



TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO:

1.1 UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia.

1.2 REQUISITANTE: Gerência administrativa

2. OBJETO:

Contratação em caráter emergencial de empresa especializada na manipulação e distribuição de fórmulas infantis e dietas enterais nas Unidades Hospitalares desta SESAU: HBAP, HEPSJP-II, HICD, CEMETRON e HRC, de forma contínua, por um período de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por igual período ou até a conclusão dos processos licitatórios para mesmo objeto.

2.1 OBJETIVO:

Manter a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinente, sendo a manipulação e distribuição das dietas sob responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo, para pacientes (adultos e infantis), fornecendo os serviços desejados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binômia economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

2.2 DETALHAMENTO:

2.2.1. Especificações das Refeições

a) Formúlas infantis

São refeições destinadas à pacientes pediátricos, nos quais se utiliza a proteína isolada



do leite de vaca e/ou da soja, intactas ou hidrolisadas e todos os demais nutrientes são acrescidos, separadamente, nas quantidades e proporções recomendadas para lactentes até um ano de vida.

b) Nutrição Enteral – NE

Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializada, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando a síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas. A nutrição enteral pode ser:

Normal (Padrão) – Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.

Especial (Especializada) – Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica, etc.

Nutrição Enteral em Sistema Aberto: NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante.

Nutrição Enteral em Sistema Fechado: NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração.

c) Alimentos Nutricionalmente Completos para Nutrição Enteral - Dieta Enteral

Alimentos formulados de modo a fornecer quantidades definidas e adequadas de nutrientes e calorias, em função das necessidades nutricionais diárias dos indivíduos, visando fornecer todos os nutrientes necessários para: crescimento, desenvolvimento, recuperação e manutenção da saúde.

São refeições compostas por fórmula industrializada (monomérica, oligomérica ou polimérica), padrão, ou especializada de acordo com a patologia apresentada pelo paciente, seguindo a prescrição do médico/nutricionista, administradas através de sondas orogástricas, nasogástricas, nasoentéricas, gastrostomia, jejunostomia. A alimentação enteral pode ser administrada com uso de bomba de infusão ou gravitacional.



A Terapia de Nutrição Enteral (TNE) deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretora Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

d) Suplemento Nutricional

Alimentos que se destinam a complementar com macro e micronutrientes a dieta de um indivíduo, em casos onde sua ingestão, a partir da alimentação, seja insuficiente ou quando a dieta requerer suplementação, não podendo substituir os alimentos, nem ser utilizados como alimentação exclusiva. Sua apresentação pode ser líquida ou em pó, sendo administrado via oral à pacientes, seguindo a prescrição do médico/nutricionista.

e) Módulos de Nutrientes

Alimentos que apresentam insumos representados somente por um dos principais grupos de nutrientes: glicídios, lipídios, proteínas e fibras alimentares; podendo conter veículos (excipientes ou diluente ou solvente). Sua apresentação pode ser líquida ou em pó, administrado via oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente seguindo a prescrição do médico/nutricionista.

As dietas enterais, suplementos, módulos, etc. deverão ser revistas pela Equipe de Nutrição e Dietética (END) das unidades de saúde a qualquer momento, considerando a complexidade de patologias e demanda de pacientes críticos, como também a evolução das patologias e das dietas existentes.

2.4 LACTÁRIO

2.4.1 Definição

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas infantis, destacam-se:

Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas.



Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas, utilizadas em casos de patologias específicas ou situações específicas como: recém-nascidos de baixo peso, intolerância a lactose, diarreia, alergias alimentares, etc.

As fórmulas infantis poderão ser acrescidas de módulos, após avaliação, conforme prescrição do médico/nutricionista;

No Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro o preparo das Dietas Enterais - DE é realizado na estrutura física do Lactário, conforme previsto na Resolução nº 63, de 06 de Julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Desta forma não é realizada manipulação de alimentos in natura ou farináceos nesta área, sendo apenas a manipulação das fórmulas infantis e Nutrição enteral (dietas enterais, módulos e suplementos).

2.4.2 Padrão de Qualidade

No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.

Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.

Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APPCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um



fluxograma de preparação do alimento.

É indispensável à presença de um nutricionista (exclusivo do lactário), responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

2.4.3 Operacionalização

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Preparo das dietas (Enterais e fórmulas infantis);
- Porcionamento das dietas;
- Coleta de amostras das dietas preparadas;
- Transporte interno e distribuição nos leitos;
- Higienização e limpeza das dependências utilizadas, dos equipamentos e utensílios.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A manipulação, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo nutricionista da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

As dietas enterais deverão seguir as diretrizes, prescrições médicas ou de nutricionista e condutas necessárias para a prática da Terapia de Nutrição Enteral, baseadas no estado clínico e nutricional de pacientes, obedecendo aos critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral, de acordo com a Resolução nº 63, de 06 de Julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Os insumos e recipientes adquiridos industrialmente para o preparo da NE devem ser registrados nos órgãos competentes, e acompanhados do Certificado de Análise emitido pelo fabricante, garantindo a sua pureza físico-química e microbiológica, bem como o atendimento às especificações estabelecidas.

A CONTRATADA deverá possuir recursos humanos, infra-estrutura física, equipamentos e procedimentos operacionais que atendam às exigências das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral – BPPNE (anexo II do Regulamento Técnico de Terapia



Nutricional Enteral/ Ministério da Saúde).

Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) (anexo II do Regulamento Técnico de Terapia Nutricional Enteral/ Ministério da Saúde). Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços de nutrição enteral e fórmulas infantis, a empresa CONTRATADA deverá:

Implantar o Manual de Procedimentos do Lactário/Sala de Manipulação de Dieta Enteral, em que constam os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE) e Lactário, respeitando a legislação vigente. Devendo este, ser aprovado pela equipe de nutrição e dietética do Unidade de Saúde.

Observar todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral (TNE) definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da TNE (avental, sapatos ou botas fechadas, touca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

Nas unidades hospitalares a prescrição dietética da TNE será de responsabilidade do Corpo Médico e o Grupo de Terapia Nutricional da unidade, cabendo a END da unidade hospitalar a tomada de prescrição dietética, bem como fiscalizar o serviço de TNE (confecção e distribuição) oferecida pela CONTRATADA, no sentido de que a mesma seja cumprida.

Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte;

Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;

Inspecionar visualmente a NE, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

2.4.4 Aquisição e Recebimento



A aquisição e o recebimento das dietas enterais, fórmulas infantis, módulos, suplementos são de inteira responsabilidade do CONTRATANTE, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, considerando a prescrição dietética e o estado clínico do paciente a ser atendido.

A aquisição de frascos, bombas de infusão, equipos e mamadeiras é de inteira responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, considerando a prescrição dietética e o estado clínico do paciente a ser atendido.

O recebimento também é de responsabilidade da CONTRATANTE, devendo ser observado:

A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;

As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;

A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

A integridade e a higiene da embalagem;

A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;

As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de Rondônia – AGEVISA/RO e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos produtos;

A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os produtos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

A empresa CONTRATANTE deverá programar o recebimento de mercadorias, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos produtos entregues.

Aquisição de produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material ou



equipamento necessário para a higienização, identificação e distribuição da NE são de responsabilidade da CONTRATADA, Conforme ANEXO I.

2.4.5 Armazenamento

O armazenamento das dietas enterais, das fórmulas infantis, dos módulos, dos suplementos, frascos, bombas de infusão e equipos são de responsabilidade do CONTRATANTE, que após o recebimento dos produtos, deverá:

Manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso;

Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

Organizar os produtos de acordo com as suas características;

Disponer os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados e consumidos em primeiro lugar;

Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;

Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observada a validade e condições de armazenamento do produto após aberto;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;



É de responsabilidade da CONTRATANTE, manter estoque mínimo de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos, suplementos, garantindo assim, o abastecimento da CONTRATADA. É de responsabilidade da CONTRATADA, armazenar os produtos dispensados pela contratante em local próprio, dentro de cada posto/Lactário/Sondário, observando as recomendações citadas anteriormente.

2.4.6 Preparo

A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao preparo dos produtos:

Executar a prescrição dietética elaborada pela nutricionista da END, a qual determina os nutrientes ou composição dos nutrientes mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;

O cálculo, pela CONTRATANTE, da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário de cada unidade hospitalar;

Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.

Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

Reconstituir as fórmulas, com água tratada e fervida, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;

Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observadas as condições de armazenamento conforme orientações do fabricante;



Disponer os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;

2.4.7 Porcionamento e Acondicionamento

O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética, observando todos os cuidados de higiene para evitar a contaminação dos alimentos prontos.

As dietas devem ser rotuladas com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas conforme o Regulamento Técnico de Terapia Nutricional Enteral/ Ministério da Saúde, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento;

As dietas industrializadas devem ser administrada imediatamente após a sua manipulação;

Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE;

A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

No Berçário e UTI Neonatal as fórmulas infantis deverão ser porcionadas para consumo em copos dosadores próprios, esterelizáveis, livres de bisfenol-A, composto de prolipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml, com tampa, sendo a aquisição de responsabilidade da CONTRTADA.

Quando for solicitado o uso de mamadeiras, as fórmulas infantis deverão ser envasadas na mesma, previamente higienizada e devidamente acondicionada.

Assim como os outros serviços do Posto de Lactário, o acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, devendo observar que:

Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

Todas as embalagens descartáveis para dieta deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta;

Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo. Quando o



bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, outra mamadeira deverá substituir.

2.4.8 Transporte e Distribuição

A distribuição das dietas deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pela Equipe de Nutrição e Dietética – END, da Unidade de Saúde.

A empresa CONTRATADA deverá servir as dietas para pacientes internos diretamente no leito em recipientes específicos.

A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar à distribuição da alimentação. Conforme ANEXO III.

O transporte e distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas de BPPNE.

O controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Pacientes	<ul style="list-style-type: none">• Através de mapa diário de prescrição de dietas• Cardápio individualizado

O Paciente em trânsito terá direito à dieta, em quantidade suficiente para que o mesmo chegue ao seu local de destino, conforme prescrição e avaliação do nutricionista da END da unidade, através de laudo nutricional.

Quando houver prescrição de módulos para uso conjunto com dieta via oral, estes devem ser solicitados ao Lactário/Sala de Manipulação de dieta Enteral. Para fins de rotina a solicitação deve ser feita pela terceirizada da produção de refeições via oral, mediante prescrição dietética do nutricionista da END.

As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C;

As mamadeiras e bicos de mamadeiras utilizadas por pacientes pediátricos deverão ser higienizados no lactário e esterilizados em autoclave, devendo ser recolhidos pela empresa CONTRATADA até no máximo 01 (uma) hora após a distribuição da refeição para que a mesma possa proceder à devida higienização, as mesmas deverão ser identificadas e no ato da alta hospitalar devem ser descartadas não podendo em hipótese alguma serem repassadas a



outros pacientes.

É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

2.4.9 Higienização

É de total responsabilidade da CONTRATADA a higienização em todas as etapas, e a aquisição dos produtos de limpeza, equipamentos e utensílios necessários, bem como, adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar da Unidade (desinsetização, desratização, descupinização, etc). Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

2.4.9.1 Da higiene pessoal

O empregado que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.

Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;

Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;



Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo (alguns locais adotam o uso de avental esterilizado ou descartável), colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;

A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente por 15 (quinze) minutos e fervido por 15 (quinze) minutos ou ainda imergido em solução clorada a 200 ppm, também por 15 (quinze) minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;

As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer anti-sepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene, que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/ utensílio), o uso da luva pode ser descartado, porém é um método não muito adotado em nosso meio;

A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;

Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

2.4.9.2 Da Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios



A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujeira, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder à lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 ppm e para as paredes álcool a 70%.

Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44°C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser fervidos por 15 (quinze) minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 ppm.)

Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.

Embalagens: Proceder à desinfecção da embalagem com álcool 70% , antes de abri-la;

Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente logo após o uso, seguindo-se o transporte para a área de higienização, para se dar sequência às demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

- a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
- b) Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C por cerca de 30 (trinta) minutos;
- c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- e) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas em placas apropriadas para essa finalidade;
- f) Após, deve ser utilizado tratamento para esterilização de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante.



g) É necessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega as fórmulas infantis.

2.4.9.3 Procedimentos para a Higienização

Os quadros a seguir apresentam exemplos de procedimentos básicos de higienização.

Ambiente:

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	Diário: - Retirada completa dos resíduos com água corrente com o auxílio do esfregão, lava jato e detergente cáustico; - Banho com solução de desinfetante clorado.
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	Diários (nas partes próximas às bancadas): - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha; - Enxágue com água corrente; - Banho com solução de desinfetante clorado; - Secagem natural; - Mensal (ou quando necessário); - Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova; - Enxágue com água corrente, com o auxílio de lava jato; - Banho com solução de desinfetante



			clorado; - Secagem natural;
Ralos	Diário e sempre que necessário	Detergente cáustico e quartenário de amônia	Diários: - Retirar resíduos; - Esfregar com detergente cáustico; - Enxágue com água corrente;
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70° GL	-Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido; -Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco;
Telas e janelas	Mensal	Detergente e neutro	-Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja; - Enxágue com água corrente; - Secagem natural;

Equipamentos e Utensílios

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, panelas, placas, formas, bandejas.	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL	-Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha; -Enxágue com água corrente, de preferência quente; -Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos; -Enxágue; -Secagem natural; -Polimento com álcool.
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro	<u>Filtros:</u> - Imersão das telas em solução de desincrustante e água quente entre 60 a



		desinfetante clorado	80°, com permanência mínima de 30 minutos; - Retirada do banho, enxágue e secagem; <u>Coifas:</u> - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova; - Enxágue; - Banho com solução de desinfetante clorado; - Secagem natural
Fogão	Diário após o uso	Desincrustante	<u>Fogão</u> (diário após o uso): -Raspagem das incrustações; -Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos; -Retirada de incrustações com esponja e espátula; -Enxague e secagem; <u>Queimadores e grelhas</u> (semanal): - Desmonte das peças móveis; - Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos; - Retirada de incrustações com esponja e espátula; - Enxágue e secagem.
Balcão de apoio, carrinhos de transporte, bancadas	Diário após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Lavagem com detergente neutro com auxílio de bucha; -Enxágue; -Pulverização de solução de desinfetante clorado ou pano embebido com a mesma solução, com permanência mínima de 10



			minutos; - Enxágue; - Secagem natural.
Área de recebimento	Diário no início de cada turno ou quando necessário	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Utilização de rodo para o recolhimento do lixo; - Lavagem com detergente e com o auxílio de esfregão; - Enxágue em solução de desinfetante clorado, com permanência mínima de 10 minutos; - Secagem
Balança	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo	-Limpeza com pano embebido com solução de desinfetante clorado.

2.4.9.4 Controle bacteriológico

A CONTRATANTE será responsável pela qualidade da água utilizada em todas as fases do processo de manipulação e preparo das dietas, devendo ser realizado controle bacteriológico periódico de forma a garantir a qualidade da água para consumo humano, considerando uma população hospitalar.

Quanto a Nutrição Enteral:

De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial.

As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser estatisticamente representativas + 1 de uma sessão de manipulação, colhidas aleatoriamente durante o processo, caso o mesmo não esteja validado, sendo “n” o número de NE preparadas.

Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração (2°C a 8°C) durante 72 (setenta e duas) horas após o seu prazo de validade.



Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

Sempre que a CONTRATANTE solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão as expensas da CONTRATADA.

Quanto as Fórmulas Infantis:

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto. A quantidade mínima é 50 ml.

As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 72 (setenta e duas) horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: mamadeira ou frascos, bem vedados). Sempre que o CONTRATANTE solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão à expensas da CONTRATADA.

Os laudos devem ser encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

3. JUSTIFICATIVA:

Considerando que a alimentação hospitalar deve atender as necessidades individuais de cada paciente seja ele pediátrico, adulto ou geriátrico, estes dependem de acompanhamento nutricional constante.

DO REGISTRO DE PREÇOS DAS DIETAS ENTERAIS

Considerando a conclusão do registro de preços para eventual e futura aquisição de dietas enterais e fórmulas infantis para atender as Unidades de Saúde: HBAP, HICD, HEPSJP-II, CEMETRON e HRC, sob a ata nº 089/2014/SUPEL, publicada no DOE nº 2453, de 08/05/2014, oriunda do processo administrativo nº 01.1712.01349-00/2013 e Pregão Eletrônico nº 804/2013/SUPEL/RO;



DO CONCURSO PÚBLICO

Considerando que este órgão não possui em seu quadro funcional profissionais como: Lactaristas, Copeiros e Nutricionistas em número suficiente para desenvolver suas funções no preparo e distribuição das dietas(2ª Etapa), fazendo-se estritamente necessária a terceirização dos serviços de preparo e distribuição das dietas enterais e fórmulas infantis para que o atendimento aos pacientes não seja interrompido.

O Edital de nº137GDRH/SEARH, de 10 de julho de 2014, publicado na mesma data, abrindo vagas para as diversas categorias de recomposição e ou ampliação de serviços desta Secretaria de Estado da Saúde, com previsão para encerramento em dezembro de 2014.

A prova objetiva ocorreu na data de 14/09/2014 e no dia 14/11/2014, foi divulgado o no site da CETRO o cronograma previsto para publicação de resultado do Concurso Público (anexo), segundo a previsão do cronograma, o resultado final e a publicação oficial ocorrerá em 06/01/2015.

DO LIMITE PRUDENCIAL DE DESPESAS COM PESSOAL

Considerando ainda a Decisão Monocrática do TCE/RO nº 028/2014/GCVCSTCE/RO (anexo) verso folha 10, a qual versa sobre a incidência de gasto excedente com pessoal superior ao Limite Prudencial estabelecido ao Poder Executivo.

