

Macaíba/RN, 29 de julho de 2020.



Maria Célia Croisfelt Santos

Diretora Geral da UPA

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em: 29 de julho de 2020.

De acordo e aprovo:



Gisleyne Karla Medeiros Da Silva

Secretária Municipal de Saúde,