



## TERMO DE REFERÊNCIA

## 1. Objeto:

Contratação de empresa para fornecimento de posto de serviço de nutricionista para o Hospital da Brigada Militar de Santa Maria.

## 2. Motivação:

A justificativa para a necessidade da contratação é baseada nos seguintes pontos: O contrato atual de serviços de nutricionista (Contrato 012/2020 - PROA Nº 19/1203-0013878-9), se encerra em 22 de agosto de 2025, sendo necessário um novo processo licitatório a fim de garantir a continuidade da prestação dos serviços.

Tendo em vista que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) determina a presença de Nutricionista nas cozinhas hospitalares durante todo o procedimento de confecção e manipulação de alimentos, bem como para acompanhamento dos pacientes em leito, além da necessidade de acompanhamento nutricional dos militares e seus dependentes;

Considerando também que este HBM/SM não possui em seu quadro funcional Nutricionista;

Ademais, tais atividades não podem sofrer solução de continuidade sob pena de inviabilizar a atividade do Hospital e, assim, ferir o princípio da continuidade da administração pública, o que pode implicar em responsabilização da Administração Pública:

Desta forma, a contratação de Nutricionista por meio de uma empresa terceirizada se torna, portanto, uma medida indispensável para assegurar a continuidade e a excelência dos serviços oferecidos no atendimento do HBMSM, garantindo qualidade e a promoção da saúde dos usuários do HBMSM e de toda a família brigadiana

# 3. Especificações técnicas:

Contratação de empresa para fornecimento de posto de serviço de nutricionista para o Hospital da Brigada Militar de Santa Maria.

- O profissional deverá possuir formação superior em Nutrição e registro no respectivo Conselho.





- Insalubridade em grau máximo;

### 3.1. Do posto de trabalho:

a) Os serviços de nutricionista serão executados diariamente, de segunda-feira a sexta feira, no horário compreendido das 08:00 as 12:00 e das 13:00 às 17:00 hs.

#### 3.2. Das atividades:

- a) Os profissionais designados pela contratada serão responsáveis pela produção de alimentos e dietoterapia;
- b) Desempenhar atividades técnicas ligadas á área de nutrição como, previsão de gêneros, cardápio e dietas através dos softwares utilizados pelo HBM/SM;
- c) Prestar assistência citoterápica hospitalar, prescrevendo, planejando, supervisionando e avaliando dietas dos enfermos;
- d) Prescrever suplementos nutricionais necessários a complementação da dieta;
- e) Orientar quanto à nutrição do paciente por ocasião da alta hospitalar;
- f) Elaborar cardápios diários com dietas normais e especiais, bem como, prever a quantidade de gêneros necessários para as refeições;
- g) Elaborar a previsão de gêneros, dietas enterais, suplementos orais a serem adquiridos, bem como confeccionar as devidas justificativas;
- Estar presente durante o preparo das refeições, provar os alimentos antes de ser servido aos pacientes e ajudar a servir os alimentos nos recipientes;
- i) Zelar pelo padrão de qualidade da alimentação produzida pelo SND do HBM/SM, principalmente quanto ao controle bacteriológico das refeições;
- j) Elaborar normas e diretrizes técnicas no Setor de Nutrição do HBM/SM de acordo com a legislação vigente preservando a instituição de possíveis inadequações;
- k) Elaborar programas de treinamento das equipes do SND;
- I) Acompanhar e fiscalizar os estagiários na equipe de nutrição;
- m) Emitir pareceres quando solicitados e atuar junto as dependências do HBM/SM, de acordo com horários estabelecidos pela administração sem prejuízo às atividades do SND;





## 4. Acordo de Nível de Serviço:

A Avaliação do Nível do Serviço será realizada mensalmente pelo Fiscal Técnico do contrato, e seguirá os princípios gerais elencados na cláusula 17.1 das Condições Gerais de Licitação (CGL) da Folha de Dados, bem como serão avaliados os seguintes itens:

- a) (1,0ponto): Assiduidade:será avaliado o cumprimento dos horários de entrada e saída bem como da entrega das demandas e fiscalização presente por parte da equipe de nutricionistas;
- b) (1,0 ponto): Apresentação pessoal: a apresentação pessoal se dará por meio de uniforme apresentado pela empresa, sendo que o contratado deverá zelar pela higiene e boa apresentação. Também será restrito o uso de adornos com correntes, brincos, cílios e unhas postiços, de modo que não haja risco de objetos cairem nos alimentos durante a inspeção da nutricionista;
- c) (1,0 ponto): Acolhimento, Postura e Ética: o Hospital da Brigada Militar conta como norma, o bom acolhimento e atenção ao seu público, uma vez se tratar de militares e seus familiares. Este acolhimento é medido através de entrevistas com os pacientes bem como revisão da caixa de sugestões. O Profissional de nutrição a ser destacado tem em seu acompanhamento, alem do militar responsavel pela linha de produção e estoque, o Chefe do setor o qual vai verificar tanto a postura profissional quanto a ética nos serviço;
- d) (1,0ponto): Desempenho técnico: o desempenho tecnico será avaliado tendo como parametro os relatorios medicos durante a visita aos pacientes, bem como a vistoria na cozinha pela chefia, a fim de inspecionar os serviços. Também temos visitas constantes da secretaria de vigilancia sanitaria, a qual nos manda relatório sobre quaisquer observações;
- e) (1,0 ponto): Relações interpessoais: As relações de trabalho serão avaliadas diariamente, havendo e enviando periodicamente, à empresa contratada, questões que envolvam quaisquer contendas entre os funcionários da mesma empresa e resoluções nos casos em que haja desacordo ou falta de cortesia entre funcionários de empresas distintas. Será exigido das nutricionistas, capacidades de verbalização no trato com os demais funcionários a fim de que possam explicar as necessidades da cozinha, bem como capacidade de redação em emissão de relatórios;
- f) (1,0 ponto): Qualidade de materiais e equipamentos: os equipamentos e itens de







