

Serviço de Nutrição e Dietética da Santa Casa de Misericórdia de Araraquara

Objetivo: Buscar parceiros para o preparo, distribuição e recolhimento das seguintes refeições: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia servidos diariamente aos nossos clientes.

Buscamos preferencialmente sistema de preparo e manipulação de pequenas refeições como desjejum e lanches in loco, e com **ULTRACONGELAMENTO** para a produção das grandes refeições (almoço e jantar), contando com estoque mínimo de segurança de 15 dias, que contemple todas as dietas constantes em Manual de Dietas instituído.

A empresa interessada deve apresentar Manual de Boas Práticas de Manipulação e que atenda em seu processo de produção a **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013** e a **RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, evidenciando Procedimentos Operacionais Padronizados e Manuais de Dietas hospitalares de acordo com protocolos desta instituição, a fim de assegurar a segurança alimentar e do paciente, prezando ainda pela segurança do trabalhador.

A empresa deve preferencialmente contar com equipamentos, quadro técnico e operacional conforme descrito abaixo:

Quadro de colaboradores necessário:

Nutricionista

Técnico em Nutrição

Oficial de Cozinha – 12x36 h

Copeiras diurno – 12x36 h

Copeiras noturno – 12x36 h

Lactaristas – 12X36 h

Quadro de Equipamentos

Pass through aquecido

Fornos combinados

Carros térmicos

Utensílios de cocção e de distribuição

Equipamentos de informática

Câmara fria

Serviço Padronizado

- **Desjejum:** 1 pão Frances (50gr) com frios (30gr), 200ml de leite e 50ml de café
- **Almoço e Jantar:** 1 Salada (45gr), Arroz (150gr), Feijão (80gr), guarnição (75gr), 1 prato principal a base de carnes bovinas, suínas, aves e peixes (140gr) e 1 sobremesa.
- **Lanche da tarde:** 1 pão de leite (50gr) com margarina (10gr) e Café (100ml) ou chá (180ml)
- **Ceia:** 4 biscoitos de água e sal, 4 biscoitos tipo maisena e Chá (180ml)
- **Refeição Funcionários:** 1 Salada (45gr), Arroz (150gr), Feijão (80gr), guarnição (75gr), 1 prato principal a base de carnes bovinas, suínas, aves e peixes (140gr) e 1 sobremesa.
- **Chá e café aos colaboradores:** 45 litros de cada em garrafas de 0,5litros

Serviços	Horário	Público	Quantidade média
Desjejum	07:30 as 08:30	Pacientes	160
		Convênios	25
		Pediatria	07
		Acompanhantes	35
Almoço e Jantar	11:00 – 12:00 e 17:00 – 18:00	Pacientes	180
		Convênios	25
		Pediatria	07
		Acompanhantes	35
Lanche da Tarde	14:00 – 15:00	Pacientes	180
		Convênios	25
		Pediatria	07
		Acompanhantes	35
Ceia	20:00	Pacientes	160
		Convênios	25
		Pediatria	07
		Acompanhantes	35
Refeição Funcionários	22:00 – 02:00	Funcionários	80
Café e Chá	07:00	Funcionários	45

Adequações de estrutura e espaço e organização da distribuição/recolhimento.

A Empresa deve providenciar a Adequação Civil necessária para operação, devendo, para tanto analisar as condições atuais do espaço disponibilizado e as necessidades de adequações, que correrão por sua conta.

A empresa será responsável pela entrega da alimentação nos leitos, recolhimento dos materiais reutilizáveis e descarte dos descartáveis/lixos, sendo também responsável pela lavagem de itens reutilizáveis, como talheres, pratos e etc.