DA CONSTRUÇÃO REFORMA E ADAPTAÇÃO DO LACTÁRIO E SALA MANIPULAÇÃO DE NUTRIÇÃO ENTERAL

Considerando a conclusão da tomada de preços nº 13/2014, oriunda do processo administrativo nº 01.1712.02507-0000/2013, para reforma e adequação da estrutura física para manipulação das dietas enterais no Hospital Pronto Socorro João Paulo II, com valor estimado em R\$ 266.738,89 (duzentos e sessenta e seis mil setecentos e trinta e oito reais e oitenta e nove centavos) e adjudicado em R\$ 253.459,69 (duzentos e cinquenta e três mil quatrocentos e cinquenta e nove reais e sessenta e nove centavos), devidamente homologado no DOE nº2448, de 30/04/2014 (anexo);

Considerando ainda a conclusão da Tomada de Preços nº 06/2014/SUPEL, oriunda do



processo administrativo nº 01.1712.00097-00/2014, para construção da sala de Nutrição enteral e lactário no Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro com valor estimado em R\$ 418.869,23 (quatrocentos e dezoito mil, oitocentos e sessenta e nove reais e vinte e três) e adjudicado em R\$ 356.220,35 (trezentos e cinquenta e seis mil, duzentos e vinte reais e trinta e cinco centavos), conforme homologação publicada no DOE nº 2448 de 30/04/2014 (anexo);

Os processos foram devidamente empenhados, sendo que para a construção e adequação do sala de nutrição enteral e lactário do Hospital de Base foi emitido o empenho de nº 2014NE02122 (anexo), em ato contínuo foi emitida a ordem de serviço nº 046/2014 (anexo), em favor da empresa Aço Max Ltda., e registrado o contrato sob o nº 210/PGE-2014;

Para o Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II, foi emitido a nota de empenho nº 2014/NE02134 (anexo), em ato contínuo foi emitida a ordem de serviço nº 045/204 (anexo), em favor da empresa A.C FAUSTINO & CIA LTDA - EPP., e registrado o contrato de nº 216/PEG-2014, a obra está concluída aguardando apenas a conferência da equipe de Fiscalização do DEOSP para entrega definitiva.

As obras do lactário/sondário do HBAP, possui data de conclusão prevista para o dia 18/12/2014, nos termos do contrato e ordem de serviço.

DA REGULARIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMUM

Considerando que a alimentação hospitalar comum para pacientes, servidores e acompanhantes está sendo devidamente atendida através dos contratos nº 234, 235, 236/PGE/2014, oriundos do Pregão Eletrônico 287/2013 e 726/2013 (processo administrativo nº 01.1712.00550-0000/2012);

DA EXECUÇÃO DOS CONTRATO EMERGENCIAIS

Considerando a impossibilidade de se realizar os aditivos aos contratos nº 128-PGE/2014, 129-PGE/2014 e 130-PGE/2014, celebrados respectivamente com as empresas L & L COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME, CNPJ Nº 07.605.701/0001-01, no âmbito do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP e Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II, com a empresa RODRIGUES E CÉLIA COMÉRCIO SERVIÇOS E



REPRESENTAÇÕES LTDA - CNPJ Nº 05.307.646/0001-30, no âmbito do Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON.

Considerando que esta SESAU, realizou a abertura de procedimento emergencial para Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de alimentação enteral hospitalar por um período de 03 (três) meses, firmando os contratos de nº 276 e 277, respectivos aos serviços prestados pela empresa Rodrigues e Célia no Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, e aos serviços prestados pela empresa L&L Comércio de Alimentos Ltda-ME, no âmbito do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II, os quais expiram em 16/01/2015, conforme ordem de serviço e extrato do contrato (anexo);

OUTRAS MOTIVAÇÕES

Considerando que a prestação dos serviços não podem sofrer solução de continuidade; Considerando ainda, que a ausência da contratação de serviços nutricionais, ou sua interrupção, poderá trazer prejuízos irreversíveis ao tratamento de pacientes hospitalizados, podendo culminar em inúmeros óbitos resultando em responsabilização aos gestores;

- 01.1712.01355-0000/2014 para atender o Hospital Regional de Cacoal;
- 01.1712.01376-0000/2014 para atender o Hospital Cosme e Damião;
- 01.1712.01321-0000/2014 para atender ao Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro;
- 01.1712.01389-0000/2014 para atender o Centro de Medicina de Rondônia - CEMETRON;
- 01.1712.01496-0000/2014 para atender ao Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II;

O objeto dos processos supra consiste na Contratação exclusiva dos serviços de manipulação e distribuição de fórmulas infantis e dietas enterais nas Unidades Hospitalares desta SESAU, de forma contínua, por um período de 12 meses.

Salientamos que a abertura de processo administrativo para cada Unidade Hospitalar é justificável pela característica distinta dos nosocômios, para Pronto Socorro Joao Paulo II, Hospital Infantil, Hospital Geral de Base e Hospital Regional de Cacoal.



Esclarecemos que a padronização firmada através da ata 089/2014, publicada no DOE nº 2453, em 08/05/2014, será o critério para a realização da contratação, desta forma, contratação não se dará pelo valor de manipulação de cada dieta como era praxe nas contratações anteriores: (diluição de 300 ml para dietas enterais e 200 ml para mamadas), e sim por posto de manipulação (posto de lactário).

Caberá deste modo a SESAU, a disponibilização das dietas enterais e a CONTRATADA a manipulação e distribuição, tal medida é saneadora e atende a expectativa a médio prazo desta pasta na migração para a autogestão enquanto estamos na fase de preparação para a denominada segunda etapa de serviços diretos via SESAU.

Mediante o exposto, justificamos a Contratação em caráter emergencial de empresa especializada na manipulação e distribuição de fórmulas infantis e dietas enterais nas Unidades Hospitalares desta SESAU: HBAP, HEPSJP-II, HICD, CEMETRON e HRC, de forma contínua, por um período de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por igual período ou até a conclusão dos processos licitatórios para mesmo objeto.

4. EXECUÇÃO:

4.1 LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- HOSPITAL ESTADUAL DE PRONTO SOCORRO JOÃO PAULO – II/**HEPSJP-II**: AV. CAMPOS SALES, Nº 530 – Bairro: Nova Floresta, Porto Velho/RO/ fone.(69) 3216-5404/ 3216-5494;
- HOSPITAL DE BASE DR ARY PINHEIRO – **HBAP**, Av. Governador Jorge Teixeira, 3766, Bairro Industrial. Porto Velho/RO fone: (69) 3216-5746.
- HOSPITAL INFANTIL COSME E DAMIÃO – **HICD**: Rua Benedito Brito de Souza, 4045, Bairro Industrial, Porto Velho/RO/ fone: (69) 3216-5737/ 3216-5762/3216-5763.
- CENTRO DE MEDICINA TROPICAL – **CEMETRON**: Av. Guaporé, nº 415, Bairro: Lagoa, Fone (69) 3216-8550.
- HOSPITAL REGIONAL DE CACOAL – **HRC**, Rua Malaquita, nº 3360, Bairro Josino Brito, Cacoal/RO.

4.2 PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS



O prazo para início da prestação de serviços de alimentação hospitalar será de 30 dias a contar do recebimento da ordem de serviço e na ausência desta na publicação do extrato do contrato.

4.3 GARANTIA CONTRATUAL

Para fiel execução dos compromissos aqui ajustados a CONTRATADA prestará antes da assinatura contratual, garantia de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, como previsto no art. 56 da lei 8.666/93;

A caução prestada pela CONTRATADA será restituída após o término do Contrato, com a devida atualização do valor, desde que essa seja realizada mediante depósito em espécie (Art. 56,§ 4º da lei 8.666/93).

5. PAGAMENTO:

O pagamento será de forma mensal, sobre os serviços efetivamente executados conforme apresentação pela empresa CONTRATADA dos mapas de fornecimento das refeições de cada Hospital assinados pelos Nutricionistas chefes das END e da Responsável Técnica da CONTRATADA.

A emissão da nota fiscal deverá ser por Unidade de Saúde, deverá constar essencialmente no corpo da mesma: a descrição do objeto e os valores a serem deduzidos conforme legislação vigente e ainda o que expresso em contrato laborado, o número do Contrato e numero da Conta Bancária da empresa CONTRATADA vencedora do certame licitatório, para depósito do pagamento, o qual deverá ser efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após o adimplemento da despesa.

No caso das Notas Fiscais apresentarem erros ou dúvidas quanto à exatidão ou documentação, a CONTRATANTE poderá pagar apenas a parcela na controvertida no prazo fixado para pagamento, ressalvado o direito da futura empresa CONTRATADA de representar para cobrança, as partes controvertidas com devidas justificativas, nestes casos, a CONTRATANTE terá o prazo de até 30 (trinta) dias úteis, a partir do recebimento, para efetuar análise e pagamento.

Além dos mapas de fornecimento das refeições de cada Hospital assinados pelos Nutricionistas chefes das END e da Responsável Técnica da Empresa, a empresa



CONTRATADA deverá fornecer as Notas Fiscais acompanhadas de:

- Comprovantes de pagamento de salários, no mínimo referente ao mês anterior a prestação dos serviços;
- Comprovante de recolhimento de encargos sociais, **INSS (GPS) e FGTS (GFIP-Completa)**, no mínimo referente ao mês anterior à prestação dos serviços, tendo em vista a data de vencimento dos mesmos;
- Certidões de Regularidade Fiscal (Federal, Estadual, Municipal, Previdência Social e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço), conforme determina a Lei.
- Certidão Negativa de Débitos Tralabistas, **CNDT**, conforme determina a Lei 12.440 de 2011.

6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIO:

A referida despesa esta legalmente prevista no P/A 4009/4010, fonte de recurso 3209/0100, elemento de despesa 33.90.39 e Plano Plurianual - PPA 2012 – 2015.

7. ESTIMATIVA DA DESPESA:

A pesquisa de mercado visando estimativa de preços será oportunamente juntada aos autos pelo setor de cotação da SUPEL.

8. SANÇÕES:

8.1. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida neste Termo, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado e com a União, e será descredenciado do SICAF e da SUPEL, pelo prazo de até cinco anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, ficando ainda sujeita, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação vigente, à:



- a) Advertência, por escrito, sempre que forem constatadas falhas na execução dos serviços;
- b) Multa, conforme descrito na tabela 01, até o 30º (trigésimo) dia de atraso no cumprimento das obrigações;
- c) Multa de 10 % (dez por cento) do valor total contratado, a partir do 31º (trigésimo primeiro dia) de atraso, o que ensejará a rescisão contratual;
- d) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 05 (cinco) anos, de acordo com o Decreto nº 5.450/05;
- e) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, com fulcro no Art.87, IV, da Lei Federal nº 8.666/93, quando a CONTRATADA deixar de cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé.

8.2 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir (tabela 1):

TABELA 1

Item	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	MULTA*
1.	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais; por ocorrência.	06	4,0% por dia
2.	Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso; por ocorrência.	06	4,0% por dia
3.	Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05	3,2% por dia
4.	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência.	05	3,2% por dia
5.	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência;	04	1,6% por dia



6.	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços; por empregado e por dia.	03	0,8% por dia
7.	Executar serviço incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar; por ocorrência.	02	0,4% por dia
8.	Fornecer informação pérfida de serviço ou substituição de material; por ocorrência.	02	0,4% por dia
9.	Permitir a presença de funcionário sem uniforme e/ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá registrado por ocorrência(s);	01	0,2% por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
10.	Efetuar o pagamento de salários até o quinto dia útil; por dia e por ocorrência.	06	4,0% por dia
11.	Efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência;	05	3,2% por dia
12.	Efetuar a reposição de funcionários faltosos, por funcionários e por dia;	04	1,6% por dia
13.	Cumprir prazo previamente estabelecido com a FISCALIZAÇÃO para fornecimento de materiais ou execução de serviços; por unidade de tempo definida para determinar o atraso.	03	0,8% por dia
14.	Cumprir quaisquer dos itens do Termo e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência.	03	0,8% por dia
15.	Zelar pelas instalações do órgão e do ambiente de trabalho, por item e por dia;	03	0,8% por dia
16.	Refazer serviço não aceito pela FISCALIZAÇÃO, nos prazos	03	0,8% por dia



	estabelecidos no contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO; por unidade de tempo definida para determinar o atraso.		
17.	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência;	03	0,8% por dia
18.	Iniciar execução de serviço nos prazos estabelecidos pela FISCALIZAÇÃO, observados os limites mínimos estabelecidos por este Contrato; por serviço, por ocorrência.	02	0,4% por dia
19.	Disponibilizar equipamentos, insumos e papel necessários à realização dos serviços do escopo do contrato; por ocorrência.	02	04% por dia
20.	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por seus funcionários, em Veículos, equipamentos etc.	02	0,4% por dia
21.	Fornecer 02(dois) uniformes e dois pares de sapato, semestralmente, por funcionário e por ocorrência;	02	0,4% por dia
22.	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por empregado e por dia;	01	0,2% por dia
23.	Entregar os vales-transporte e/ou ticket-refeição nas datas avençadas, por ocorrência e por dia;	01	0,2% por dia
24.	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
25.	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do Órgão, por funcionário e por dia;	01	0,2% por dia

*** Incidente sobre o valor mensal do contrato.**

8.3 As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.4 Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.



8.5 As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

8.6 As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente.

8.7 A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais e, no caso de suspensão de licitar, a CONTRATADA será descredenciada por até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais cominações legais.

8.8 RESCISÃO CONTRATUAL

Poderão ser motivos de rescisão contratual, as hipóteses descritas no Art. 77 e 78 da lei 8.666/93, podendo a mesma ser unilateral amigável ou judicial, nos termos e condições do Art.79 da referida lei.

A empresa CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos de rescisão dos Art. 77 à 80 da lei 8.666/93.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

9.1 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

9.1.1 A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, sendo o preparo e a distribuição das dietas, observado o estabelecido nos itens a seguir:

9.1.2 Adquirir materiais descartáveis necessários à manipulação e distribuição, bicos e madadeiras quando solicitado, produtos de limpeza, equipamentos e utensílios necessários à higienização de marca reconhecida no mercado, que serão empregados única e exclusivamente no atendimento da Equipe de Nutrição e Dietética, providenciando sua carga



e descarga, conforme orientações da Unidade Hospitalar, em horário que menos prejuízo ou transtorno possam causar ao funcionamento da unidade;

9.1.3 Implantar no Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral as boas práticas de manipulação de alimentos, isto é, a formulação e adoção de um programa de qualidade higiênico-sanitária abrangendo todas as etapas do trabalho.

9.1.4 Com base na Resolução RDC nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria MS nº 1428/1993, elaborar e adotar seu próprio manual de boas práticas de prestação de serviços (BPPS) que servirá como guia nas inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros as condições ambientais, instalações, saneamento, recursos humanos e controle de qualidade;

9.1.5 Conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, de todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário, adquirindo acessórios e produtos de higienização padronizados pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar, registrados em órgão sanitário e endossados pela chefia do END da Unidade. O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza para a respectiva Unidade de Saúde deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;

9.1.6 Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar inservíveis durante o tempo da concessão. Dependendo do material a instalação deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis após a solicitação. Se a inexecução ou execução demorada causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas as multas previstas neste Termo.

9.1.7 Os equipamentos em desuso, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da área do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral;

9.1.8 Em caso de comprovação de mau uso das instalações físicas sob sua responsabilidade durante a vigência do contrato, fica a CONTRATADA obrigada a realizar reparos prediais, elétricos e hidráulicos;

9.1.9 Para o perfeito cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATANTE e CONTRATADA),



apresentada em até trinta dias após a implantação do serviço.

9.1.10 A CONTRATADA será responsabilizada pela manutenção da área física, equipamentos e mobiliários durante a vigência do contrato, cabendo à mesma substituir ou reparar possíveis danos identificados no arrolamento quando do término do contrato.

9.1.11 A paralisação na prestação dos serviços na unidade de saúde contemplada, ocorrida por motivos de força maior, não isentará a empresa contratada de cumprir as obrigações de manutenção determinadas no presente subitem.

9.1.12 Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração ao acondicionamento, garantindo as condições sanitárias do ambiente, cuja coleta deverá ocorrer diariamente sob responsabilidade da CONTRATANTE em horário previamente determinado pela END, inclusive sábados, domingos e feriados.

9.1.13 Manter, em perfeitas condições de acondicionamento produtos sob refrigeração, armazenar adequadamente em local próprio dentro de cada posto/ Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral os produtos dispensados pela contratante;

9.1.14 Controlar a temperatura a que são submetidas às dietas sob refrigeração. Após abertas as embalagens das dietas, deverão ser identificadas data e hora da abertura e devem ser protegidas de contaminação, observando as recomendações conservação do fabricante e conforme legislação sanitária vigente;

9.1.15 Manter o controle da temperatura dos produtos armazenados;

9.1.16 Apresentar seus funcionários uniformizados, com crachá de identificação e em boas condições de saúde e asseio.

9.1.17 Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas da unidade. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

9.1.18 Deverá elaborar e implementar o **Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional** (PCMSO) e disponibilizar na unidade os atestados de saúde ocupacional atualizados dos empregados. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das dietas devem ser afastados da manipulação, devendo a CONTRATADA substituir o profissional;



9.1.19 Manter os acessórios e produtos de higienização dos empregados adequados à natureza dos serviços tais como: sabão líquido neutro glicerinado, pano multiuso e toalha de papel não reciclada, detergentes com poder bactericida ou álcool 70%, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.

9.1.20 Nos setores de produção e distribuição o uso de máscara e luvas descartáveis deverão ser obrigatórios;

9.1.21 Enviar a Equipe de Nutrição e Dietética da unidade até o 20º dia útil de cada mês, a escala de serviço dos empregados da empresa do mês subsequente. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar com prazo máximo de 03 (três) horas, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço e, conseqüentemente, desconto na fatura e/ou multa;

9.1.22 Substituir qualquer empregado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a juízo do contratante, considerando o Decreto nº 5.452, de 1º de maio de 1943, denominado como Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).

9.1.23 Observar, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela Unidade para seu cumprimento, durante a execução dos serviços;

9.1.24 Manter a qualidade e uniformidade do padrão de serviço com treinamento dos empregados no ato da admissão, na Unidade Hospitalar, nas diversas equipes;

9.1.25 Alocar os funcionários das áreas de produção exclusivamente nessas áreas, não podendo fazer o atendimento ao paciente e vice-versa;

9.1.26 Observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu empregado com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido na Norma Regulamentadora NR-9 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas), sendo a sua redação inicial dada pela Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994, da Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalho - Ministério do Trabalho.

9.1.27 É vedado o reaproveitamento na unidade de qualquer componente de dieta preparada e não servida;



9.1.28 Apresentar a Equipe de Nutrição e Dietética da unidade, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após a implantação, o Manual de Boas Práticas do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral conforme legislações vigentes;

9.1.29 Estar sujeita à ampla e permanente fiscalização do Estado através da equipe de nutrição e dietética da unidade, sobre todas as fases da execução do objeto da presente licitação;

9.1.30 Monitorar, por meio de profissionais capacitados, a qualidade das fórmulas infantis e dietas enterais manipuladas, através de coleta de amostras diárias, para contra prova e amostras para realização de análises bacteriológica, toxicológica e físico-química, em laboratórios credenciados pela ANVISA, às suas expensas, em conformidade com a legislação vigente sobre a matéria, em especial a Portaria nº 1.428 de 1993 do MS, RDC nº 63 de 2000 da SVS/MS, RDC nº 12 de 2001 da ANVISA/MS, assim como controle microbiológico de manipuladores, superfícies e equipamentos;

9.1.31 Responder perante o Estado e perante terceiros pela qualidade no preparo e distribuição das dietas;

9.1.32 Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, preposto ou empregado, ao Estado ou a terceiros em decorrência da execução do objeto do contrato;

9.1.33 Adequar-se às rotinas da Equipe de Nutrição e Dietética da Unidade;

9.1.34 Manter um responsável técnico nutricionista, que responderá pelos serviços prestados pela empresa CONTRATADA durante a vigência do contrato;

9.1.35 Assegurar salários e encargos sociais e trabalhistas de seus empregados assim como os tributos sobre o objeto da presente licitação.

