



### TERMO DE REFERÊNCIA

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 – Aluízio 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 para 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 desjejum, lanches, almoço, jantar, ceia e dietas especiais, para cumprir o valor nutricional diário e melhor atender as singularidades da alimentação dos pacientes, e se responsabilizar por ocorrências advindas do fornecimento da alimentação, conforme as seguintes considerações:**

- 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 à 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 individualizadas, seriam 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. RESPONSABILIDADE DA EMPRESA**

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

Obs.: A entrega deverá ser realizada em três momentos: Desjejum, Almoço e Jantar, de acordo com solicitações e descrições do pedido do setor de nutrição da Unidade de Pronto Atendimento ALUÍZIO ALVES - UPA. Nos horários determinado pelo Setor de Nutrição.

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

**3.2. RESPONSABILIDADE TÉCNICA:** Nutricionista especialista em Nutrição clínica com o objetivo de atender melhor as diferentes dietas solicitadas para cada patologia.

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

### **4. FORMA DE FORNECIMENTO**

#### **4.1 - DIETA LIVRE**



**4.1.1 - 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 e canudo. A dieta deverá ser acompanhada de talheres descartáveis (faca/garfo e colher) de primeira qualidade, atóxicas e resistentes, embalados individualmente de forma higiênica com guardanapo de papel.

#### **4.2 - Dieta Almoço Livre:**

4.2.1- 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 e canudo.

**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 com guardanapo de papel.

#### **4.3 - DIETAS JANTAR**

4.3.1 - 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 200 ml acompanhado de sachê de açúcar ou adoçante.

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

#### 4.4 - CLASSIFICAÇÃO E CONSISTÊNCIA DAS DIETAS

4.4.1 - **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.

4.4.2 - **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, picantes, queijos duros e fortes.

4.4.3 - **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, moídos, 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 e com sementes.

4.4.4 - **Dieta líquida:** Dieta com consistência líquida. Alimentos recomendados: Mingaus a 3% (arroz, milho); caldos e sopas liquidificadas; sucos diluídos e/ou coados; leite, iogurte, creme de leite, queijos cremosos; gelatina, geleia de mocotó, pudim, sorvetes; chá, café, chocolate, mate, bebidas não gasosas, sucos de frutas e de vegetais coados; mingau de cereais, sopa de vegetais peneirados, cremosas e caldos de carnes; óleos vegetais. EVITADOS: cereais integrais, sementes, farelos, sementes oleaginosas, frutas inteiras com casca, queijos ricos em gorduras, embutidos, condimentos picantes.

4.4.5 - **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 300 ml + copo ou garrafa descartável de suco de frutas naturais de 200 ml. A dieta deverá ser acompanhada de talher descartável (colher).

**OBSERVAÇÃO** - Quando a consistência for líquida/pastosa - A dieta deve ser servida em copo de isopor lacrado de 300 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 300 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.

**OBSERVAÇÃO** - Quando a dieta for específica para diabetes – a dieta deverá ser composta de cereais integrais, (ex. arroz integral, macarrão integral, pão integral, tapioca acrescida com chia OU aveia em flocos) + demais acompanhamentos.

**5. OUTRAS PRESCRIÇÕES:** Além das especificações mencionadas, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e do recebimento do produto licitado:

5.1 - Não serão aceitos entregas e/ou dietas similares, devendo ficar tudo em acordo com as especificações constantes do presente no Termo de Referência;

5.2 - Prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura das propostas de preço;

5.3 – 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.



5.5 - 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.

5.6 - 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. 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.

## **7. DA FISCALIZAÇÃO DA ATA**

a) A fiscalização e o acompanhamento da execução da Ata caberão ao Fiscal de contrato: Francisco Agostinho de Azevedo - matrícula: 1118927 (titular), e Dionária Raiane Lopes Soares Florentino- matrícula: 1101854 (suplente).

Macaíba/RN, 27 de Julho de 2022.

  
\_\_\_\_\_  
Francisco Agostinho de Azevedo  
Diretor da UPA

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em: 27 de Julho de 2022.

De acordo e aprovo:



