



#### TERMO DE REFERÊNCIA

# (1) Objeto:

Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços contínuos, com dedicação exclusiva de mão de obra, para Nutricionistas, para atuarem no Hospital da Brigada Militar de Porto Alegre, por meio de 03 postos de trabalho.

### (2) Motivação:

Justifico a necessidade da contratação de Nutricionistas, visto serem profissionais capacitados com formação técnica para atender aos pacientes internados nesse Hospital.

A lei nº 8.234 de 17 de Setembro de 1991, que regulamenta a profissão de Nutricionistas e diz que são atividades privativas dos Nutricionistas, dentre elas a assistência citoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos, atribuem-se também aos Nutricionistas o controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios para a área de alimentação coletiva, a implementação de boas práticas de produção, preservando a qualidade higiênica, sanitária e nutricional das refeições preparadas.

Portanto o Nutricionista é o profissional habilitado e responsável técnico por definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos pacientes, elaborar diagnostico nutricional e prescrição dietética, registrar em prontuário prescrição e evolução nutricional, dar alta nutricional, orientar e supervisionar a distribuição das dietas, solicitar exames laboratoriais necessários a avaliação nutricional, prescrever suplementos nutricionais bem como alimentos para fins especiais, prestar atendimento É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, para o planejamento e execução de programas de treinamentos e educação continuada para profissionais de saúde. Na ausência deste profissional o hospital poderá ser autuado e/ou notificado pelas Vigilâncias Sanitárias alimentar e de terapia nutricional enteral.

#### (3) Especificações técnicas:

Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços contínuos, com dedicação exclusiva de mão de obra, para Nutricionistas, para atuarem no Hospital da Brigada Militar de Porto Alegre, por meio de 03 postos de trabalho.







- Os profissionais deverão possuir formação superior em Nutrição e registro no respectivo Conselho.
- Insalubridade em grau máximo;

### 3.1. Dos postos de trabalho:

- a) Dois postos de trabalho de nutricionista de segunda-feira a sexta-feira das 07h às 19h;
- b) Um posto de trabalho de nutricionista aos sábados, domingos e feriados das 07h às
  13h:

#### 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/PA;
- 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/PA, principalmente quanto ao controle bacteriológico das refeições;
- j) Elaborar normas e diretrizes técnicas no SND de acordo com a legislação vigente preservando a instituição de possíveis inadequações;
- k) Elaborar programas de treinamento das equipes do SND;
- Acompanhar e fiscalizar os estagiários na equipe de nutrição;
- m) Emitir pareceres quando solicitados e atuar junto ao ambulatório do HBM/PA, de acordo com horários estabelecidos pela administração sem prejuízo às atividades do SND;







## (4) Condições gerais:

O quantitativo de material e equipamentos de proteção individual serão compostos da seguinte forma:

- a) Luvas para industria de alimento (em quantidade suficiente para manuseio dos alimentos, varias vezes ao dia);
- b) Calçados antiderrapantes (02 por ano);
- c) Jalecos(04 por semestre);
- d) Mascaras de proteção(em quantidade suficiente para uso, varias vezes ao dia);
- e) Óculos de proteção (com reposição periódica devido a exposição de gordura e líquidos quentes);
- f) Toucas (em quantidade suficiente para uso, varias vezes ao dia).

### (5) 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 (07h) e saída (19h) 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;



215





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

- 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%

## (6) 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 a CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2024/2025 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

SPGG/DEPLAN/CELIC/437557201



216





fiscalização de seu correto uso e o controle da saúde ocupacional, inclusive com exames periódicos.

- 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/PA;
- 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.
- g) Deverá ser observado pela Contratada que seus colaboradores usufruam de intervalo de 1 hora para alimentação e descanso;
- h) A Contratada deverá observar a INSTRUÇÃO NORMATIVA CELIC/SPGG Nº 001/2025 que Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental para a aquisição de bens e contratação de serviços e obras relativamente às licitações realizadas pela Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão por intermédio da Subsecretaria da Administração Central de Licitações CELIC e dá outras providências.
- i) O controle de efetividade dos profissionais será realizado por meio de registro manual de ponto, dispensando-se o uso de sistema eletrônico biométrico, tendo em vista que o quantitativo de empregados envolvidos na execução contratual é inferior ao limite previsto no §2º do art. 74 da CLT. Ressalta-se que a veracidade das informações lançadas no controle manual será de inteira responsabilidade da empresa contratada, cabendo à fiscalização contratual verificar e validar os registros apresentados.
- j) Considerando a natureza específica e a baixa complexidade da contratação, bem como a singularidade das atividades envolvidas, entende-se que não se faz



217





necessária a designação de posto de supervisor exclusivo.

Porto Alegre, 28 de maio de 2025.

# LUIS CARLOS CHORAZJE ADAMATTI - Maj Med. PM

Chefe Setor de Compras do Departamento de Saúde



218

SPGG/DEPLAN/CELIC/437557201