9.1.36 A CONTRATADA deverá permitir sem prévio aviso a inspeção por parte do CONTRATANTE ou dos órgãos fiscalizadores da Saúde, mantendo livre acesso para auditoria ou vistoria de todas as áreas do Lactário/Sala de Manipulação de Dieta Enteral.

9.2 Dependências/instalações físicas, equipamentos e utensílios

9.2.1 Efetuar pequenos reparos que se faça necessário nas dependências que ocupa dos



serviços de nutrição, observada a legislação vigente, visando o bom funcionamento dos serviços a serem realizados;

9.2.2 Os reparos realizados deverão ser aprovados pela CONTRATANTE;

9.2.3 A CONTRATADA, após a efetivação do contrato, deverá providenciar a instalação de medidor de água e de energia para dedução do valor relativo ao consumo desses na execução dos serviços, para dedução do valor do aluguel do espaço físico deverá ser utilizado o parecer técnico emitido pela Coordenadoria de Gestão Patrimonial - CGP/SUGESPE, acostado aos autos;

9.2.4 Os valores referente a dedução do consumo de água, de energia e de aluguel deverá ser demonstrado na nota fiscal;

9.2.5 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

9.2.6 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

9.2.7 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;

9.2.8 A CONTRATADA deverá confeccionar as fórmulas infantis e dietas enterais nas dependências da Unidade, podendo fazer uso dos equipamentos e utensílios das mesmas, devendo, porém adquirir os demais equipamentos e utensílios próprios, necessários para o funcionamento satisfatório do preparo e distribuição das mesmas.

9.2.9 Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos mobiliários, equipamentos, utensílios e materiais de consumo necessários para o funcionamento do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral.

9.2.10 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

9.2.11 Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade das dietas;

9.2.12 Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente,



facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados;

9.2.13 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação;

9.2.14 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

9.2.15 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à CONTRATANTE e CONTRATADA que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

9.2.16 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE;

9.2.17 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, se houver, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

9.2.18 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE;

9.2.19 Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio desta por seus empregados e encarregados;

9.2.21 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela conservação da estrutura física da área utilizada.

9.2.22 No término do contrato, a empresa CONTRATADA deverá devolver os materiais pertencentes ao Hospital e bem como a estrutura física em perfeito estado de conservação.

9.2.23 Na proposta de preços as licitantes deverão obrigatoriamente apresentar planilha de custos detalhando todos os valores dos itens, impostos encargos constantes no ANEXO I e III (lista de insumos, equipamentos e pessoal).



9.3 Equipe de Trabalho

9.3.1 A empresa CONTRATADA deverá estar rigorosamente registrada pelo Conselho Regional de Nutrição, conter alvará da Vigilância Sanitária e estar apta a servir dietas dentro dos padrões nutricionais e higiênicos.

9.3.2 A empresa CONTRATADA deverá ter seu quadro de funcionários devidamente treinados, com conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição e de manipulação de alimentos e ter seus conhecimentos atualizados.

9.3.3 A empresa CONTRATADA terá que oferecer crachás de identificação, uniformes e equipamento de proteção individual e coletivo segundo determina a medicina e segurança no trabalho a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE;

9.3.4 A empresa CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela realização de exames de saúde admissional e periódico dos seus funcionários de acordo com a NR7, apresentando a CONTRATANTE, sempre que solicitada a documentação destes exames.

9.3.5 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN n.º 204/98;

9.3.6 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário para atender o cumprimento das obrigações assumidas, sendo no mínimo: 01 Nutricionista, 01 Lactarista e 01 Copeiro. Estes profissionais deverão obedecer escala de trabalho previamente estabelecida. O Lactarista e o Copeiro deverão ter ensino médio completo e receber treinamento específico para o cargo que ocupam.

9.3.7 Coordenar, supervisionar, promover e executar programas de treinamento, para toda a equipe de trabalho, contemplando conteúdo programático tais como: noções de fundamentos de higiene hospitalar, noções de infecção hospitalar, uso correto de EPI's, comportamento, postura, normas e deveres, rotina de trabalho a ser executada, conhecimento dos princípios de limpeza, entre outros. Os treinamentos devem ser comprovados através de certificado, com carga horária mínima e conteúdo conforme legislação vigente. O treinamento deve estar sempre atualizado, e o cronograma de treinamento deve ser enviado à equipe de



Nutrição e Dietética da Unidade;

9.3.8 A partir deste programa, serão definidos os equipamentos de proteção individual – EPI's a serem utilizados por todos os trabalhadores da unidade, que devem estar em quantidade e em condições adequadas às atividades desenvolvidas conforme legislação vigente;

9.3.9 Alocar os funcionários que irão desenvolver os serviços contratados somente após efetivo treinamento;

9.3.10 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

9.3.11 Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

9.3.12 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;

9.3.13 Cabe à contratada disponibilizar sempre que solicitado documentação referente, cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

9.3.14 Apresentar à CONTRATANTE, quando exigidos, comprovante de pagamentos de salários, fornecimento de benefícios, encargos, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato;

9.3.15 Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

9.3.16 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das suas funções;

9.3.17 Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

9.3.18 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos



serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

9.3.19 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da END da CONTRATANTE;

9.3.20 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

9.3.21 Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

9.3.22 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

9.3.23 Cumprir as posturas e as disposições legais, Federais, Estaduais e Municipais, que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Termo;

9.3.24 É obrigação da CONTRATADA entregar aos seus funcionários os vales transportes, benefício alimentação e o pagamento dos salários, bem como, recolher todos os impostos e encargos. Em caso de não cumprimento das obrigações patronais poderá ser aplicada a multa pelo atraso sobre o valor da folha de pagamento, em consonância com a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou sindicato da classe caso existir;

9.3.25 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;

9.3.26 Responsabilizar-se pelo transporte de seus empregados, por meios próprios ou mediante fornecimento de vale-transporte, para a cobertura do trajeto residência trabalho e vice-versa (inclusive quando da realização de serviço extraordinário).

9.3.27 Indicar o profissional responsável técnico, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boa prática e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPI's e produtos químicos;

9.3.28 Nomear nutricionistas supervisores responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando



orientações necessárias aos executantes dos serviços. Estes supervisores terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao gestor/fiscal da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes;

9.3.29 Manter sediado junto à CONTRATANTE durante os turnos de trabalho, funcionários capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

9.3.30 Instruir e fazer cumprir as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE;

9.3.31 Manter disciplina nos locais dos serviços, afastando imediatamente após notificação formal, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração;

9.3.32 Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

9.3.33 No ato da seleção, os colaboradores que forem admitidos pela CONTRATADA, antes do início de atividades na instituição de saúde, para a própria prevenção e atendendo as exigências e normativas da mesma, deverão ser vacinados contra: Hepatite B, Tétano, Febre Amarela e Influenza. Fica impossibilitado de desenvolver as atividades no local de trabalho o colaborador que não atender a essas exigências;

9.3.34 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus supervisores;

9.3.35 Preservar e manter a CONTRATANTE sem ônus ou responsabilidades, de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente aos serviços, responsabilizando-se expressamente pelos encargos trabalhistas e previdenciários.

9.3.36 Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;

9.3.37 Manter o quadro necessário de funcionários para o desenvolvimento dos serviços, em quantitativos suficientes.

9.3.38 Apresentar previamente à END da unidade, a relação dos empregados da empresa CONTRATADA que serão colocados à disposição da Unidade de saúde no cumprimento da prestação dos serviços no mínimo no último dia útil anterior ao início da



semana, ou seja, deverá apresentar a escala da semana seguinte sempre na sexta-feira da semana anterior até as 13 h (treze) horas, para conhecimento do setor administrativo da unidade, à referida escala deverá conter:

- Nome do Funcionário;
- Número do CPF ou RG do Funcionário;
- Horário de Labor;
- Número de registro;
- Período a que se refere à referida escala (dd/mm/aa);
- Assinatura do Supervisor;
- Assinatura de “Ciência” pela Unidade de Saúde.

9.3.39 Comunicar imediatamente a CONTRATANTE os casos de substituições ou troca de funcionários da empresa CONTRATADA nas escalas anteriormente informada a direção do estabelecimento de saúde, informando ainda os dados do funcionário substituto.

9.3.40 Responsabilizar-se por qualquer dano, avaria, depredação, causado nos estabelecimentos, causado por seus funcionários, devendo providenciar de imediato o conserto das avarias, bem como em se tratando de equipamentos, máquinas, utensílios, mobiliários ou quaisquer outros itens pertencentes à Unidade, em igual marca, cor, discriminação, potência, referencia sem qualquer ônus a administração pública, a não substituição dos itens avariados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, estará sujeito a notificação formal, se o problema persistir por 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da notificação, a empresa CONTRATADA será penalizada com multa de 10% do valor dos serviços mensais.

9.3.41 Os locais ora disponibilizados pela CONTRATANTE à empresa CONTRATADA com a destinação da guarda de seus pertences, deverá ser equipado pela CONTRATADA, sendo que esta se responsabilizará pela manutenção e aquisição de mobiliários (armários, etc) necessários para a guarda de seus pertences e de seus funcionários, bem como estruturar de acordo com a legislação vigente o sistema de manipulação de produtos saneantes, não será permitido a manipulação de tais saneantes (em corredores, lavabos, etc.) em desacordo com a legislação vigente, sendo que a fiscalização de tais procedimentos será executada pela Gerencia de Risco Sanitário da Unidade, CCIH ou qualquer sistema de Fiscalização da Unidade de Saúde.

9.3.42 A empresa CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal 01



Responsável Técnico para a chefia dos serviços em atenção Resolução CFN n.º 419/08, nomeado entre o quadro de nutricionistas, o qual responderá perante o Conselho Regional de Nutrição – CRN, devidamente inscrita no mesmo.

9.3.43 Outras obrigações da contratada constantes na súmula n.º. 331 do tribunal superior do trabalho, instrução normativa n.ºs. instrução normativa n.º. 02/2009 do mpog, com as alterações introduzidas pelas in's 03, 04, 05 e 7/2009, cumprimento do termo de ajuste de conduta-tac n.º. 0405/2010 – ministério público do trabalho.

Em razão da súmula n.º. 331 do Tribunal Superior do Trabalho para garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas advindas deste contrato, os valores provisionados para pagamento das férias acrescido de 1/3 constitucional, 13º salário e rescisão contratual poderão ser depositados pela Administração em conta vinculada específica, que somente será liberado para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, em conformidade com o disposto no Anexo VII da Instrução Normativa n.º. 02/2009 do MPOG, com as alterações introduzidas pelas IN's 03, 04 e 05/2009, nas seguintes condições:

- a) parcial e anualmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários, quando devidos;
- b) parcialmente, pelo valor correspondente as férias, aos 1/3 de férias, quando dos gozos de férias dos empregados vinculados ao contrato;
- c) parcialmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários proporcionais, férias proporcionais e à indenização compensatória, porventura devida sobre o FGTS, quando da demissão de empregado vinculado ao contrato;
- d) ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias;
- e) o saldo restante, com a execução completa do contrato, após a comprovação, por parte da empresa, da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.

9.3.44 Estes faturamentos somente serão aceitos mediante apresentação dos comprovantes/recibos originais de pagamento acompanhados de cópia autenticada ou cópia simples que será autenticada por servidor.

9.3.45 Nos termos do inciso II do artigo 19 da Instrução Normativa n.º. 02/2008, alterada pela Instrução Normativa nº03 de 15/10/2009, IN 04 de 11/11/2009, IN 05 de 8/12/2009 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, a Contratada autoriza a contratante a fazer a retenção na fatura e o depósito direto dos valores devidos ao Fundo de



Garantia do Tempo de Serviço – FGTS nas respectivas contas vinculadas dos trabalhadores da Contratada, observada a legislação específica.

9.3.46 Nos termos do inciso IV do artigo 19 da Instrução Normativa nº. 02/2008, alterada pela Instrução Normativa nº03 de 15/10/2009, IN 04 de 11/11/2009, IN 05 de 18/12/2009 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, a Contratada autoriza a Contratante a fazer o desconto na fatura e o pagamento direto dos salários e demais verbas trabalhistas aos trabalhadores, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da Contratada, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

9.3.47 O Banco do Brasil poderá vir a cobrar a tarifa relativa aos custos de manutenção da conta vinculada a ser aberta.

Os efeitos financeiros deste contrato iniciar-se-ão na data da Ordem de Início das Atividades.

9.3.48 A SESAU irá verificar, quando da rescisão contratual, o pagamento pela Contratada das verbas rescisórias ou a comprovação de que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

a) até que a contratada comprove o disposto neste parágrafo, a Contratante deverá reter a garantia prestada.

Em caso de não comprovação pela Contratada do pagamento de salários dos seus empregados e encargos trabalhistas, fica a Contratante autorizada a adotar as providências necessárias para garantir o efetivo cumprimento das obrigações.

9.3.49 DO ACOMPANHAMENTO DAS OBRIGAÇÕES FISCAIS, TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS.

9.3.50 A nota fiscal/fatura, deverá obrigatoriamente, vir acompanhada dos documentos abaixo relacionados correspondentes à última competência vencida, ou seja, conforme prazos estipulados pela legislação trabalhista e previdenciária:

a) Cópia da Guia de Recolhimento por Tempo de Serviço (GRF), com autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela internet;

b) Cópia da Guia de Previdência Social (GPS) com autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela internet;



- c) Cópia da Relação dos trabalhadores constantes do arquivo SEFIP (RE);
- d) Cópia da Relação dos Tomadores/Obras (RET);
- e) Cópia da Folha Analítica dos Trabalhadores do mês da última competência vencida;
- f) Cópia de protocolo de Envio de Arquivos emitida pela conectiva social (GEFIP).

9.3.51 A contratada, quando solicitada, deverá encaminhar em até 15 (quinze) dias corridos da solicitação formal da Contratante os seguintes comprovantes:

- a) Cópia das folhas de ponto dos empregados por ponto eletrônico ou meio que não seja padronizado (Súmula 338/TST);
- b) Comprovante individualizado de pagamento dos salários;
- c) Encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como: RAIS (anual) e CAGED, quando houver admissão e/ou demissão de funcionário;
- d) Comprovante individualizado de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale alimentação, etc.), a que estiver obrigada por força de lei ou de convenção ou acordo coletivo de trabalho;
- e) extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado;
- f) Outros documentos que comprovem a regularidade trabalhista e fiscal da Contratada.

9.3.52 Mensalmente, para todos os empregados admitidos, a Contratada deverá apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada:

- a) Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, RG e CPF;
- b) CTPS dos empregados admitidos;
- c) Exames médicos admissionais dos empregados da Contratada que prestarão os serviços;
- d) Comprovantes de entrega dos Uniformes/EPI;
 - d.1) a quantidade de Uniformes/EPI a ser entregue a cada funcionário deverá ser igual ao proposto na planilha de custos.

9.3.53 Aplica-se o disposto no parágrafo anterior inclusive quando do término da vigência do presente contrato.

9.3.54 As inconsistências ou dúvidas, verificadas nas documentações entregues relacionadas nas letras anteriores, terão o prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, contados a



partir do recebimento da solicitação de diligência pela Contratada, para serem formal e documentalmente esclarecidas, sob pena de aplicação das penalidades contratuais e legais cabíveis.

9.3.55 Uma vez recebida a documentação mencionada, o servidor responsável pela conferência deverá apor a data de entrega e assiná-la.

O descumprimento reiterado das disposições acima e a manutenção da Contratada em situação irregular perante as obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias implicarão rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades e demais cominações legais.

10. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

A empresa CONTRATADA deverá:

1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
3. Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.
4. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.



11. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

A empresa CONTRATADA deverá:

11.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: quebra de equipamentos, greves e afins, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

12. OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES

A empresa CONTRATADA deverá:

12.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

12.2 Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

12.5 Garantir a qualquer momento o acesso às dependências do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral, pelos Nutricionistas da END ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados.

12.3 Permitir o acesso de visitantes, após autorização da END da unidade, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

12.4 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA.

12.6 Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

12.7 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a END da CONTRATANTE e da CONTRATADA.



12.8 Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de servidor designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

12.9 Quando os serviços estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos, a contratada deverá refazer o procedimento quando solicitado pela END da unidade,.

12.10 Qualquer alteração nos procedimentos acordados no Manual do Lactário/Sala de manipulação de Dieta Enteral, deve ser comunicada à END para possível aprovação;

12.11 Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

12.12 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal N.º 8212/91), devendo encaminhar à CONTRATANTE mensalmente.

12.13 Para fins estatísticos encaminhar à END da unidade a medição (produção) dos serviços prestados;

12.14 Encaminhar as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS - Guia de Previdência Social e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.

12.15 A empresa CONTRATADA deverá comunicar ao CONTRATANTE com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e Duas) horas, o interesse da suspensão dos serviços por qualquer motivo mediante documento formal circunstanciado.

13- OUTRAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

13.1 Desenvolver manuais técnicos e rotinas de trabalho;

13.2 Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral impeditivas da boa prática



profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;

13.3 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;

13.4 Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

14 - RESPONSABILIDADE CIVIL

14.1 A empresa CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos e prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, propriedade de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, não ocorrendo para CONTRATANTE quaisquer ônus, ressarcimento, indenizações, danos ou prejuízos causado.

14.2 A CONTRATADA responsabiliza-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade na manipulação e distribuição das dietas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de intoxicações, morte de terceiros e pacientes, resultante da manipulação de dieta contaminada, deteriorada ou inadequada para os fins previstos no presente Termo.

15. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

15.1 Adquirir fórmulas infantis, dietas enterais, módulos e suplementos industrializados, que atendam aos padrões de identidade e qualidade aprovados previamente pela Equipe de Nutrição e Dietética da unidade.

15.2 A fiscalização dos serviços da CONTRATADA, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta fiscalização aos seus superiores hierárquicos.

15.3 Quanto à fiscalização: O quadro técnico da END do HPAP realizará fiscalização dos serviços de manipulação e distribuição das dietas, e para tal é necessário que o mesmo tenha livre acesso a todas as dependências utilizadas pela CONTRATADA.