**Roberta Guilhermina Cordeiro da Silva**  
**Secretária Municipal de Saúde**  
**ANEXO I - LOTE ÚNICO**

**DIETA DE PACIENTES**

DIETA - DESJEJUM	UNID	QUANT.
Dieta LIVRE: Pão (Francês ou pão de forma) OU Cuscuz com aveia em flocos OU Tapioca OU Biscoito integral OU Bolo + Patê de frango OU Ovo cozido OU Queijo mussarela + Suco de fruta natural OU Café com leite desnatado OU Chá ( Camomila, erva doce, cidreira) + Fruta in natura unidade OU cortada acondicionada pote de 350 ml.	UNID	3.000
Dieta BRANDA: Vitamina de fruta OU mingau de aveia + Pão seda ou integral de forma ou francês OU Tapioca com aveia OU cuscuz com aveia OU Inhamé OU bolo integral, acompanhados de Ovo mexido ou Ovo cozido OU Patê de frango OU Queijo Branco OU creme de ricota + Suco da fruta OU Chá (Camomila, erva doce e Cidreira) + Fruta macia unid. OU Fruta Cortada acondicionada pote de 300 ml.	UNID	2.000
Dieta PASTOSA: Papa de farelo de aveia OU Cereal de arroz OU Cereal de milho OU Vitamina de fruta.	UNID	700
Dieta LÍQUIDA: Mingau de farelo de aveia OU Cereal de arroz OU Cereal de milho ralo OU Vitamina rala da fruta com leite desnatado + Fruta macia cortada acondicionada em pote de 300 ml.	UNID	100
Dieta LÍQUIDA / PASTOSA: Alimentos liquidificados (Vitamina de frutas com Cereal) + Fruta macia cortada acondicionada em pote de 300 ml.	UNID	300
DIETA – LANCHE	UNID	QUANT.
Dieta LIVRE: Suco com biscoito integral, bolo, torrada, + (fruta conforme solicitação a de ser cortada acondicionada em pote de 300 ml).	UNID	1.500
Dieta BRANDA: Salada de fruta com aveia em flocos Pote de 500 ml OU bolo + suco da polpa da fruta.	UNID	1.000
Dieta PASTOSA: Iogurte integral/ desnatado OU coalhada desnatada.	UNID	1.000
Dieta LIQUIDA/PASTOSA: Alimentos liquidificados (Vitamina de frutas com cereal) OU mingau de cereais.	UNID	500
Dieta LÍQUIDA: Suco da fruta acrescido de leite integral ou desnatado.	UNID	100
DIETA — ALMOÇO	UNID	QUANT.
Dieta LIVRE: Feijão preto ou cariinha ou branco sem carnes, Arroz parabolizado tipo 1 ou Macarrão integral, Salada crua ou cozida, carnes vermelha OU frango OU Peixe sem espinha acompanhando com suco de fruta.	UNID	3.000



Dieta BRANDA: Arroz integral bem cozido OU macarrão integral bem cozido + Feijão branco ou carioquinha bem cozido + Carne vermelha, Filé d peito de frango ou Peixe sem espinha OU carne moída + Salada cozida + Suco de fruta natural OU Fruta macia.	UNID	2.000
Dieta PASTOSA: Arroz integral OU Creme de arroz + Feijão liquidificado + Carne moída magra OU Frango OU Filé de peixe cozido + Purê de legumes + Acompanhados Suco de fruta natural OU Fruta macia.	UNID	1.000
Dieta LÍQUIDA: Caldos de legumes com carne OU frango OU peixe + Suco de fruta natural.	UNID	300
Dieta LÍQUIDA-PASTOSA: Alimentos liquidificados. Arroz integral OU Creme de arroz integral + Feijão sem carnes liquidificados + Carne vermelha moída magra OU Frango OU Filé de peixe cozido + legumes cozidos + Suco de fruta natural OU Fruta macia.	UNID	700
<b>DIETA – JANTAR</b>	<b>UNID</b>	<b>QUANT.</b>
Dieta LIVRE: Arroz integral, ou Tubérculos (batata, inhame, macaxeira) + Carne Vermelha magra OU Filé de peito de frango OU sem gordura e Suco de frutas naturais.	UNID	3.000
Dieta BRANDA: Sopa de Carne com legumes OU Canja frango acompanhado + Pão de seda ou torrada integral + Suco de fruta natural OU Café com leite desnatado.	UNID	2.000
Dieta PASTOSA - Sopa de Carne vermelha magra OU Canja liquidificada, Filé de Frango. Acompanhados de Suco de fruta natural.	UNID	1.000
Dieta LÍQUIDA: Caldo de carne ou Frango com legumes + Suco de fruta.	UNID	300
Dieta LÍQUIDA-PASTOSA: Alimentos liquidificados- Arroz integral OU Creme de arroz integral + Carne vermelha moída magra OU Frango com legumes cozidos e Inhame + Suco de fruta natural.	UNID	700
<b>DIETA – CEIA</b>	<b>UNID</b>	<b>QUANT.</b>
Dieta LIVRE: Suco OU Chá (Camomila, erva doce e cidreira) + Torrada integral + fruta (maçã, pera, uva e ameixa).	UNID	600
Dieta PASTOSA: Papa de cereais OU vitamina de frutas.	UNID	300
Dieta LÍQUIDA: Suco da fruta acerola, caju, cajá, uva, graviola e goiaba.	UNID	100
<b>DIETAS — ESPECIAIS</b>	<b>UNID</b>	<b>QUANT.</b>
Dieta ESPECIAL — HIPERPROTEICA — As refeições ou preparações devem ser acrescidas de módulos de proteína de alto valor biológico ou porção dobrada da proteína animal.	UNID	100
Dieta ESPECIAL — ISENTA DE LACTOSE — As preparações ou refeições devem ser preparados com alimentos isentos de lactose OU à base de soja.	UNID	100
Dieta ESPECIAL - SEM GLÚTEN — As preparações ou refeições devem excluir alimentos que contém glúten na sua composição como o presente no trigo, aveia, centeio e cevado e seus derivados.	UNID	100