

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2021

ANEXO XXIV

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO
DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA
ATENDIMENTO À REGIÃO NORTE – SÃO PAULO/SP**

DETALHAMENTO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

1. Serviços a serem executados:

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

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

- a) Entregar de refeições transportadas nas unidades que necessitarem desse tipo de serviço;
- b) Preparação de alimentação por equipe especializada em cozinha das dependências da unidade de saúde sob gestão da **CONTRATANTE** (no caso do Pronto Socorro Municipal Dr. Lauro Ribas Braga). No caso das unidades de saúde que não tenham cozinha instalada em suas dependências, a **CONTRATADA** deverá realizar o preparo das refeições em cozinha própria e realizar a entrega até a unidade de saúde correspondente;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, em suas dependências, quando se o preparo das refeições não se der nas unidades de saúde;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- f) Racionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo Contratante utilizando-se utensílios apropriados;
- g) Controle da temperatura das preparações, envolvendo desde o preparo, transporte e oferta ao consumidor final;
- h) Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- i) Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste instrumento;

- j) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo Hospital;
- k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas para o preparo das refeições, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- l) Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos;

3. Princípios básico de limpeza:

Toda limpeza a ser efetuada em unidades de saúde (hospitalar, ambulatorial ou predial) independente da área a ser limpa, deve seguir no mínimo os princípios de Boas Práticas de Limpeza abaixo descritos:

- a) De cima para baixo (das paredes para o piso);
- b) Do mais limpo para o mais sujo, ou seja, do menos contaminado para o mais contaminado;
- c) Num movimento único e em um só sentido; (nunca movimento de vai e vem).
- d) Do fundo do ambiente para a porta;
- e) Pisos de corredores, saguões, etc., de dentro para fora e de trás para frente;
- f) Lavar as mãos antes e após o uso EPI's (ex. luvas), e antes e após o término das atividades;
- g) Não utilizar anéis, pulseiras e outros adornos durante o período de trabalho;
- h) Usar EPI's e EPCs adequados às atividades exercidas;
- i) Não efetuar varredura a seco: o ato de varrer o piso leva à dispersão de Microorganismos, que podem estar veiculados às partículas de pó, por isso, o indicado é a varredura úmida que pode ser feita com mopp ou equivalente;
- j) Utilizar produtos químicos aprovados pelo M.S. e em conformidade com a portaria nº. 15 de 23 de agosto de 1988 – serviço de Vigilância Sanitária; e ainda com as padronizações e determinação do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar;
- k) Utilizar borrifadores para soluções, ao invés de baldes, para evitar a contaminação da solução;
- l) Utilizar panos de cores diferentes para limpeza das diferentes superfícies e áreas: paredes, pisos, pias, móveis e etc;
- m) Não deixar panos de molho a fim de evitar a proliferação de Microorganismos.
- n) Retirar os resíduos utilizados sacos em conformidade com a NBR 9190;
- o) Colocar saco para resíduo adequado (de acordo com a NBR 9190 e Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da Saúde;
- p) Colocar saco de lixo, padronizado (conforme especificações NBR 9190), em local indicado pela contratante.

4. Recomendações Nutricionais

- a) A estrutura geral do cardápio será construída com base em dieta de 2000 à 2500 kcal por dia, que atende a recomendação geral para pessoa adulta, mas que pode variar de acordo com as necessidades individuais. Ademais, deve-se oferecer um cardápio específico que atenda a demanda de dietas para a pediatria, conforme idade dos pacientes pediátricos;

- b) O cardápio deverá contemplar a variedade dos grupos de alimentos e, portanto, de macro e micronutrientes em cada refeição, considerando as preparações que compõem quanto as cores e técnicas de preparos;
- c) A porção e a frequência dos grupos de alimentos descritas neste documento deverá ser seguida primordialmente;
- d) Deverá ser mantido um cardápio visando uma alimentação saudável adequando as necessidades biológicas dos indivíduos, respeitando a variedade, equilíbrio e segurança alimentar da refeição oferecida;
- e) Todas as preparações deverão ser elaboradas com adição de temperos e especiarias naturais como salsa, coentro, orégano, manjerição, tomilho, entre outros;
- f) O fornecimento das refeições do tipo “transportadas” deverá ser realizado em recipientes de isopor, bem como as bebidas quentes ou em embalagens de alumínio, que contemplem as quantidades previstas neste contrato;
- g) As preparações devem ser preferencialmente assadas, grelhadas, ensopadas, refogadas e cozidas com pouco óleo;
- h) Os sucos devem ser concentrados e produzidos diretamente de frutas ou polpas naturais não contendo corantes e/ou conservantes;
- i) Sucos concentrados fornecidos como bebida não deverão conter açúcar em sua composição, podendo ser adoçado de acordo com sua necessidade (açúcar ou adoçante);
- j) Água mineral deve ser fornecida em garrafas de 1,5L (um litro e meio).
- k) A **CONTRATADA** deverá ter nutricionista como responsável técnico das Boas Práticas do Serviço de Alimentação do local onde serão preparadas as refeições e uma vez por semana o profissional nutricionista da **CONTRATADA** deverá supervisionar a unidade;
- l) A **CONTRATADA** deverá apresentar Ficha Técnica de preparação do cardápio e o Manual de Boas Práticas juntamente com os Procedimentos Operacional Padronizados (POP's) da empresa;