segurança serão fornecidos pela contratada, com excessão do uniforme;

- g) (1,0 ponto): Execução de rotinas: na execução das rotinas, as nutricionistas tem seus afazeres diretamente ligados à administração e em contato constante com esta, sendo exigido seu cumprimento e constantemente averiguado sobre as questões legais e técnicas;
- h) (1,0 ponto): Uso de EPI: Todos os profissionais de nutrição têm como padrão o uso de materiais de EPI para a manutenção dos alimentos, bem como fiscalizam, juntamente com a administração o uso por parte dosfuncionarios da cozinha;
- i) (1,0ponto): Organização e Gestão dos Recursos: Todos os recursos materiais serão geridos pela administração da SND, porém no tocante aos recursos humanos do serviço de nutrição serão geridos pela empresa contratada, cabendo à administração da SND, notificar a empresa questões contratuais e alinhar com a equipe tecnica e empresa os parametros de atuação no setor;
- j) (1,0ponto): Tempo de resposta para solução das demandas:o tempo de resposta das soluções das demandas da SND, em relação as nutricionistas não podem ser medidos uma vez que quaisquer soluções dependem do aval da administração;

A pontuação atribuída a cada um dos itens indicados acima será feita conforme os critérios a sequir:

- I Será atribuído 1 ponto ao item avaliado como "CONFORME";
- II Será atribuído 0,5 pontos ao item avaliado como "PARCIALMENTE CONFORME";
- III Será atribuído 0 (zero) ponto ao item avaliado como "NÃO CONFORME";
- IV A nota final, entre 0 (zero) e 10 (dez), corresponde ao somatório da pontuação atribuída aos itens avaliados.
- V o percentual de desconto da fatura é estabelecido conforme critérios a seguir:

Pontuação Obtida	Fator de Desconto da Fatura
NOTA FINAL > 8 pontos	0,00%
NOTA FINAL ≥ 7 e < 8 pontos	1,50%







NOTA FINAL ≥ 6 e < 7 pontos	3,00%
NOTA FINAL ≥ 5 e < 6 pontos	4,50%
NOTA FINAL ≥ 4 e < 5 pontos	6,00%
NOTA FINAL < 4 pontos	7,50%

## 5. Das obrigações da contratada:

- a) A empresa contratada terá a responsabilidade exclusiva e total sobre seus funcionários com referência aos encargos sociais, fiscais, trabalhistas, tributários, previdenciários e outros decorrentes da execução do presente contrato. Ainda, devem manter o registro de seus empregados devidamente atualizados e efetuar o controle da jornada de trabalho no respectivo local de prestação dos serviços;
- b) As condições de trabalho dos nutricionistas, bem como remunerações, deverão obedecer aodisposto em CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO da categoria.;
- c) Os equipamentos de proteção individual e coletiva, uniformes e crachás deverão ser fornecidos pela empresa contratada aos seus funcionários, bem como a exigência e fiscalização de seu correto uso e o controle da saúde ocupacional, inclusive com exames periódicos.
  - O uniforme será composto por 1 (um) jaleco branco, 1 (um) crachá de identificação e 1 (um) óculos de proteção. Tais materiais deverão ser trocados semestralmente.
- d) Os nutricionistas pertencentes à empresa contratada deverão ter no mínimo as seguintes qualificações: inscrição ativa e regular no Conselho Regional de Nutrição do RS, possibilidade de assumir a Responsabilidade Técnica, ter experiência comprovada mínima de 6 meses em Nutrição Hospitalar e ter conhecimento comprovado em informática no mínimo com os programas do pacote Office;
- e) A empresa contratada deverá promover a seus funcionários, capacitações, treinamentos e atualizações periódicas nas áreas de atuação do nutricionista, conforme as necessidades do HBM/SM;
- f) No preço cotado estão incluídos todos os custos e despesas necessárias para a perfeita execução das atividades, tais como salários, adicional noturno, insalubridades, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, uniforme, EPIs, tributos decorrente da execução dos serviços, taxa operacional, administrativa e







lucro da empresa.

6. Do Centro de Custos:

HBMSM: 80205

Porto Alegre, 11 de abril de 2025.

LUIS CARLOS CHORAZJE ADAMATTI - Maj Med. PM

Chefe Setor de Compras do Departamento de Saúde