15.4 Avaliar tecnicamente as preparações enterais e fórmulas infantis;



- 15.5 Informar a CONTRATADA, diariamente e a cada dieta, o número de dietas para pacientes, através da tomada de prescrição dietética dos mesmos;
- 15.6 Realizar controle estatístico das dietas prescritas;
- 15.7 Promover orientação e programas de educação alimentar e nutricional para pacientes e familiares;
- 15.8 Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos pacientes;
- 15.9 Avaliar o estado nutricional do paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos;
- 15.10 Estabelecer a dieta do paciente, fazendo as adequações necessárias;
- 15.11 Solicitar exames complementares da evolução nutricional do paciente, quando necessário;
- 15.12 Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário.
- 15.13 Prescrever complementos nutricionais, quando necessário.
- 15.14 Registrar a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.
- 15.15 Coordenar, supervisionar e executar as atividades referentes às informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos pacientes.
- 15.16 Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- 15.17 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- 15.18 Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.
- 15.19 Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.
- 15.20 Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.
- 15.21 Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de adequação de estrutura física, equipamentos e utensílios do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral, de acordo com avanço tecnológico.
- 15.23 Contribuir na elaboração de manuais técnicos e de rotinas de trabalho da



contratada.

15.24 Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

15.25 Analisar e aprovar as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

15.26 Entregar à empresa CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na unidade, registrando também as condições dos mesmos.

15.27 Disponibilizar à empresa CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade.

15.28 Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

15.29 A CONTRATANTE irá ceder o espaço físico do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral à CONTRATADA para manipulação das dietas;

15.30 Efetuar, antes do início da manipulação, a prescrição dietética da Nutrição enteral, quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração;

15.31 A CONTRATANTE será responsável pela qualidade da água utilizada em todas as fases do processo de manipulação e preparo das dietas, devendo ser realizado controle bacteriológico periódico de forma a garantir a qualidade da água para consumo humano, considerando uma população hospitalar.

15.32 Assegurar que as instalações físicas e dependências do Lactário/ Sala de Manipulação de Dieta Enteral da END, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente;

15.33 A realização de reparos de manutenção predial será de responsabilidade da contratante mediante solicitação justificada pela contratada.

15.34 A higienização das dependências utilizadas (piso, paredes, teto, portas, janelas, luminárias) será de responsabilidade da contratante, devendo esta prever funcionário específico para esta área.

15.35 Responsabilizar-se pela coleta de resíduos, que deverá ocorrer diariamente, em horário previamente determinado pela END, inclusive sábados, domingos e feriados.



16. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1 A CONTRATANTE é assegurada a fiscalização de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento dos serviços contratados, por meio do Fiscal do contrato das Prestações de Serviços de Alimentação, a senhora Lya Demétrio Almeida, nutricionista, matrícula 300100660 e sua suplente Maria José ferreira, nutricionista, matrícula 300022488, conforme DOE n.º 2406 de 21 de fevereiro de 2014. As possíveis alterações no DOE supracitado decorrentes do cumprimento do contrato, será dado a devida publicidade.

16.2 A CONTRATANTE, por intermédio da Comissão, além do citado no parágrafo anterior caberá, entre outros:

16.3 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de dietas e descartáveis previstos, a compatibilidade das solicitações, registrando eventuais ocorrências, adequada às necessidades da Unidade Hospitalar;

16.4 Realizar a conferência diária do quantitativo de dietas fornecidas aos pacientes, mantendo o registro por tipo de dieta servida;

16.5 Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;

16.6 Fiscalizar as preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;

16.7 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

16.8 A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da empresa CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

17 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA: DOCUMENTAÇÃO RELATIVA

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



17.1 Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, da licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características quantidades e prazos com o objeto de que trata esta licitação;

17.2 O atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, deverá ser apresentado, acompanhado da respectiva cópia do contrato de prestação dos serviços ou Nota Fiscal ou ordens de serviços ou notas de empenho ou carta-contratos ou outros instrumentos hígidos;

17.3 O atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá ser apresentado com firma reconhecida em cartório.

17.4 Entende-se por **pertinente e compatível em características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem os serviços/fornecimento, dos objetos de maior relevância e complexidade deste certame, no caso, os referentes aos objetos do item/lote para o fornecimento de dietas enterais e fórmulas infantis;

17.5 A Licitante vencedora fica obrigada a apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para execução dos serviços de que trata esta despesa.

17.6 Fica a empresa vencedora do certame, obrigada a apresentar **relação explícita e declaração formal** e nominal da equipe técnica a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para execução dos serviços, como condição para assinatura do contrato.

17.7 Será exigido que na relação nominal da equipe técnica, seja indicado o Responsável Técnico e sua qualificação profissional (nome completo, endereço, CPF, nº no Registro de Classe competente), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, conforme Lei Estadual nº 2195 de 30/11/2009 (DOE de 02/12/2009), o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência.

17.8 As interessadas deverão estar rigorosamente registradas junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente.

17.9 Apresentar Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pela Vigilância



Sanitária Municipal/Estadual;

17.10 Declaração de Vistoria, de acordo com o ANEXO IV do Termo de Referência (facultativa, conforme item 18 do Termo de Referência).

17.11 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

17.12 A Administração, por meio da fiscal nomeado, poderá, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações acima, prestadas pela empresa licitante.

18. DA VISTORIA TÉCNICA

18.1 As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de suas planilhas de custos, e para fins de pesquisa de mercado, **poderão de forma facultativa**, realizar, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, “VISTORIA TÉCNICA” aos locais destinados para instalação da sala de nutrição enteral ou lactário.

18.2 As licitantes que realizarem a vistoria deverão apresentar declaração conforme anexo quanto ao conhecimento das condições físicas de cada Unidade Hospitalar, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização dos serviços.

19. CONDIÇÕES GERAIS

19.1 Durante toda a execução do Contrato a empresa CONTRATADA se obriga a manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, aplica-se neste contrato, a que couber, as disposições contidas no Art. 87 da Lei Federal 8.666/93 e alterações posteriores;

19.2 Todas as comunicações relativas ao presente contrato serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta protocolada, telegrama, fax, meio eletrônico, na sede da CONTRATADA;

19.3 A empresa CONTRATADA declara, expressamente, que tem pleno conhecimento dos serviços que fazem parte deste contrato bem como os locais de suas



execução;

19.4 Qualquer tolerância da CONTRATANTE quanto a eventuais infrações contratuais não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente;

19.5 CUMPRIR E FAZER CUMPRIR, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este Termo.

19.6 A CONTRATADA responsabilizar-se-à pela execução dos Serviços com integral observância das disposições contratuais, obedecendo rigorosamente as solicitações da CONTRATANTE, em estrita obediência às leis e exigências as autoridades federais, estaduais e municipais, isentando a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade pelo seu descumprimento;

19.7 A CONTRATADA responderá por qualquer dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE, a saúde do pacientes ou a terceiros, por ação ou omissão culposa ou dolosa de seus prepostos, subcontratados e/ou empregados, em decorrência da execução dos Serviços, após apuração de responsabilidades;

19.8 Não poderão participar do certame oriundo deste Termo de Referência, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

19.8.1 Que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação.

19.8.2 Que se apresentem constituídas na forma de empresas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição:

19.8.3 A vedação à participação de empresas interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que nas contratações de serviços e nas aquisições de pequenos vultos, não se torna interessante a participação de grandes empresas, sendo comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza.

19.8.4 Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei Federal nº 8.666/93, art. 33 e ainda o entendimento do Acórdão TCU nº 1316/2010, que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela



promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, neste certame, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

19.8.5 Que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, na esfera Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, pelo órgão que a praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

19.8.6 Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País.

20. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

20.1 USO RACIONAL DA ÁGUA

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

d) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

e) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, das dietas e utensílios, bem como dos empregados.

20.2 USO RACIONAL DA ENERGIA ELÉTRICA

a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo



PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

c) Toda instalação elétrica realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

d) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

e) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

f) Sugerir, à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc;

g) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

h) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

i) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

20.3 PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

b) Quando implantado, pela CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

20.4 PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos



biodegradáveis;

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE,

g) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

21. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

21.1 Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

22.2 Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

22.3 RDC nº 63, de 06 de Julho de 2000, que aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

22.4 RDC nº 449, de 09 de setembro de 1999. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Nutrição Enteral.

22.6 Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

22.7 Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

22.8 Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água;

22.9 RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde;



22.10 - Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003;

22.12 - Lei nº. 8.069, de 13/07/90;

22.13 - Resolução- RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2011, que estabelece os requisitos mínimos de identidade e qualidade para os equipos de uso único de transfusão, de infusão gravitacional e de infusão para uso com bomba de infusão.

23. DA APRESENTAÇÃO, JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS:

23.1 No julgamento das propostas será considerado o critério menor preço por lote, conforme SAMS em anexo, sendo assim, foi escolhida a divisão em lotes, com o objetivo de ampliar a competição a fim de contratar a proposta mais vantajosa para a Administração.

23.1.1 Nos preços propostos deverão estar computados todas as despesas necessárias inclusive custos com materiais, transporte, instalações, depreciações, mão de obra comum e especializada impostos, encargos sociais e trabalhistas. remunerações, etc, que constituirão a única, exclusiva e completa remuneração dos serviços de que trata essa despesa.

23.1.2 A disputa se dará através de proposta única não negociável, sagrando vencedor o menor preço por lote.

23.2 DA APRESENTAÇÃO:

As propostas de preço bem como os documentos de habilitação deverão ser apresentados em único envelope lacrado, conforme definido neste Termo de Referência. Após a abertura dos mesmos, análise e julgamento, será declarada vencedora a proposta que atender a todas as exigências deste Termo de Referência.

23.3 DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

23.4.1 Serão desclassificadas as propostas que apresentarem preço final proposto, para a contratação, objeto desta despesa, excessivo;

23.4.1.1 Considera preço excessivo, as propostas cujo valores unitários e globais por lote, sejam superiores aos valores de referência;

23.4.2 As que apresentarem com omissões, rasuras, entrelinhas, erros substanciais de cálculo, preços unitários ou global simbólicos, irrisórios, de valor zero ou incompatíveis,



distorções significativas ou ainda, cujos elementos técnicos fornecidos não se mostrarem satisfatórios, tendo em vista os indicadores para avaliação determinados e estabelecidos neste Termo de Referência.

23.4.3 As propostas que deixarem de atender a qualquer exigência de habilitação, ou das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

24. CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

24.1. DA CONVOCAÇÃO:

Oficialmente convocada, pelo setor de contratos da Sesau através de ofício encaminhado ao representante legal da empresa, via protocolo ou endereço eletrônico, com vistas a celebração do termo contratual, será dado a adjudicatária o prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados da data da ciência a convocação, para no local indicado firmar o instrumento de contratos;

24.2 DESATENDIMENTO A CONVOCAÇÃO

É facultado a administração, quando o convocado não assinar o termo do contrato, no prazo e condições estabelecidas convocar as remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições e proposta do primeiro classificado, e assim suscetivamente ou revogar todos os atos para a referida contratação.

24.3 INSTRUMENTOS E CONDIÇÕES DO CONTRATO

O contrato a ser celebrado com a adjudicatária observará rigorosamente as condições estabelecidas neste termo de referência, resguardadas as disposições regulamentares do termo contratual padrão, integrante deste termo de referência.

24.4 EXTINÇÃO ANTECIPADA DO CONTRATO



A administração a qualquer tempo, poderá promover a extinção antecipada do contrato:

- a) unilateralmente, desde que configure, qualquer das hipóteses, elencadas na seção V, art. 78, inciso I a XIII da lei 8.666/93 e suas alterações;
- b) amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida o termo no processo de contratação, desde que haja conveniência para a administração;
- c) judicialmente nos termos da legislação.

25. ANÁLISE TÉCNICA DAS PROPOSTAS

A análise técnica das propostas será realizada pela equipe técnica designada pela SESAU.

26. ANEXOS

Os anexos deverão ser preenchidos de forma facultativa, no que couber:

- **Anexo I** – Solicitação e Aquisição de Materiais e Serviços - SAMS;
- **Anexo II** – Modelo de Planilha de Custos e Formação de preços;
- **Anexo III** - Descritivo de itens mínimos: móveis e equipamentos eletrônicos, eletrodomésticos, utensílios, materiais descartáveis e EPI;
- **Anexo IV** – Modelo de Declaração de Vistoria;
- **Anexo V** – Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização;
- **Anexo VI** - Conta Vinculada para a quitação de obrigações trabalhistas;
- **Anexo VII** – Lista de Siglas;
- **Anexo VIII** - Da padronização das dietas enterais e fórmulas infantis;
- **Anexo IX** - Média de produção de dietas enterais e fórmulas infantis.



Porto Velho/RO, 05 de janeiro de 2015.

Responsável pela Elaboração:

Maycon Sousa Silva

Administrador/GAD/SESAU

Matricula 300.100.795

Rev. Técnica:

Alcione Altini Paes

Nutricionista/HBAP/SESAU

Matrícula: 300.061.115

Rev. Técnica:

Francisco Carlos Silva de Oliveira

Gerente Administrativo/GAD/SESAU

Matrícula: 300.121.874

*Aprovo e dou fé ao presente Termo de Referência seus anexos, conforme fls..... às
fls.....*

Williames Pimentel de Oliveira
Secretário de Estado da Saúde
SESAU/RO



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

ANEXO I

SOLICITAÇÃO E AQUISIÇÃO DE MATERIAIS/SERVIÇOS – SAMS

Órgão Requirante:	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE			Nº. Processo:	01.1712.04240-0000/2014
Fonte de Recurso:	3209/0100	Programa Atividade:	4009/4010	Elemento Despesa:	33.90.39
Exposição de Motivo:	Contratação de empresa especializada na manipulação e distribuição de fórmulas infantis e dietas enterais nas Unidades Hospitalares desta SESAU: HBAP, HEPSJP-II, HICD, CEMETRON e HRC, de forma contínua, por um período de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por igual período ou até a conclusão dos processos licitatórios para mesmo objeto.			Referente Memo:	0687/GAD/SESAU

LOTE I – HBAP

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	UND	QTD POSTOS	MESES	VALOR UNT MENSAL POSTO	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO	VALOR TOTAL ANUAL DO POSTO
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de	12 (doze) horas diurnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois)	12x36 horas diurnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis), de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP.	nutricionista, 02 (dois) Técnico em Nutrição, 04 (quatro) copeiro/lactarista, 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta e seis) horas.							
02	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis), de forma	12 (doze) horas noturnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionista, 02 (dois) Técnico em Nutrição, 04 (quatro) copeiro/lactarista e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta	12x36 horas noturnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	contínua, para atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP.	e seis) horas.							
									Total:

LOTE II - HEPSJP-II

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	UND	QTD POSTOS	MESES	VALOR UNT MENSAL POSTO	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO	VALOR TOTAL ANUAL DO POSTO
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e	12 (doze) horas diurnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionistas, 02 (dois)	12x36 horas diurnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, n° 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral), de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II.	Técnico em Nutrição, 02 (dois) copeiro/lactarista e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta e seis) horas.							
02	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral), de forma contínua, para atender as	12 (doze) horas noturnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionistas, 02 (dois) Técnico em Nutrição, 02 (dois) copeiro/lactarista e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta	12x36 horas noturnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	necessidades do Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II.	e seis) horas.							
									Total:

LOTE III - HICD

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	UND	QTD POSTOS	MESES	VALOR UNT MENSAL POSTO	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO	VALOR TOTAL ANUAL DO POSTO
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar	12 (doze) horas diurnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionista, 02 (dois) Técnico em Nutrição, 02 (dois) copeiro/lactarista e 02 (dois)	12x36 horas diurnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, n° 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	(dieta enteral e fórmulas infantis), de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital Infantil e Cosme e Damião - HICD.	auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta e seis) horas.							
02	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis), de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital	12 (doze) horas noturnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionistas, 02 (dois) Técnicos em Nutrição, 02 (dois) copeiro/lactarista, e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta e seis) horas.	12x36 horas noturnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	Infantil e Cosme e Damião - HICD.								
									Total:

LOTE IV - CEMETRON

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	UND	QTD POSTOS	MESES	VALOR UNT MENSAL POSTO	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO	VALOR TOTAL ANUAL DO POSTO
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis), de forma contínua, para atender as	12 (doze) horas diurnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionistas, 02 (dois) Técnicos em Nutrição, 02 (dois) copeiro/lactarista e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze)	12x36 horas diurnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	necessidades do Centro de Medina Tropical de Rondônia - CEMETRON.	x 36 (trinta e seis) horas.							
02	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis), de forma contínua, para atender as necessidades do Centro de Medina Tropical de Rondônia - CEMETRON.	12 (doze) horas noturnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionistas, 02 (um) Técnicos em Nutrição, 02 (dois) copeiro/lactarista, e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta e seis) horas.	12x36 horas noturnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

									Total:

LOTE V - HRC

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	UND	QTD POSTOS	MESES	VALOR UNT MENSAL POSTO	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO	VALOR TOTAL ANUAL DO POSTO
01	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis), de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital	12 (doze) horas diurnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionistas, 02 (dois) Técnicos em Nutrição, 04 (quatro) copeiro/lactarista, e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta e seis) horas.	12x36 horas diurnas	Posto	1	03			

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	de Base Dr. Ary Pinheiro - HRC.								
02	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação e distribuição de nutrição e alimentação hospitalar (dieta enteral e fórmulas infantis), de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital Regional de Cacoal - HRC.	12 (doze) horas noturnas, de segunda-feira a domingo, envolvendo 02 (dois) nutricionistas, 02 (dois) Técnico em Nutrição, 04 (quatro) copeiro/lactarista, e 02 (dois) auxiliar de serviços gerais em turnos de 12 (doze) x 36 (trinta e seis) horas.	12x36 horas noturnas	Posto	1	03			
								Total:	

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

Carimbo do CNPJ/CPF-ME:	Local:	Responsável pela cotação da Empresa:	USO EXCLUSIVO DA SESAU	Valor da Proposta:
	Data:	Fone:		Validade Proposta:
	Banco: Agência: C/C:	Assinatura:		Prazo de Entrega:
A empresa vencedora deverá apresentar no ato da entrega do objeto, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os seguintes documentos: CERTIDÕES NEGATIVAS junto ao INSS, FGTS, DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO/TRIBUTOS FEDERAIS, TRIBUTOS ESTADUAIS E TRIBUTOS MUNICIPAIS devendo mantê-las em regularidade até o final do contrato . (Arts. 29 e 55, XIII, da Lei 8666/93)				

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matrícula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matrícula: 300.121.874
GAD/SESAU



ANEXO II - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº Processo	
Licitação Nº	

Dia ___/___/___ às ___:___ horas

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço	Unidade de Medida	Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida)

Nota (1) - Esta tabela poderá ser adaptada às características do serviço contratado, inclusive adaptar rubricas e suas respectivas provisões e ou estimativas, desde que devidamente justificado.

