

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

O presente termo de referência refere-se à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição, com fornecimento dos equipamentos e utensílios necessários para o pleno funcionamento da unidade com relação alimentação e nutrição do CREDEQ, juntamente com a prestação de serviços e insumos para elaboração, preparo e distribuição de refeições destinadas aos pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), e para o corpo clínico e funcionários do CREDEQ (almoço e jantar), conforme escala e horário de trabalho dos colaboradores.

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Banho Maria 20 cubas (GNs pequenas) com tampa mod 10 TC220 V parte quente e fria
Prateleira de inox com 5 divisórias
Prateleira de inox com 5 divisórias
Prateleira de inox com 5 divisórias
Climatizadora de pães painel eletrônico
Banho maria a gás MMB FOG gás módulo max 40 BM
Fogão industrial 06 queimadores alta pressão
Fogão semi Industrial 02 queimadores
Forno combinado industrial elétrico
Liquidificador industrial copo inox 2 litros com base
Cortina de ar 012 220 v
Cortina de ar 012 220 v
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias

Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Geladeira Clean Duplex 320 l cor branca
Geladeira cor branca modelo ROC 31
Freezer Branco 400 litros
Freezer Branco 400 litros motor Embraco FFU 80 AK
Freezer Branco 400 litros
Geladeira industrial 04 portas 220 v
Balança US 20/2 POP S capacidade max 6 a 20 kg
Assadeiras - 07 unidades
Caixas de propileno - 20 unidades
Caçarolas - 8 unidades
Coadores de chá – 07 unidades
Colheres de sobremesa – 448 unidades
Facas de mesa - 410 unidades
Facas para desossa – 04 unidades
Garfos de mesa – 430 unidades
Garfos de sobremesa – 540 unidades
Garrafas térmica – 15 unidades
Panelas de pressão – 03 unidades
Recipientes para sobremesa - 240
Canecões em alumínio – 08 unidades
Colheres em polietileno – 05 unidades
Jarras plástica – 06 unidades
Bandejas térmicas – 21 unidades
Canecas – 39 unidades
Copos de vidro – 310 unidades
Facas de corte – 02 unidades
Facas para pão – 10 unidades
Pratos rasos – 101 unidades
Espátulas retas
E outros equipamentos e utensílios em geral, que possa ser identificado como necessário na visita técnica.

2. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

- 2.1 Alvara de funcionamento
- 2.2 Manual de boas práticas,
- 2.3 Procedimentos Operacional Padrão – POP
- 2.4 Responsabilidade Técnica
- 2.5 Atestado de capacidade técnica
- 2.6 Licença de funcionamento



3. VISITA TÉCNICA

A empresa participante deverá fazer visita técnica na unidade, para vistoria das instalações e elaboração da proposta.

4. QUANTIDADE DE REFEIÇÕES E SUAS ESPECIFICAÇÕES

<p>Quantidade</p>	<p>Quantidade de refeição por dia prevista</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almoço e Jantar: <ul style="list-style-type: none"> - Pacientes: 200 refeições - Colaboradores: 80 refeições • Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e ceia <ul style="list-style-type: none"> - Pacientes: 100 unidades para cada item
<p>Dietas especiais</p>	<p>Quantidade de dietas especiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • 25% das refeições dos pacientes (hipossódica, hipolipídica, laxativa, obstipante, etc....) • Disponibilizar arroz integral para pacientes e colaboradores.