5. Serviços Extras

- a) A solicitação pela **CONTRATANTE** de fornecimentos extras, bem como alteração nos quantitativos deverão ser feitos por escrito e com prazo de 24 horas de antecedência, especificando a quantidade desejada. O custo desses serviços extraordinários será o mesmo do praticado para o serviço rotineiro;
- b) A solicitação de dietas especiais (conforme especificadas nos anexos deste documento) deverá ser realizada com no mínimo seis horas de antecedência, pelo copeiro de plantão, quando aplicável;
- c) Além das refeições previstas no Termo de Referência e seus anexos, a **CONTRATANTE** poderá solicitar o fornecimento de KITS Festa e Lanche, conforme descrições abaixo:
 - KIT Festa – Constituído de alimentação festiva (salgadinhos, refrigerante, bolo, doces, etc...);
 - Kit Lanche - Refeições mais simples acondicionado em sacola plástica (achocolatado ou suco (200ml), pão com frios, fruta (unidade ou porção), barra de cereal).

6. Entrega

- a) A **CONTRATADA** fornecerá refeições que serão transportadas até o endereço da **CONTRATANTE** nas unidades informadas neste documento;
- b) As refeições, serão produzidas pela **CONTRATADA** nas dependências de sua cozinha e, transportadas ao local do evento em recipientes térmicos apropriados, se responsabilizando pela entrega das refeições, e por eventuais danos que puderem ocorrer no percurso e pela qualidade da oferta ao consumidor final. Garantindo, ainda, o perfeito acondicionamento das refeições;
- c) As refeições do Pronto Socorro Municipal Dr. Lauro Ribas Braga será preparada nas dependências da **CONTRATANTE**, “*in loco*”.

7. Estrutura

- a) A infraestrutura necessária para o preparo, a entrega e fornecimento das refeições será de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive nas hipóteses em que o preparo se der nas dependências das unidades de saúde geridas pela **CONTRATANTE**, a qual deverá seguir as especificações e recomendações da **CONTRATANTE**, conforme anexo;
- b) Considera-se como infraestrutura necessária: um fogão industrial, para aquecimentos emergenciais, panelas, pegadores, travessas, caldeirões, caixas de isopor, etc., além de funcionários em quantidade suficiente, treinados e uniformizados.

8. Serviços a Serem Executados:

- a) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, plantonistas e acompanhantes legalmente constituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**.

9. Quadro De Pessoal

- a) A Empresa deverá quantificar o quadro mínimo de funcionários, por categoria, necessários para a execução de todos os serviços, sendo a mesma única responsável pela apresentação do referido quadro, juntamente com a proposta dos serviços;
- b) A **CONTRATADA** se obriga a manter número de funcionários suficiente para a manutenção da qualidade dos serviços;
- c) Os empregados deverão cumprir rigorosamente os horários de trabalho, considerando o intervalo regimental, estabelecido pela CLT, ficando a **CONTRATADA** diretamente responsável por eventuais inobservâncias.

10. Unidades a serem atendidas:

UNIDADES	ENDEREÇO
CAPS AD III SANTANA	Avenida Leoncio de Magalhaes, 226 - Jd. São Paulo, São Paulo, SP - 02042-000
CAPS ADULTO II DR. LEONIDIO GALVÃO DOS SANTOS (JAÇANÃ/TREMEMBÉ)	Rua Francisco Rodrigues, 681 - Vila Constância, São Paulo, SP - 02259-001
CAPS ADULTO III MANDAQUI	Avenida Dr. Luis Lustosa da Silva, 369 - Santana, São Paulo, SP - 02406-040
CAPS INFANTIL III SANTANA	Rua Almirante Noronha, 57 - Jd. São Paulo, São Paulo, SP - 02043-060
PS MUNICIPAL SANTANA - LAURO RIBAS BRAGA	Rua Voluntários da Pátria, 943 - Santana, São Paulo, SP - 02011-100
UPA JAÇANÃ	Rua Estér Eliza, 229 - Vila Nilo, São Paulo, SP - 02278-040