Nota (2) - As provisões constantes desta planilha poderão não ser necessárias em determinados serviços que não necessitem da dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada para com a Administração.

Anexo III - A – Mão-de-obra

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	



4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
---	--------------------------------------	--

Nota: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.

MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

Nota: o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS



3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	

Nota: Valores mensais por empregado.

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS:

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		



C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Obs: Retificado o item “B” do Submódulo 4.4 - provisão para rescisão publicado no Diário Oficial da União nº 63, Seção I, página 92, em 1º de abril de 2011.

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
	Total		

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.



Anexo II – B - Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B + C + D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado		

Anexo II - C - Quadro-resumo – VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS

Tipo de serviço (A)		Valor proposto por empregado (B)	Qtde de empregados por posto (C)	Valor proposto por posto (D) = (B x C)	Qtde de postos (E)	Valor total do serviço (F) = (D x E)
I	Serviço 1 (indicar)	R\$		R\$		R\$
II	Serviço 2 (indicar)	R\$		R\$		R\$
...	Serviço .. (indicar)	R\$		R\$		R\$
VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (I + II + III +...)						

Anexo II - D - Quadro - demonstrativo - VALOR GLOBAL DA PROPOSTA

Valor Global da Proposta	
Descrição	Valor (R\$)
A	Valor proposto por unidade de medida *
B	Valor mensal do serviço
C	Valor global da proposta



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

<input type="text"/>	(valor mensal do serviço X nº meses do contrato).	<input type="text"/>
----------------------	---	----------------------

Nota (1): Informar o valor da unidade de medida por tipo de serviço.

Deverão constar no detalhamento da planilha os custos relativos a execução dos serviços, sendo que este consiste em apenas um modelo sugestivo, ficando, portanto a critério da contratada a confecção de modelo próprio de planilha desde que esta especifique e discrimine os custos de maneira clara.

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



**ANEXO III - DESCRITIVO DE ITENS MÍNIMOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS
ELETRÔNICOS, ELETRODOMÉSTICOS, UTENSÍLIOS, MATERIAIS
DESCARTAVEIS E EPI**

LOTE I - HBAP

Item	Equipamentos	Especificação	Quantidade Anual
1.	Autoclave	Caldeira vertical fabricada em aço inoxidável. Cesto em aço inoxidável totalmente perfurados para permitir uma boa circulação do vapor. Válvula de controle com sistema de peso e contrapeso para regulagem de pressão de trabalho. Manômetro com duas escalas, uma para a temperatura (de 100 a 143°C) e outra para a pressão (de 0 a 3,0 Kgf/cm ²). Parte superior do gabinete em chapa de aço inoxidável e laterais em chapa de aço-carbono com tratamento. Resistência elétrica de imersão, blindada e fabricada de tubo de aço inoxidável. Painel com lâmpada piloto, chave seletora de calor de três posições e instruções de uso. Escoamento para limpeza e drenagem total, através de registro de esfera. Válvula de alívio de pressão regulada para atuar com pressão igual ou superior à MPTA (máxima pressão de trabalho admissível). Construída com base nas Normas ASME e ABNT	01
2.	Balança digital de precisão	Visor de cristal líquido, com função “tara” para múltiplas pesagens de ingredientes, capacidade máxima para 2kg, graduação: 1g.	01
3.	Banho Maria	Temperatura ajustável através de termostato, com cuba em inox com cantos arredondados de fácil limpeza. Faixa de temperatura 7° C acima da temperatura ambiente até 100° C, volume 30L	01
4.	Carro de transporte para dietas	Em inox, fechado, com puxador dos dois lados, com para-choque de proteção, com rodinhas e divisórias internas, dimensões: 70 cm de altura, 24 cm de comprimento e 18 cm de Largura.	01
5.	Computador	All- in- One com monitor de 18,5 polegadas ou menos	01
6.	Condicionador de ar com filtro de	12000 BTUs	01



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	limpeza		
7.	Forno de Micro-ondas	Em aço inox, capacidade de 31 litros.	01
8.	Impressora	Com conexão sem fio (via wi-fi)	01
9.	Refrigerador compacto	Branco, com indicador de temperatura, frost free, alimentação 110v/220v, capacidade mínima de 112 litros	02
10.	Mesa para apoio - manipulação	Toda em inox, 1,20mx60cm	01
11.	Bomba de Infusão	Específica para dieta enteral	15

Item	Móveis	Especificação	Quantidade Anual
1.	Cadeira	Cadeira para Escritório tipo Secretária, com estrutura fixa palito com ponteiras, espuma injetada e revestimento em material sintético de fácil limpeza.	03
2.	Mesa para escritório	Em material de fácil limpeza e resistente 70x90cm	01

Ordem	Utensílios	Especificação	Quantidade Anual
1.	Bandeja de inox para transporte de mamadas	Em inox, lisa, canto fechado e com dimensões de 60x25x02cm	04
2.	Caixa Organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 20 litros	04
3.	Caixa Organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 60 litros	04
4.	Caixa Organizadora	Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 150 litros	02
5.	Colher de sopa	Em inox (inclusive o cabo)	12
6.	Colher medidora	Em inox (inclusive o cabo), conjunto com colheres de café, sobremesa, chá e sopa.	03
7.	Cuba para higienização	Em inox, medindo aproximadamente 50cmx50cm, capacidade 30 litros.	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

8.	Dispensador de sabão líquido e álcool gel	Saboneteira de parede dispenser p/ álcool gel ou sabonete líquido.	04
9.	Escova de mamadeira	Com cerdas em acrílico macio, para limpeza de mamadeiras e bicos, esterelizável.	20
10.	Filtro de água	Acoplado a torneira, de acordo com as recomendações da CCIH de cada Unidade	02
11.	Jarra de vidro com tampa	Resistente, capacidade para 2,0 litros, esterelizável	06
12.	Jarra de vidro com tampa	Resistente capacidade para 1,0 litro, esterelizável	04
13.	Liquidificador e copo para preparo de fórmulas	Em inox, com copo graduado, capacidade de 1,5 litros	03
14.	Lixeira com pedal	Em inox, capacidade 50 litros	01
15.	Lixeira com pedal	Em inox, capacidade 30 litros	01
16.	Peneira	Em inox, malha fina, 10 cm de diâmetro.	06
17.	Peneira	Em inox, malha fina, 15 cm de diâmetro.	06
18.	Peneira	Em inox, malha fina 20 cm de diâmetro.	06
19.	Pinça	Em inox, de cano longo	03
20.	Purificador de água para torneira	Com capacidade de resfriamento de 3,5 litros/h, voltagem de 110v/220v, filtro de água, refil com tripla filtragem, elimina odor e sabor do cloro.	02
21.	Relógio de parede	Digital	01
22.	Termômetro	Medir a temperatura do ambiente	01
23.	Termômetro	Medir a temperatura de líquidos, digital em aço inoxidável	02
24.	Tesoura	Em inox tamanho médio	03
25.	Toalheiro de papel	Toalheiro de papel toalha bobina c/ tecla branco	02
26.	Copos dosadores para fórmulas infantis	copos dosadores próprios, esterilizáveis, livres de Bisfenol-A, composto de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas.	120
27.	Mamadeira	Produzida em polipropileno livre de BPA, de fácil higienização e esterilizáveis, capacidade 70ml	30
28.	Mamadeira com bico	Mamadeira produzida em polipropileno livre de BPA, de fácil higienização e esterilizável, capacidade 250ml Bico produzido em silicone macio e livre de BPA, ortodôntico	20

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

Ordem	Descartáveis e Materiais autoclaváveis	Especificação	Quantidade Mensal
1.	Copo descartável	De 100 ml com tampa	11.250
2.	Seringa	Hipodérmica, sem agulha volume de 1ml	1.500
3.	Seringa	Hipodérmica, sem agulha volume de 5ml	4.500
4.	Seringa	Hipodérmica, sem agulha volume de 20ml	7.500
5.	Equipos	Equipos para Dieta Enteral sistema aberto (gravitacional)	9.900
6.	Equipos	Específicos para Bomba de Infusão Dieta Enteral	627
7.	Frascos	para dieta enteral 300 ml	9.900
8.	Frascos	para dieta enteral 500 ml	-

¹ As quantidades de descartáveis, mamadeiras e bicos, foram estimadas e podem variar conforme a demanda de pacientes e a frequência de dietas.

UNIFORMES - estimativa semestral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD SEMESTRAL
01	Camisa lisa, cor branca, com gola, 100% algodão .Sob medida.	UND	02
02	Calça comprida, masculina ou feminina, 100% algodão, com elástico na cintura, cor branca . Sob medida.	UND	02
03	Botas fechadas, de borracha antiderrapante, cono longo, cor branca. Tamanhos variados	UND	02

EPI'S - estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD MENSAL
01	Avental Descartável, cor branca , manga longa, embalagem com 10 UNDS	UND	342
02	Máscara Descartáveis dupla, com elástico, 100% polipropileno, atóxica , hipoalergênica, não esteril, não	PACOTE	04

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	inflamável, embalagem com 100 und		
03	Touca Descartáveis, tamanho 19” (45x50cm), 100% polipropileno, uso único, ajustável a qualquer tamanho de cabeça , embalagem com 100unds	PACOTE	04
04	Luvras descartável, em vinil, não provoca irritabilidade na pele, não estéreis, livres de látex, transparentes, ambidestras, produto de uso único, Embalagem com 50 unds	PACOTE	04
05	Sapatilha propé descartável, branca, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico. Embalagem com 50 pares	PACOTE	04

Quadro de Pessoal:

Profissional	Quantidade	Plantão/escala/carga horária
Nutricionista	04	12x36
Técnico em Nutrição e Dietética	04	
Copeiro/Lactarista	08	
Auxiliar em serviços Gerais	04	

***Fonte: os quantitativos acima mensurados correspondem as informações subsidiadas pelo Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro, conforme Memorando nº 133/END/2014.**

LOTE II - HEPSJP-II

MÓVEIS E EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD ANUAL
01	Arquivo em Aço: Para pasta suspensa, com rolamento, 4 gavetas para pasta suspensa tamanho escritório; corredeira deslizante por patins de nylon: altura 1,33mx largura 0,47mx profundidade 0,55m. Pintura com tinta Epox na cor cinza. Garantia 12 meses.	und	01
02	Armário/roupeiro em aço (para uso de funcionários)	und	01
03	Carro para transporte Fechado: em Aço Inox, com 02 portas Portas dotadas de trincos, possuindo 02 prateleiras	und	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	internas e para choque em toda volta para proteção de parede. Possuindo 04 rodízios, sendo 2 fixo e 2 giratórios.		
04	Carro para transporte Aberto: em Aço Inox, possuindo 03 prateleiras, com gradil em toda volta, possuindo 04 rodízios.	und	01
05	Cadeira Giratória: Reclinável, estofada com espuma injetada e revestida em tecido ou courissimo . Base à gás, braços reguláveis, regulagem de altura e inclinação de encosto de acordo com as normas de ergonomia. Dimensões aproximadas: Assento – 42x41 cm e Encosto – 40x28cm.	und	04
06	Mesa em L para escritório: confeccionada em Aglomerado, revestida em laminado melaminico, com 02 gavetas.	und	02
07	Impressora: Impressora Multifuncional, laser, monocromática. Funções: Impessão, Digitalização e Cópia.	und	01
08	Computador	und	02
09	Armário para guarda de utensílios	und	01
10	Armário/Prateleira para depósito de dietas	und	01
11	Armário para produtos de limpeza	und	01

* A quantidade e Dimensão destes itens dependerá do local disponível.

EQUIPAMENTOS, ELETRÔNICOS E UTENSÍLIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD ANUAL
01	Autoclave: Para Lactário. Deve permitir programar todo o processo de esterelização ,como tempo de esterilização. Demais acessórios para o perfeito funcionamento do equipamento	und	01
02	Balança: tipo eletrônica digital; visor em cristal liquido; com capacidade para até 6,0 Kg, com sensibilidade mínima de 0,2; medindo aproximadamente 370mm(I) x 110mm (a) x 360mm (p); 110/220v; pesagem geral, balança de acordo com a portaria 236/94 do Inmetro.	und	01
03	Bandejas em inox: Lisa, canto fechado, mínimo de 60x25x02cm.	und	06
04	Banho Maria: Em aço inox, com indicador de temperatura, medidas aproximadas 400x300x300mm, capacidade de 5 litros.	und	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

05	Refrigerador compacto , branco com indicador de temperatura externo, com garantia de 12 meses	und	03
06	Microondas: Em aço inox, capacidade de 31 litros	und	01
07	Liquidificador em aço inox, com copo de graduado de inox, capacidade de 2 litros	und	02
08	Colher medidora em inox em 05 tamanhos	und	08
09	Colheres em inox café	und	10
10	Colheres em inox chá	und	10
11	Colheres em inox sopa	und	10
12	Conjunto de peneiras em aço inox contendo peneiras de 10cm de diâmetro, 15cm de diâmetro e 20 cm de 10cm de diâmetro, 15 cm de diâmetro e 20cm de diâmetro.	und	04
13	Dispensador para álcool em gel reservatório mínimo de 900ml, possuindo fechadura	und	04
14	Dispensador para sabão líquido (germicida), reservatório mínimo de 900ml, possuindo fechadura	und	04
15	Facas de cozinha em aço inox (tipo faca de mesa)	und	05
16	Jarra de Vidro Graduada capacidade de 02 litros	und	05
17	Leiteiras de vidro, capacidade de 02 litros	und	05
18	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 100 litros	und	01
19	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 50 litros	und	04
20	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 30 litros	und	02
21	Purificador de Água para torneira, com capacidade de resfriamento de 3,5 litros/horas; Medidas em (em) comprim/altura/largura: 29x46, 5x40; Voltagem: 110v ou 220v. Filtro de Água: refil com tripla filtragem, elimina odor e sabor do cloro 12 meses de Garantia	und	02
22	Quadro de avisos de vidro revestido em aço, edital aço inox.	und	01
23	Relógio Digital de parede, que informe horas, temperatura (°C) e unidade relativa do ar.	und	02
24	Termômetro digital com haste metálica, possuindo um intervalo mínimo de 10 a 180 °C.	und	10
25	Dispensador para papeis interfolhados	und	04
26	Pinça de plástico resistente cabo longa	und	04
27	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 15L.	und	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

28	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança capacidade de 20L	und	02
29	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 60L	und	02
30	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 100L	und	02
31	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 150L.	und	02
33	Mops	und	1
34	Tesoura, em inox, tamanho médio	und	2
35	Bomba de infusão para nutrição enteral	und	18

MATERIAIS DESCARTÁVEIS - estimativa anual

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Potes Descartáveis, material poliestireno atóxico, temperatura máxima de uso 90°C, capacidade de 100ml, embalagem com 100unds	pacote	1460
02	Tampas Descartáveis para potes descartáveis embalagem com 50 unds TP-03/06/100/TC	pacote	1460
03	Copo Descartável, capacidade de 500ml em poliestireno atóxico, temperatura máxima de uso 90°C. Embalagem com 50 und.	pacote	133
04	Tampa descartável para copos descartável de 500ml, material TC-400/C-440/C-500/TP-07 Embalagem com 50 unds	pacote	133
05	Copo Descartável com tampa compatível, capacidade de 180ml, material poliestireno atóxico.	pacote	1460
06	Frascos para Nutrição Enteral 300 ml	pacote	99.792
07	Frascos para Nutrição Enteral 500 ml	pacote	-
08	Equipos para nutrição enteral sistema fechado	pacote	6.480
09	Equipos para dieta enteral gravitacional	pacote	99.792

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



UNIFORMES - estimativa semestral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD SEMESTRAL
01	Camisa lisa, cor branca, com gola, 100% algodão .Sob medida.	UND	02
02	Calça comprida, masculina ou feminina, 100% algodão, com elástico na cintura, cor branca . Sob medida.	UND	02
03	Botas fechadas, de borracha antiderrapante, cono longo, cor branca. Tamanhos variados	UND	02

EPI'S - estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD MENSAL
04	Avental em PVC, com alça no pescoço e tiras para regulagem nas costas, cor branca, aprovados e regulagem nas costas, cor branca, aprovados e certificados pelo ministério do trabalho.	UND	02
05	Avental Descartável, cor branca , manga longa, embalagem com 10 UNDS	UND	350
06	Máscara Descartáveis dupla, com elástico, 100% polipropileno, atóxica , hipoalergênica, não esteril, não inflamável, embalagem com 100 und	UND	350
07	Touca Descartáveis, tamanho 19” (45x50cm), 100% polipropileno, uso único, ajustável a qualquer tamanho de cabeça , embalagem com 100unds	UND	350
08	Luvras descartável, em vinil, não provoca irritabilidade na pele, não estéreis, livres de látex, transparentes, ambidestras, produto de uso único, Embalagem com 50 unds	UND	350
09	Sapatilha propé descartável, branca, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico. Embalagem com 50 pares	UND	350

Quadro de Pessoal:

Profissional	Quantidade	Plantão/escala/carga horária
Nutricionista	04	12x36
Técnico em Nutrição e Dietética	04	
Copeiro/Lactarista	08	
Auxiliar em serviços Gerais	04	

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



LOTE III - HICD

MOBILIÁRIO E ELETRÔNICOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Carro para transporte fechado: em aço Inox, com 02 Portas dotadas de trincos, possuindo 02 prateleiras internas e para choque em toda volta para proteção de parede. possuindo 04 rodízios, sendo 2 fixos e 2 giratórios.	und	02
02	Carro para transporte aberto: em aço Inox, possuindo 03 prateleiras, com gradil em toda volta, possuindo 04 rodízios.	und	01
03	Cadeira giratória: Reclinável, estofada com espuma injetada e revestida em tecido ou couríssimo. Base à gás , braços reguláveis, regulagem de altura e inclinação do encosto de acordo com as normas de ergonomia. Dimensões aproximadas: Assento - 42x41cm e Encosto - 40x28cm.	und	01
04	Mesa para escritório: confeccionada em Aglomerado, revestida em laminado melaminico, com 02 gavetas no tamanho aproximado de 1,20m	und	01
05	Impressora: Impressora Multifuncional, laser, monocromática. Funções: Impressão, Digitalização e Cópia.	und	01
06	Armário em inox para depósitos fechado com portas para armazenamento de produtos ou dietas enterais	und	01

EQUIPAMENTOS, ELETRODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Autoclave: Para Lactário. Deve permitir programar todo o processo de esterilização, como tempo de pré-vácuo, secagem, temperatura e tempo de esterilização. Demais acessórios para o perfeito funcionamento do equipamento. OBS: A instalação deverá ser feito pela terceirizada vencedora, sem custo adicional. A instalação compreende: a conferência de partes e peças, montagem do equipamento, a realização de testes finais, ajustes e calibração que coloquem o equipamento em perfeito estado de funcionamento.	und	01
02	Balança: Tipo eletrônica digital; visor em cristal líquido; com capacidade para até 6,0 kg, com sensibilidade mínima de 0,2; medindo aproximadamente 370mm(l) x 110mm (a) x 360mm(p); 110/220v; pesagem geral, balança de acordo com a portaria 236/94 do INMETRO.	und	02



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

03	Bandejas em Inox: Lisa, canto fechado, mínimo de 60x25x02cm	und	06
04	Banho Maria: Em aço Inox, com indicador de temperatura, medidas aproximadas 400x300x300mm, capacidade de 414 litros com vidro temperado.	und	01
05	Refrigerador compacto, branco com indicador de temperatura externo, com garantia de 12 meses.	und	02
06	Microondas: Em aço inox, capacidade de 31 litros	und	01
07	Liquidificador: Em aço inox, com copo graduado de inox, capacidade de 2 litros.	und	02
08	Colher medidora em inox em 05 tamanhos	und	08
09	Colheres em inox café	und	10
10	Colheres em inox chá	und	10
11	Colheres em inox sopa	und	10
12	Conjunto de peneiras: Em aço inox, contendo peneiras de 10cm de diâmetro, 15cm de diâmetro e 20cm de diâmetro.	und	04
13	Dispensador para álcool em gel: reservatório mínimo de 900ml, possuindo fechadura.	und	02
14	Dispensador de sabão (germicida): reservatório mínimo de 900ml, possuindo fechadura.	und	04
15	Facas de cozinha: em aço inox (tipo faca de mesa).	und	05
16	Jarra de vidro Graduada: capacidade de 02 litros	und	05
17	Leiteiras de vidro: capacidade de 02 litros	und	02
18	Lixeira em inox com pedal: capacidade de 100 litros	und	01
19	Lixeira em inox com pedal: capacidade de 50 litros	und	01
20	Lixeira em inox com pedal: capacidade de 30 litros	und	01
21	Purificador de água para torneira: com capacidade de resfriamento de 3,5 litros/hora; medidas em (cm) comprimento/altura/largura: 29x46,5x40; voltagem: 110v ou 220v. Filtro de água: refil com tripla filtragem, elimina odor e sabor do cloro. 12 meses de garantia.	und	02
22	Relógio digital de parede: que informe hora, temperatura (°C) e umidade relativa do ar.	und	01
23	Termômetro digital: com haste metálica, possuindo um intervalo mínimo de -10° a 180°C.	und	02
24	Toalheiro para papéis interfonados	und	02
25	Pinça de plástico resistente e cabo longo	und	04
26	Caixa organizadora: em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 15L.	und	02
27	Caixa organizadora: em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 20L.	und	02
28	Caixa organizadora: em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 60L.	und	02
29	Caixa organizadora: em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 100L.	und	02
30	Caixa organizadora: em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 150L.	und	02

Elaboração:

Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:

Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:

Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

31	Funil em prolipropileno: autoclavável	und	04
32	Mamadeira hospitalar de material atóxico: com capacidade de 240ml, com cantos arredondados, sem reentrância internas. O plástico deve ser transparente com graduação e sem motivos decorativos, com bico de silicone, de fácil higienização. A tampa deve ser de material flexível. Resistente a esterilização em autoclave.	und	1000
33	Escova para higienização de mamadeira	und	40
34	Tesoura, em inox, tamanho médio	und	02
35	Lavador e fervedor elétrico para bicos	und	01
36	Fogão Cooker Top elétrico	und	01
37	Chuquinha de material atóxico: o plástico deve ser transparente com graduação e sem motivos decorativos, com bico de silicone, de fácil higienização. A tampa deve ser de material flexível. Resistente a esterilização em autoclave.	und	300
38	Bomba de infusão para nutrição enteral	und	10

MATERIAIS DESCARTÁVEIS - Estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Copo Descartável com tampa compatível, capacidade 100ml, 180ml e 300ml, material poliestireno atóxico	und	1000 cada
02	Saco de lixo, tamanho 100lts	und	1000
03	Saco de lixo, tamanho 50lts	und	1000
04	Saco de lixo, tamanho 30lts	und	1000
05	Equipos para nutrição enteral gravitacional sistema aberto	und	2400
06	Equipos para nutrição enteral sistema fechado	und	300
06	Frascos para nutrição enteral 300 ml	und	2.400
07	Frascos para nutrição enteral 500 ml	und	-

UNIFORMES - Estimativa Semestral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD SEMESTRAL
01	Camisa lisa, cor branca, com gola, 100% algodão. Sob medida.	und	02
02	Calça comprida, masculina ou feminina, 100% algodão, com elástico na cintura, cor branca. Sob medida	und	02
03	Botas fechadas, de borracha antiderrapante, cano longo, cor branca. Tamanhos variados	und	02
04	Aventais em PVC, com alça no pescoço e tiras para regulagem nas costas, cor branca, aprovados e certificados pelo ministério do trabalho.	und	02
05	Avental Descartável, cor branca, manga longa, embalagem	und	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

com 10 UNDS		
-------------	--	--

EPI'S - Estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Máscara Descartável dupla, com elástico, 100% polipropileno, atóxica, hipoalergênica, não esteril, não inflamável, embalagem com 100 unid	und	350
02	Toucas Descartáveis, tamanho 19", 100% polipropileno, uso único, ajustável a qualquer tamanho de cabeça, embalagem com 100 unds.	Pacote	04
03	Luvas descartáveis, em vinil, não provoca irritabilidade na pele, não estéreis, livres de látex,.	Pacote	04
04	Sapatilha pro pé descartável, branca, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico.	Pacote	04

Quadro de Pessoal:

Profissional	Quantidade	Plantão/escala/carga horária
Nutricionista	04	12x36
Técnico em Nutrição e Dietética	04	
Copeiro/Lactarista	04	
Auxiliar em serviços Gerais	04	

LOTE IV - CEMETRON

MÓVEIS E EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS - estimativa anual

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Arquivo em Aço: Para pasta suspensa, com rolamento, 4 gavetas para pasta suspensa tamanho ofício; corrediça deslizante por patins de nylon: altura 1,33mx largura 0,47mx profundidade 0,55m. Pintura com tinta Epox na cor cinza. Garantia 12 meses.	und	01
02	Armário/roupeiro em aço (para uso de funcionários	und	06
03	Carro para transporte Fechado: em Aço Inox, com 02 portas Portas dotadas de trincos, possuindo 02 prateleiras	und	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	internas e para choque em toda volta para proteção de parede. Possuindo 04 rodízios, sendo 2 fixo e 2 giratórios.		
04	Carro para transporte Aberto: em Aço Inox, possuindo 03 prateleiras, com gradil em toda volta, possuindo 04 rodízios.	und	01
05	Cadeira Giratória: Reclinável, estofada com espuma injetada e revestida em tecido ou courissimo . Base à gás, braços reguláveis, regulagem de altura e inclinação de encosto de acordo com as normas de ergonomia. Dimensões aproximadas: Assento – 42x41 cm e Encosto – 40x28cm.	und	04
06	Mesa em L para escritório: confeccionada em Aglomerado, revestida em laminado melaminico, com 02 gavetas.	und	02
07	Impressora: Impressora Multifuncional, laser, monocromática. Funções: Impessão, Digitalização e Cópia.	und	01
08	Computador	und	02
09	Armário para guarda de utensílios	und	01
10	Armário/Prateleira para depósito de dietas	und	01
11	Armário para produtos de limpeza	und	01

* A quantidade e Dimensão destes itens dependerá do local disponível.

EQUIPAMENTOS, ELETRÔNICOS E UTENSÍLIOS - estimativa anual

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Autoclave: Para Lactário. Deve permitir programar todo o processo de esterelização ,como tempo de esterilização. Demais acessórios para o perfeito funcionamento do equipamento	und	01
02	Balança: tipo eletrônica digital; visor em cristal liquido; com capacidade para até 6,0 Kg, com sensibilidade mínima de 0,2; medindo aproximadamente 370mm(I) x 110mm (a) x 360mm (p); 110/220v; pesagem geral, balança de acordo com a portaria 236/94 do Inmetro.	und	01
03	Bandejas em inox: Lisa, canto fechado, mínimo de 60x25x02cm.	und	06
04	Banho Maria: Em aço inox, com indicador de temperatura, medidas aproximadas 400x300x300mm, capacidade de 5 litros.	und	02
05	Refrigerador compacto , branco com indicador de temperatura externo, com garantia de 12 meses	und	03

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

06	Microondas: Em aço inox, capacidade de 31 litros	und	01
07	Liquidificador em aço inox, com copo de graduado de inox, capacidade de 2 litros	und	02
08	Colher medidora em inox em 05 tamanhos	und	08
09	Colheres em inox café	und	10
10	Colheres em inox chá	und	10
11	Colheres em inox sopa	und	10
12	Conjunto de peneiras em aço inox contendo peneiras de 10cm de diâmetro, 15cm de diâmetro e 20 cm de 10cm de diâmetro, 15 cm de diâmetro e 20cm de diâmetro.	und	04
13	Dispensador para álcool em gel reservatório mínimo de 900ml, possuindo fechadura	und	04
14	Dispensador para sabão líquido (germicida), reservatório mínimo de 900ml, possuindo fechadura	und	04
15	Facas de cozinha em aço inox (tipo faca de mesa)	und	05
16	Jarra de Vidro Graduada capacidade de 02 litros	und	05
17	Leiteiras de vidro, capacidade de 02 litros	und	05
18	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 100 litros	und	01
19	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 50 litros	und	04
20	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 30 litros	und	02
21	Purificador de Água para torneira, com capacidade de resfriamento de 3,5 litros/horas; Medidas em (em) comprim/altura/largura: 29x46, 5x40; Voltagem: 110v ou 220v. Filtro de Água: refil com tripla filtragem, elimina odor e sabor do cloro 12 meses de Garantia	und	02
22	Quadro de avisos de vidro revestido em aço, edital aço inox.	und	01
23	Relógio Digital de parede, que informe horas, temperatura (°C) e unidade relativa do ar.	und	02
24	Termômetro digital com haste metálica, possuindo um intervalo mínimo de 10 a 180 °C.	und	10
25	Torneira para papeis interfolhados	und	04
26	Pinça de plástico resistente cabo longa	und	04
27	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 15L.	und	02
28	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança capacidade de 20L	und	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

29	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 60L	und	02
30	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 100L	und	02
31	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 150L.	und	02
33	Mops	und	1
34	Tesoura, em inox, tamanho médio	und	2
36	Bomba de infusão para nutrição enteral	und	12

MATERIAIS DESCARTÁVEIS - estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Potes Descartáveis, material poliestireno atóxico, temperatura máxima de uso 90°C, capacidade de 100ml, embalagem com 100unds	und	500
02	Tampas Descartáveis para potes descartáveis embalagem com 50 unds TP-03/06/100/TC	und	480
03	Copo Descartável, capacidade de 500ml em poliestireno atóxico, temperatura máxima de uso 90°C. Embalagem com 50 und.	und	500
04	Tampa descartável para copos descartável de 500ml, material TC-400/C-440/C-500/TP-07 Embalagem com 50 unds	und	500
05	Copo Descartável com tampa compatível, capacidade de 180ml, material poliestireno atóxico.	und	3000
06	Frascos para nutrição enteral 300 ml	und	720
07	Frascos para nutrição enteral 500 ml	und	720
08	Equipo para nutrição enteral gravitacional sistema aberto	und	900
09	Equipo para nutrição enteral sistema fechado	und	360

UNIFORMES - estimativa semestral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD SEMESTRAL
01	Camisa lisa, cor branca, com gola, 100% algodão .Sob medida.	UND	02
02	Calça comprida, masculina ou feminina, 100% algodão, com	UND	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	elástico na cintura, cor branca . Sob medida.		
03	Botas fechadas, de borracha antiderrapante, cono longo, cor branca. Tamanhos variados	UND	02

EPI'S - estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD MENSAL
01	Avental Descartável, cor branca , manga longa, embalagem com 10 UNDS	UND	342
02	Máscara Descartáveis dupla, com elástico, 100% polipropileno, atóxica , hipoalergênica, não esteril, não inflamável, embalagem com 100 und	Pacote	04
03	Touca Descartáveis, tamanho 19” (45x50cm), 100% polipropileno, uso único, ajustável a qualquer tamanho de cabeça , embalagem com 100unds	Pacote	04
04	Luvras descartável, em vinil, não provoca irritabilidade na pele, não estéreis, livres de látex, transparentes, ambidestras, produto de uso único, Embalagem com 50 unds	Pacote	04
05	Sapatilha propé descartável, branca, fabricada em 100% polipropileno. Atóxco. Embalagem com 50 pares	Pacote	04

Quadro de Pessoal:

Profissional	Quantidade	Plantão/escala/carga horária
Nutricionista	04	12x36
Técnico em Nutrição e Dietética	04	
Copeiro/Lactarista	04	
Auxiliar em serviços Gerais	04	

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



LOTE V - HOSPITAL REGIONAL DE CACOAL

MÓVEIS E EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS - estimativa anual

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Arquivo em Aço: Para pasta suspensa, com rolamento, 4 gavetas para pasta suspensa tamanho escritório; corrediça deslizante por patins de nylon; altura 1,33 m x largura 0,47m x profundidade 0,55m. Pintura com tinta Epox na cor cinza. Garantia 12 meses.	und	01
02	Armário/roupeiro em aço (para uso de funcionários)	und	03
03	Carro para transporte Fechado: em Aço Inox, com 02 Portas dotadas de trincos, possuindo 02 prateleiras internas e para choque em toda volta para proteção de parede. Possuindo 04 rodízios, sendo 2 fixos e 2 giratórios.	und	02
04	Carro para transporte Aberto: em Aço Inox, possuindo 03 prateleiras, com gradil em toda volta, possuindo 04 rodízios.	und	01
05	Cadeira Giratória: Reclinável, estofada com espuma injetada e revestida em tecido ou couro sintético. Base a gás, braços reguláveis, regulagem de altura e inclinação do encosto de acordo com as normas de ergonomia. Dimensões aproximadas: Assento – 42x41cm e Encosto – 40x28cm.	und	04
06	Mesa em L para escritório: confeccionada em Aglomerado, revestida em laminado melamínico, com 02 gavetas.	und	02
07	Impressora: Impressora Multifuncional, laser, monocromática. Funções: Impressão, Digitalização e Cópia.	und	01
08	Computador	und	02
09	Armário para guarda de utensílios	und	01
10	Armário para depósitos de dietas	und	01
11	Armário para produtos de limpeza	und	01



* A quantidade e dimensão destes itens dependerá do local disponível.

EQUIPAMENTOS, ELETRODOMÉSTICOS E UTENSÍLIOS - estimativa anual

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Autoclave: Para Lactário. Deve permitir programar todo o processo de esterilização, como tempo de pré-vácuo, secagem, temperatura e tempo de esterilização. Demais acessórios para o perfeito funcionamento do equipamento. OBS.: A instalação deverá ser feita pela licitante vencedora, sem custo adicional. A instalação compreende: a conferência de partes e peças, montagem do equipamento, a realização de testes finais, ajustes e calibração que coloquem o equipamento em perfeito funcionamento.	und	01
02	Balança: Tipo eletrônica digital; visor em cristal líquido; com capacidade para até 6,0 kg, com sensibilidade mínima de 0,2; medindo aproximadamente 370mm(l) x 110 mm (a) x 360 mm (p); 110/220v; pesagem geral, balança de acordo com a portaria 236/94 do Inmetro.	und	02
03	Bandejas em inox: Lisa, canto fechado, mínimo de 60x25x02 cm	und	06
04	Banho Maria: Em aço inox, com indicador de temperatura, medidas aproximadas 400x300x300 mm, capacidade de 5 litros.	Und	02
05	Refrigerador compacto, branco com indicador de temperatura externo, com garantia de 12 meses.	Und	03
06	Microondas: Em aço inox, capacidade de 31 litros	und	01
07	Liquidificador em aço inox, com copo graduado de inox, capacidade de 2 litros.	Und	02
08	Colher medidora em inox em 05 tamanhos	und	08
09	Colheres em inox café	und	10
10	Colheres em inox chá	und	10
11	Colheres em inox sopa	und	10
12	Conjunto de peneiras em aço inox, contendo peneiras de 10 cm	Und	04

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	de diâmetro, 15 cm de diâmetro e 20 cm de diâmetro.		
13	Dispensador para álcool em gel reservatório mínimo de 900 ml, possuindo fechadura	und	04
14	Dispensador para sabão líquido (germicida), reservatório mínimo de 900 ml, possuindo fechadura	und	04
15	Facas de cozinha em aço inox (tipo faca de mesa)	und	05
16	Jarra de Vidro Graduada, capacidade de 02 litros	und	05
17	Leiteiras de vidro, capacidade de 02 litros	und	05
18	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 100 litros	und	01
19	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 50 litros	und	04
20	Lixeira em inox com pedal, capacidade de 30 litros	und	02
21	Purificador de Água para torneira, com capacidade de resfriamento de 3,5 litros/hora; Medidas em (cm) comprim/altura/Largura: 29x46,5x40; Voltagem: 110v ou 220v. Filtro de Água: refil com tripla filtragem, elimina odor e sabor do cloro. 12 meses de Garantia	und	02
22	Quadro de avisos de vidro revestido em aço inox.	Und	01
23	Relógio Digital de parede, que informe hora, temperatura (°C) e umidade relativa do ar.	Und	02
24	Termômetro digital com haste metálica, possuindo um intervalo mínimo de -10 a 180 °C.	und	10
25	Toalheiro para papéis interfolhados	und	04
26	Pinça de plástico resistente cabo longo	und	08
27	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 15 L	und	02
28	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 20 L	und	02
29	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 60 L	und	02
30	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança,	und	02

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	capacidade de 100 L		
31	Caixa organizadora em material plástico de alta resistência, com tampa, translúcida, com presilhas de segurança, capacidade de 150 L	und	02
32	Funil em prolipropileno, autoclavável	und	10
33	Mamadeira hospitalar de material atóxico, com capacidade de 240 ml, com cantos arredondados, sem reentrância internas. O plástico deve ser transparente com graduação e sem motivos decorativos, com bico de silicone, de fácil higienização. A tampa deve ser de material flexível. Resistente a esterilização em autoclave.	Und	800
34	Mamadeira tipo chuquinha de material atóxico, com frasco transparente, acompanha bico de silicone, com tampa, com selo do Inmetro, capacidade de 120 ml.	und	20
35	Escova para higienização de mamadeira, com pelos pretos	und	40
36	Mops	und	02
37	Tesoura, em inox, tamanho médio	und	02
38	Lavador e Fervedor elétrico para bicos	und	01
39	Bomba de Infusão para nutrição enteral	und	27

MATERIAIS DESCARTÁVEIS - estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Potes Descartáveis, material poliestireno atóxico, temperatura máxima de uso – 90°C, capacidade de 100 ml, embalagem com 100 unds	und	430
02	Tampas Descartáveis para potes descartáveis, embalagem com 50 unds, TP-03/06/100/TC-100	und	860
03	Copo Descartável, capacidade de 500 ml em poliestireno atóxico, temperatura máxima de uso 90°C. Embalagem com 50 und.	und	550
04	Tampa descartável para copos descartáveis de 500 ml, material atóxico, TC-400/C-440/C-500/TP-07. Embalagem com 50	und	550

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	unds		
05	Copo Descartável com tampa compatível, capacidade de 180 ml, material poliestireno atóxico.	und	1000
06	Frasco para nutrição enteral 300ml	und	1980
07	Frasco para nutrição enteral 500ml	und	360
08	Equipo para nutrição enteral gravitacional sistema aberto	und	2340
09	Equipo para nutrição enteral sistema fechado	und	810

UNIFORMES - estimativa semestral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD SEMESTRAL
01	Camisa lisa, cor branca, com gola, 100% algodão. Sob medida	und	02
02	Calça comprida, masculina ou feminina, 100% algodão, com elástico na cintura, cor branca. Sob medida	und	02
03	Botas fechadas, de borracha antiderrapante, cano longo, cor branca. Tamanhos variados.	und	02

EPI'S - estimativa mensal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	Avental Descartável, cor branca, manga longa, embalagem com 10 UNDS	und	02
02	Máscara Descartável dupla, com elástico, 100% polipropileno, atóxica, hipoalergênica, não estéril, não inflamável, embalagem com 100 und	und	25
03	Toucas Descartáveis, tamanho 19” (45x50cm), 100% polipropileno, uso único, ajustável a qualquer tamanho de cabeça, embalagem com 100 unds	und	50
04	Luvras descartáveis, em vinil, não provoca irritabilidade na	und	50

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

	pele, não estéreis, livres de látex, transparentes, ambidestras, produto de uso único, Embalagem com 50 unds		
05	Sapatilha propé descartável, branca, fabricada em 100% polipropileno. Atóxico. Embalagem com 50 pares.	und	50

Quadro de Pessoal:

Profissional	Quantidade	Plantão/escala/carga horária
Nutricionista	04	12x36
Técnico em Nutrição e Dietética	04	
Copeiro/Lactarista	08	
Auxiliar em serviços Gerais	04	

OBS. O quantitativo solicitado é meramente estimativo, podendo haver alteração para mais ou para menos conforme demanda e conforme quantitativo de mão de obra dimensionado.

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A SESAU: Secretaria de Estado de Saúde

REF.:

A **(Nome da Empresa, CNPJ)**, declara, para fins de participação desta licitação, que vistoriou as instalações físicas das Unidades de Saúde, que está ciente do estado de conservação destas, do grau de dificuldade dos serviços e não fará qualquer reclamação posterior de desconhecimento de detalhes técnicos não detectados na vistoria.

Nome do responsável pela Empresa



ANEXO V - Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização

1. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada)

1.1 Elaborar planilha-resumo de todo o contrato administrativo. Ela conterá todos os empregados terceirizados que prestam serviços no órgão, divididos por contrato, com as seguintes informações: nome completo, número de CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos e sua quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências, horas extras trabalhadas.

1.2 Conferir todas as anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados, por amostragem, e verificar se elas coincidem com o informado pela empresa e pelo empregado. Atenção especial para a data de início do contrato de trabalho, a função exercida, a remuneração (importante esteja corretamente discriminada em salário-base, adicionais e gratificações) e todas as eventuais alterações dos contratos de trabalho.

1.3 O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo.

1.4 O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT).

1.5 Consultar eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para as empresas terceirizadas (por exemplo, se os empregados têm direito a auxílio-alimentação gratuito).

1.6 Verificar a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho, cuja presença levará ao pagamento dos respectivos adicionais aos empregados. Tais condições obrigam a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

2. Fiscalização mensal (a ser feita antes do pagamento da fatura)

2.1 Elaborar planilha-mensal que conterá os seguintes campos: nome completo do empregado, função exercida, dias efetivamente trabalhados, horas extras trabalhadas, férias, licenças, faltas, ocorrências.



2.2 Verificar na planilha-mensal o número de dias e horas trabalhados efetivamente. Exigir que a empresa apresente cópias das folhas de ponto dos empregados por ponto eletrônico ou meio que não seja padronizado (Súmula 338/TST). Em caso de faltas ou horas trabalhadas a menor, deve ser feita glosa da fatura.

2.3 Exigir da empresa comprovantes de pagamento dos salários, vales-transporte e auxílio alimentação dos empregados.

2.4 Realizar a retenção da contribuição previdenciária (11% do valor da fatura) e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço.

2.4.1. Realizar a retenção e o depósito do FGTS dos trabalhadores da contrata, caso exista autorização da empresa contratada, conforme definido no instrumento convocatório".

2.5 Exigir da empresa os recolhimentos do FGTS por meio dos seguintes documentos:

- a) cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);
- b) cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet;
- c) cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE);
- d) cópia da Relação de Tomadores/Obras (RET).

2.6 Exigir da empresa os recolhimentos das contribuições ao INSS por meio de:

- a) cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);
- b) cópia do Comprovante de Declaração à Previdência;
- c) cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando recolhimento for efetuado pela Internet;
- d) cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE);
- e) cópia da Relação de Tomadores/Obras (RET).

2.7 Consultar a situação da empresa junto ao SICAF.



2.8 Exigir a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expire o prazo de validade.

3. Fiscalização diária

3.1 Conferir, todos os dias, quais empregados terceirizados estão prestando serviços e em quais funções. Fazer o acompanhamento com a planilha-mensal.

3.2 Verificar se os empregados estão cumprindo à risca a jornada de trabalho. Deve ser instaurada uma rotina para autorizar pedidos de realização de horas extras por terceirizados. Deve-se combinar com a empresa a forma da compensação de jornada.

3.3 Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados.

3.4 Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço como a negociação de folgas ou a compensação de jornada. Essa conduta é exclusiva do empregador.

4. Fiscalização especial

4.1 Observar qual é a data-base da categoria prevista na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT). Os reajustes dos empregados devem ser obrigatoriamente concedidos pela empresa no dia e percentual previstos (verificar a necessidade de proceder ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato em caso de reajuste salarial).

4.2 Controle de férias e licenças dos empregados na planilha-resumo.

4.3 A empresa deve respeitar as estabilidades provisórias de seus empregados (cipeiro, gestante, estabilidade acidentária).



**ANEXO VI - CONTA VINCULADA PARA A QUITAÇÃO DE OBRIGAÇÕES
TRABALHISTAS**
(Base Legal: IN 03/2009/MPOG)

1.1 As provisões realizadas pela Administração contratante para o pagamento dos encargos trabalhistas de que tratam este Anexo, em relação à mão de obra das empresas contratadas para prestar serviços de forma contínua, por meio de dedicação exclusiva de mão-de-obra, serão destacadas do valor mensal do contrato e depositados em conta vinculada em instituição bancária oficial, bloqueada para movimentação e aberta em nome da empresa.

1.2. A movimentação da conta vinculada será mediante autorização do órgão ou entidade contratante, exclusivamente para o pagamento dessas obrigações.

1.3 O montante do depósito vinculado será igual ao somatório dos valores das seguintes provisões:

- I- 13º salário;
- II- II- Férias e Abono de Férias;
- III- Adicional do FGTS para as rescisões sem justa causa;
- IV- IV- Impacto sobre férias e 13º salário.

1.4 O órgão ou entidade contratante deverá firmar acordo de cooperação com instituição bancária oficial, que terá efeito subsidiário à presente instrução normativa, determinando os termos para a abertura da conta corrente vinculada.

2.1 A assinatura do contrato de prestação de serviços entre o contratante e a empresa vencedora do certame será precedida dos seguintes atos:

2.2 solicitação do contratante, mediante ofício, de abertura de conta corrente vinculada – bloqueada para movimentação, no nome da empresa, conforme disposto no item 1;



2.3 assinatura, pela empresa a ser contratada, no ato da regularização da conta corrente vinculada, de termo específico da instituição financeira oficial que permita ao contratante ter acesso aos saldos e extratos, e vincule a movimentação dos valores depositados à autorização da Administração.

3. O saldo da conta vinculada será remunerado pelo índice da poupança ou outro definido no acordo de cooperação, desde que obtenha maior rentabilidade.

4. Os valores referentes às provisões de encargos trabalhistas mencionados no item 1.3, depositados em conta vinculada deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa.

5. O montante de que trata o aviso prévio trabalhado, 23,33% da remuneração mensal, deverá ser integralmente depositado durante a primeira vigência do contrato.

6. Os editais deverão conter expressamente as regras previstas neste anexo e um documento de autorização para a criação da conta vinculada, que deverá ser assinado pela contratada, nos termos do art. 19-A desta Instrução Normativa.

7. A empresa contratada poderá solicitar a autorização do contratante para utilizar os valores da conta vinculada para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do contrato.

7.1 Para a liberação dos recursos da conta vinculada, para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do contrato, a empresa deverá apresentar ao contratante os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

7.2 O contratante expedirá, após a confirmação da ocorrência da indenização trabalhista e a conferência dos cálculos, a autorização para a movimentação, encaminhado a referida autorização à instituição financeira oficial no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios da empresa.

7.3 A autorização de que trata o item anterior deverá especificar que a movimentação será exclusiva para a transferência bancária para a conta corrente dos trabalhadores favorecidos



8. A empresa deverá apresentar ao contratante, no prazo máximo de três dias, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.
9. O saldo remanescente da conta vinculada será liberado à empresa, no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.
10. Os valores provisionados para atendimento do item 1.3 serão discriminados conforme tabela abaixo:

**RESERVA MENSAL PARA O PAGAMENTO DE ENCARGOS TRABALHISTAS -
PERCENTUAL INCIDENTE SOBRE A REMUNERAÇÃO – VIGILÂNCIA E LIMPEZA E
CONSERVAÇÃO**

ITEM			
13º Salário	8,33%		
Férias e Abono de Férias	12,10%		
Adicional do FGTS Rescisão sem justa causa	5,00%		
Subtotal	25,43%		
Grupo A sobre Férias e 13º Salário *	7,39%	7,60%	7,82%
Total	32,82%	33,03%	33,25%

Aviso Prévio ao término do contrato: 23,33% da remuneração mensal = $(7/30) \times 100$

* Considerando as alíquotas de contribuição 1%, 2% ou 3% referente ao grau de risco de acidente do trabalho, prevista no art. 22, inciso II, da Lei nº 8.212/91.



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

ANEXO VII - Lista de Siglas

END – Equipe de Nutrição e Dietética;

SIF - Serviço de Inspeção Federal

MS - Ministério da Saúde

HPAP – Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPPNE - Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral

UH - Unidade Hospitalar

NE – Nutrição Enteral

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ANEXO VIII - DA PADRONIZAÇÃO DAS DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS INFANTIS

FÓRMULAS INFANTIS	
ITEM	CATEGORIA/ESPECIFICAÇÃO
01	Fórmula láctea, para lactentes prematuro, em pó enriquecida com LC-Pufas especializada para recém-nascido de baixo peso.
02	Fórmula láctea de partida, em pó, adicionada de prebióticos, ferro e LC-PUFAS para lactentes de 0 a 6 meses.
03	Fórmula láctea de partida, em pó, sem adição de prebióticos, para lactentes de 0 a 6 meses.
04	Fórmula infantil especial de partida, em pó à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, com ferro. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Para lactentes de 0 a 6 meses.
05	Fórmula infantil especial, em pó, à base de proteína isolada de soja, com ferro. Para lactentes de 6 à 12 meses.
06	Fórmula infantil isenta de lactose, contendo vitaminas, minerais e oligo-elementos, em pó, com adição de nucleotídeos e LC- PUFAS. A base de proteína isolada de soja. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Para lactentes de 0 à 12 meses.
07	Fórmula láctea de seguimento, em pó, adicionada de prebióticos, ferro e LC-PUFAS. Para lactentes de 6 a 12 meses.
08	Fórmula láctea de seguimento, em pó, sem adição de prebióticos, para lactentes a partir do 6º mês de vida.
09	Fórmula infantil especial de seguimento, em pó à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina, com ferro. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Para lactentes de 6 a 12 meses.
10	Fórmula infantil especial, em pó, anti-regurgitação, com ferro e agente espessante. Para lactentes de 0 a 12 meses.
11	Fórmula hipoalergênica, infantil, em pó, à base de proteína de soro de leite extensamente hidrolisada, com adição de prebióticos, Isento de sacarose, frutose e glúten. Para lactentes de 0 a 12 meses, com alergia à proteína do leite de vaca ou de soja e distúrbios absorptivos.
12	Fórmula infantil, em pó, à base de proteína do soro do leite extensamente

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



hidrolisada. Para crianças que apresentam alergia à proteína do soro do leite e/ou soja.

DIETAS ENTERAIS E MÓDULOS

DIETAS ENTERAIS SISTEMA ABERTO		
ITEM	CATEGORIA	COMPOSIÇÃO
1	Fórmula líquida nutricionalmente completa, normocalórica e teor protéico adequado sem fibras, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 a 1,2 Kcal/mL, Proteína 14% a 16% do VCT, Osmolaridade ≤ 300 mOsm/L.
2	Fórmula líquida nutricionalmente completa, normocalórica e teor protéico adequado com adição de fibras, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 a 1,2 Kcal/mL, Proteína 14% a 16% do VCT, Osmolaridade ≤ 300 mOsm/L.
3	Fórmula líquida nutricionalmente completa, hiperprotéica para pacientes graves, com adição de fibras, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 a 1,25 Kcal/mL, Proteína 18% a 22% do VCT, Osmolaridade ≤ 300 mOsm/L.
4	Fórmula líquida nutricionalmente completa, hipercalórica e hiperprotéica com adição de fibras, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,5 Kcal/mL, Proteína $\geq 16\%$ a 20% do VCT, Osmolaridade ≤ 350 mOsm/L.
5	Dieta líquida nutricionalmente completa, especializada para intolerância à glicose ou diabetes descompensada, normocalórica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 a 1,2 Kcal/mL, Proteína: 15 a 18% do VCT, Osmolaridade ≤ 400 mOsm/L.
6	Dieta líquida nutricionalmente completa, especializada para paciente renal em diálise, hipercalórica, isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 2 Kcal/mL, Proteína: 10 a 15% do VCT, Osmolaridade ≤ 450 mOsm/L.
7	Dieta líquida nutricionalmente completa, especializada para paciente renal em tratamento conservador, hipercalórica, isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 2 Kcal/mL, Proteína de % a 10% do VCT, Osmolaridade ≤ 450 mOsm/L.
8	Dieta em pó nutricionalmente completa, especializada para paciente com insuficiência hepática ou presença de encefalopatia, hipercalórica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,3 a 1,6 cal/ml, Proteína: 10 a 15% do VCT, Osmolaridade ≤ 350 mOsm/L.
9	Dieta líquida nutricionalmente completa, especializada para cicatrização, normocalórica e hiperprotéica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 Kcal/mL, Proteína: 20 a 25% do VCT, Osmolaridade ≤ 350 mOsm/L.
10	Dieta líquida nutricionalmente completa, enriquecida com imunomoduladores (arginina, ômega 3 e nucleotídeos), normocalórica e hiperprotéica, isenta de sacarose, lactose e	Densidade calórica: 1 Kcal/mL, Proteína: 15 a 25% do VCT, Osmolaridade ≤ 400 mOsm/L.



	glúten.	
11	Dieta líquida nutricionalmente completa, oligomérica de alta absorção, normocalórica e hiperprotéica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 Kcal/mL, Proteína: 15 a 20% do VCT, Osmolaridade \leq 450 mOsm/L.
12	Dieta em pó nutricionalmente completa, especializada para paciente com Doença de Crohn, normocalórica e hiperprotéica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 Kcal/mL, Proteína: 10 a 15% do VCT, Osmolaridade \leq 350 mOsm/L.

DIETAS ENTERAIS SISTEMA FECHADO

ITEM	CATEGORIA	COMPOSIÇÃO
1	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, normocalórica, teor protéico adequado, normolipídica, sem fibras, isento de lactose e glúten.	Densidade Calórica: 1-1,2 Kcal/mL; Proteína: 14 à 16% do VCT; Osmolaridade: < 400 mOsm/L.
2	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, normocalórica, teor protéico adequado, normolipídica, acrescido de fibras, isento de lactose e glúten.	Densidade Calórica: 1-1,2 Kcal/mL, Proteína: 14 à 16% do VCT, Osmolaridade: < 400 mOsm/L.
3	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, normocalórica, normoproteica, normolipídica, 100% proteína de soja, acrescido de fibras, isento de lactose e glúten.	Densidade Calórica: 1-1,2 Kcal/mL, Proteína: 12 à 15% do VCT, Osmolaridade: < 500 mOsm/L;
4	Dieta enteral líquida em sistema fechado, polimérica, nutricionalmente completa, normocalórica, hiperproteica, normolipídica, com TCM, sem fibras, isento de sacarose, lactose e glúten.	Densidade Calórica: 1 à 1,2 Kcal/mL, Proteína: \geq 18% do VCT, Osmolaridade: < 400 mOsm/L.
5	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperproteica, sem fibras, isento de sacarose, lactose e glúten.	Densidade Calórica: \geq 1,5Kcal/mL, Proteína: >15% do VCT, Lipídio: 29 à 35% do VCT, Osmolaridade: < 400 mOsm/L.
6	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperprotéica, acrescido de fibras solúveis e insolúveis, isento de sacarose, lactose e glúten.	Densidade Calórica: \geq 1,5Kcal/mL, Proteína: >15% do VCT, Lipídio: 29 à 35% do VCT, Osmolaridade: < 500 mOsm/L.
7	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperproteica, hiperlipídica, com fibras, isenta de lactose e glúten.	Densidade Calórica: \geq 1,4Kcal/mL, Proteína: >16% do VCT, Lipídio: \geq 40% do VCT, Osmolaridade: \leq 600 mOsm/L.



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

8	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperproteica, hiperlipídica, com fibras, isenta de lactose e glúten. Especializado em pacientes oncológicos.	Densidade Calórica: $\geq 1,4$ Kcal/mL, Proteína: $>16\%$ do VCT, Lipídio: $\geq 40\%$ do VCT, Osmolaridade: ≤ 600 mOsm/L.
9	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, normocalórica, hiperproteica, com boa osmolaridade, isenta de lactose e glúten.	Densidade Calórica: 1,0 à 1,3 Kcal/mL, Proteína: $\geq 20\%$ do VCT, Osmolaridade: < 400 mOsm/L.
10	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, normocalórica, hiperproteica, com arginina, adicionada de TCM, com fibras, com boa osmolaridade, isenta de sacarose, lactose e glúten, especializada situações de cicatrização de feridas.	Densidade Calórica: 1 à 1,2 Kcal/mL, Proteína: $\geq 20\%$ do VCT, Osmolaridade: < 400 mOsm/L.
11	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, normocalórica, hiperproteica, enriquecida com fibra, isenta de sacarose, lactose e glúten. Especializada para intolerância à glicose, situações de hiperglicemia como stress metabólico ou diabetes.	Densidade Calórica: 1,0 à 1,2 Kcal/mL, Proteína: $>15\%$ do VCT, Osmolaridade: < 500 mOsm/L.
12	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, hiperproteica, enriquecida com fibra, isenta de sacarose, lactose e glúten. Especializada para intolerância à glicose, situações de hiperglicemia como stress metabólico ou diabetes, que necessitam de aporte calórico e proteico elevados.	Densidade Calórica: $\geq 1,5$ Kcal/mL, Proteína: $>15\%$ do VCT, Osmolaridade: < 650 mOsm/L;
13	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, normoproteica, acrescida de aminoácidos de cadeia ramificada, com TCM, isento de fibras. Indicado a pacientes com insuficiência hepática com risco ou presença de encefalopatia (cirrose hepática, pré-transplante hepático).	Densidade Calórica: 1.2-1.5 2Kcal/mL, Proteína: 10 à 15% do VET, Osmolaridade: < 500 mOsm/L.
14	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, normoproteica, acrescida de aminoácidos de cadeia ramificada, com TCM e fibras. Indicado a pacientes com insuficiência hepática com risco ou presença de encefalopatia (cirrose hepática, pré-transplante hepático).	Densidade Calórica: 1.2-1.5 Kcal/mL, Proteína: 10 à 15% do VCT, Osmolaridade: $\leq a 400$ mOsm/L.
15	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, hipoproteica, normolipídica, isenta de sacarose, lactose e glúten. Indicada para pacientes com insuficiência renal não dialíticos, com	Densidade Calórica: 2Kcal/mL, Proteína: $\leq 10\%$ do VCT, Lipídios: 25 à 30% do VCT, Osmolaridade: < 500 mOsm/L;

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



	restrição hídrica e de eletrólitos.	
16	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, hipercalórica, normoproteica, isenta de sacarose, lactose e glúten. Especializada para paciente renal em diálise, com restrição hídrica e de eletrólitos.	Densidade Calórica: ≥ 2 Kcal/mL, Proteína: 10 à 15% do VCT, Sódio: ≤ 1000 mg/L, Osmolaridade: < 500 mOsm/L.
17	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, oligomérica de alta absorção, normocalórica, hiperprotéica, com fibras, isenta de arginina, lactose e glúten.	Densidade Calórica: 1 à 1,2 Kcal/mL, Proteína: $> 18\%$ do VCT, Osmolaridade: < 400 mOsm/L.
18	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, oligomérica de alta absorção, hipercalórica, hiperprotéica, sem arginina, isento de fibras, lactose e glúten.	Densidade Calórica: $\geq 1,5$ Kcal/mL, Proteína: $> 15\%$ do VCT, Osmolaridade: < 500 mOsm/L.
19	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, oligomérica de alta absorção, hipercalórica, hiperprotéica, com arginina, isento de fibras, lactose e glúten.	Densidade Calórica: $\geq 1,5$ Kcal/mL, Proteína: $> 20\%$ do VET, Osmolaridade: < 500 mOsm/L.
20	Dieta enteral líquida em sistema fechado, nutricionalmente completa, oligomérico de alta absorção, hipercalórico, hiperprotéico, com prebióticos.	Densidade Calórica: 1 à 1,2 Kcal/mL, Proteína: 15 - 18% do VET, Osmolaridade : < 300 mOsm/L.

DIETAS ENTERAIS PEDIÁTRICAS

ITEM	CATEGORIA	COMPOSIÇÃO
01	Dieta enteral/oral líquida, em sistema aberto, nutricionalmente completa para crianças de 0 a 12 meses prematuro ou com baixo peso, hipercalórica. Contém LC-Pufas, nucleotídeos e mix de Prebióticos, pronta para uso para lactentes. Isenta de sacarose e glúten.	Densidade calórica: 1.0 à 1.2 Kcal/mL, Carboidrato: 40 à 42% do VCT, Proteína: 10 a 12% do VCT, Lipídio: 48 a 50% do VCT, Osmolaridade/L: ≤ 295 mOsm/L.
02	Fórmula infantil em pó elementar e hipoalergênica, em sistema aberto, para crianças até 1 ano. Nutricionalmente completa, com adição de selênio, cromo e molibdênio. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten.	Densidade calórica: 0,7 a 0,75 Kcal/mL, Carboidrato: 44 à 45% do VCT, Proteína: 11 a 12% do VCT, Lipídio: 43 a 44%, Osmolaridade/L: ≤ 325 mOsm/L.
03	Fórmula infantil elementar a partir de 1 ano, em sistema aberto, nutricionalmente completa. Isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, galactose, frutose e glúten.	Densidade calórica: 0,7 a 0,75 Kcal/mL, Carboidrato: 58 à 60% do VCT, Proteína: 10 a 12% do VCT, Lipídio: 31 a 32% do VCT, Osmolaridade/L: ≤ 520 mOsm/L.



DIETAS ENTERAIS PEDIÁTRICAS		
04	Dieta enteral em sistema aberto, especialmente formulada para crianças de 1 a 6 anos de idade. Nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, sem fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,0 a 1,2 Kcal/mL, Carboidrato: 50-60% do VCT, Proteína: 10 à 12% do VCT, Lipídio: 35-40%, Osmolaridade/L: ≤300 mOsm/L.
05	Dieta enteral em sistema aberto, especialmente formulada para crianças de 1 a 6 anos de idade. Nutricionalmente completa, normocalórica, com alto teor protéico, com fibras solúveis e insolúveis. Isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,0 a 1,2 Kcal/mL, Carboidrato: 45 a 50%, do VCT, Proteína: 11 à 12% do VCT, Lipídio: 39 a 40%, Osmolaridade/L: ≤315 mOsm/L.
06	Dieta enteral em sistema aberto, especialmente formulada para crianças de 1 a 6 anos de idade. Nutricionalmente completa, hipercalórica, com alto teor protéico, com fibras solúveis e insolúveis. Isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,5 Kcal/mL, Carboidrato: 45 a 50%, do VCT, Proteína: 10 à 12% do VCT, Lipídio: 39 a 40%, Osmolaridade/L: ≤315 mOsm/L.
07	Dieta enteral em sistema aberto, especialmente formulada para crianças de 7 a 12 anos de idade. Nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com fibras. Baixa osmolaridade. Isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,0 a 1,2 Kcal/mL, Carboidrato: 49% do VCT, Proteína: 13% do VCT, Lipídio: 38% do VCT, Osmolaridade/L: ≤ 230 mOsm/L.
08	Dieta enteral líquida em sistema aberto, nutricionalmente completa com 100% da proteína do soro do leite hidrolisada e combinação adequada de lipídeos.	Densidade calórica: 1,0 a 1,2 Kcal/mL, Carboidrato: 55% do VCT, Proteína: 12% do VCT, Lipídio: 33% do VCT, Osmolaridade/L: ≤ 360 mOsm/L.
09	Dieta enteral em sistema fechado, especialmente formulada para crianças de 1 a 6 anos de idade. Nutricionalmente completa, hipercalórica, com alto teor protéico, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten. Contém proteína do soro do leite.	Densidade calórica: 1,5 Kcal/mL, Carboidrato: 45 à 65% do VCT; Proteína: 10 a 15% ;
10	Dieta enteral em sistema fechado, especialmente formulada para crianças de 1 a 6 anos de idade. Nutricionalmente completa, normocalórica, com alto teor protéico (proteína do soro do leite), sem fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,0 a 1,2 Kcal/mL, Carboidrato: 45 à 65% do VCT, Proteína: 10 a 15% do VCT, Lipídio: 25 a 40% do VCT, Osmolaridade/L: ≤ 205 mOsm/L.
11	Alimento para fim especial para dietas com restrição de aminoácidos, para controle dietético de crianças menores de 1 ano portadoras de fenilcetonúria ou hiperfenilalanemia	Isenta de fenilalanina, com mix de aminoácidos, carboidratos, vitaminas, minerais e oligoelementos.



DIETAS ENTERAIS PEDIÁTRICAS

12	Suplemento oral pó, nutricionalmente completo, rico em vitaminas e minerais, para crianças a partir de 1 ano de idade. Isenta de lactose e glúten. Sem sabor.()	Densidade calórica: 1,0 a 1,5 Kcal/mL, Carboidrato: 47 à 50% do VCT, Proteína: 8 à 10% do VCT; Lipídio: 40 a 42% do VCT, Osmolaridade/L: ≤350 mOsm/L.
13	Suplemento oral líquido, nutricionalmente completo, rico em vitaminas e minerais, com fibras, para crianças a partir de 1 ano de idade. Isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,0 Kcal/mL, Carboidrato: 47 à 50% do VCT, Proteína: 8 à 10% do VCT; Lipídio: 40 a 42% do VCT, Osmolaridade/L: ≤350 mOsm/L.
14	Suplemento oral, nutricionalmente completo, rico em vitaminas e minerais, com fibras, para crianças a partir de 1 ano de idade. Isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,5 Kcal/mL, Carboidrato: 47 à 50% do VCT, Proteína: 8 à 10% do VCT; Lipídio: 40 a 42% do VCT, Osmolaridade/L: ≤350 mOsm/L.

MÓDULOS DE NUTRIENTES

ITEM	CATEGORIA	COMPOSIÇÃO
01	Fórmula de nutrientes para recém-nascidos de alto risco, para ser acrescido ao leite materno.	Proteínas hipoalergênicas, maltodextrina e minerais.
02	Módulo de maltodextrina, de excelente digestibilidade e solubilidade.	93,1% DE MALTODEXTRINA
03	Módulo de glutamina, contendo 100% de glutamina.	envelope 5 a 10g: 40Kcal, Proteína: 10% do VCT, Osmolaridade/L: ≤328 mOsm/L.
04	Módulo de proteína de alto valor biológico para dieta enteral ou oral. É prontamente dispersível em água.	Densidade calórica: 1,2 a 1,5 Kcal/mL. Proteína: 100% de proteína animal.
05	Módulo de vitaminas. ENVELOPE A PARTIR DE 10 GRAMAS	Apresentação de envelopes com 10g, Osmolaridade/L: ≤47mOsm/L.
06	Módulo de minerais. ENVELOPE A PARTIR DE 10 GRAMAS	Osmolaridade/L: 30mOsm/L. Apresentação de envelopes com 10g.
07	Módulo de fibras alimentares solúveis e insolúveis para nutrição enteral ou oral. ENVELOPE A PARTIR DE 5 GRAMAS	Fibra solúvel e Fibra insolúvel, isento de glúten.



08	Módulo de fibras solúveis com lactobacilos. ENVELOPE A PARTIR DE 5 GRAMAS	Fibra com lactobacilos e isento de glúten.
09	Módulo de TCM.	Triglicerídeos de cadeia média.
10	Módulo de TCM enriquecido com ácidos graxos essenciais.	Triglicerídeos de cadeia média: 70% do VCT, Óleo de milho: 30% do VCT.
11	Espessante instantâneo de alimentos e bebidas quentes ou frias.	Amido de milho modificado e maltodextrina.

SUPLEMENTOS ORAIS

SUPLEMENTOS ORAIS		
ITEM	CATEGORIA	COMPOSIÇÃO
1	Fórmula líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, hipercalórica (1.5 Kcal/mL) e teor protéico adequado, sem fibras, isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,5 Kcal/mL, Proteína 14% A 16% do VCT, Osmolaridade \leq 460 mOsm/L.
2	Fórmula líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, hipercalórica (1.5 Kcal/mL) e teor protéico adequado, com adição de fibras, isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,5 Kcal/mL, Proteína \leq 14% A 16% do VCT, Osmolaridade \leq 460 mOsm/L.
3	Fórmula líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, hipercalórica (1.5 Kcal/mL) e hiperprotéica, sem fibras, isenta glúten.	Densidade calórica: 1,5 Kcal/mL, Proteína \geq 18% do VCT, Osmolaridade \leq 500 mOsm/L.
4	Fórmula líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, hipercalórica (2 a 2,5 Kcal/mL) e hiperprotéica, sem fibras, isenta de glúten.	Densidade calórica: 2- 2,5 Kcal/mL, Proteína \geq 18% do VCT, Osmolaridade \leq 700 mOsm/L.
5	Dieta líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, especializada para intolerância à glicose ou diabetes descompensada, normocalórica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1Kcal/ mL, Proteína: 15 a 20% do VCT, Osmolaridade \leq 400 mOsm/L.
6	Dieta líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, especializada para paciente renal em diálise, hipercalórica, isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 2 Kcal/mL, Proteína: 10 a 15% do VCT, Osmolalidade \leq 960 mOsm/L.
7	Dieta em pó nutricionalmente completa, para suplementação oral, especializada para paciente renal em diálise, hipercalórica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,3 Kcal/mL, Proteína: \leq 10% do VCT, Osmolaridade \leq 450 mOsm/L.



ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – SESAU

Rua: Pio XII, nº 2986, Pedrinhas – Porto Velho / Rondônia – CEP: 76.801-470. Ed. Rio Machado

8	Dieta líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, especializada para paciente com insuficiência hepática ou presença de encefalopatia, hipercalórica, isenta de sacarose, lactose e glúten.	Densidade calórica: 1,2 Kcal/mL, Proteína: 10 a 15% do VCT, Osmolaridade ≤ 350 mOsm/L.
9	Dieta líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, especializada para cicatrização, normocalórica e hiperprotéica, isenta de glúten, com sacarose.	Densidade calórica: 1 a 1,3 Kcal/mL, Proteína: ≥ 20 do VCT, Osmolaridade ≤ 500 mOsm/L.
10	Dieta líquida para suplementação oral clarificada, isenta de gordura, indicada no pré e pós operatório e preparo para exames, isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: 1 a 1,5 Kcal/mL, Proteína: 10 a 15% do VCT, Osmolaridade ≤ 700 mOsm/L.
11	Dieta líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, especializada para DPOC, hipercalórica e hiperprotéica, isenta de glúten.	Densidade calórica: 1,2 a 1,5 Kcal/mL, Proteína: $\geq 18\%$ do VCT, Osmolaridade ≤ 500 mOsm/L.
12	Dieta líquida nutricionalmente completa, para suplementação oral, especializada para paciente oncológicos, hipercalórica e hiperprotéica, isenta de lactose e glúten.	Densidade calórica: $\geq 1,2$ Kcal/mL, Proteína: $\geq 20\%$ do VCT, Osmolaridade ≤ 750 mOsm/L.

Elaboração:
Maycon Sousa Silva
Administrador
Matricula 300.100.795
GAD/SESAU

Rev. Técnica:
Alcione Altini Paes
Nutricionista
Matricula: 300.061.115
HBAP/SESAU

Rev. Técnica:
Francisco Carlos Silva de Oliveira
Gerente Administrativo
Matricula: 300.121.874
GAD/SESAU



ANEXO IX - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

1. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA A QUALIFICAÇÃO JURÍDICA:

- a) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e alterações; **Havendo consolidação do contrato social, apenas a última alteração devidamente registrado**, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição da última administração.
- b) No caso de sociedade civil, ato constitutivo e respectivas alterações, devidamente registrados, acompanhados de prova de investidura da Diretoria em exercício.
- c) Registro Comercial, no caso de empresa individual.
- d) Decreto de Autorização, devidamente arquivado em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.
- e) Cédula de identidade dos sócios, ou do diretor, ou do proprietário da empresa, representante legalmente constituído da empresa.

2 DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

2.1 Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, da licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características quantidades e prazos com o objeto de que trata esta licitação;

2.2 O atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, deverá ser apresentado, acompanhado da respectiva cópia do contrato de prestação dos serviços ou Nota Fiscal ou ordens de serviços ou notas de empenho ou carta-contratos ou outros instrumentos hígidos;



2.3 O atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá ser apresentado com firma reconhecida em cartório.

2.4 Entende-se por **pertinente e compatível em características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem pelo menos 50% (cinquenta por cento) dos serviços/fornecimento de dietas enterais e fórmulas infantis;

2.5 A Licitante vencedora fica obrigada a apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para execução dos serviços de que trata esta despesa.

2.6 Fica a empresa vencedora do certame, obrigada a apresentar **relação explícita e declaração formal e nominal** da equipe técnica a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para execução dos serviços, como condição para assinatura do contrato.

2.7 Será exigido que na relação nominal da equipe técnica, seja indicado o Responsável Técnico e sua qualificação profissional (nome completo, endereço, CPF, nº no Registro de Classe competente), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, conforme Lei Estadual nº 2195 de 30/11/2009 (DOE de 02/12/2009), o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência.

2.8 As interessadas deverão estar rigorosamente registradas junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente.

2.9 Apresentar Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pela Vigilância Sanitária Municipal/Estadual;

2.10 Declaração de Vistoria, de acordo com o ANEXO IV do Termo de Referência (facultativa, conforme item 18 do Termo de Referência).

2.11 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

2.12 A Administração, por meio da fiscal nomeado, poderá, caso haja necessidade,



diligenciar para certificação da veracidade das informações acima, prestadas pela empresa licitante.

2.13 As empresas deverão apresentar a planilha de custos e formação de preços devidamente preenchidos, ou seja, a apresentação **é ato condicionante para homologação, adjudicação e efetiva contratação do vencedor do certame;**

Obs: As empresas devem obrigatoriamente apresentar a Planilha de Custos e Formação de Preços para fins de homologação do objeto, após ser classificada como vencedora do certame, não havendo cumprimento no que tange a apresentação da Planilha por parte da 1ª colocada serão convocadas as demais empresas remanescentes para apresentação da planilha em comento, nas mesmas condições e prazos do primeiro classificado.

3. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

- a) CERTIDÃO NEGATIVA DE PEDIDO DE FALÊNCIA E/OU CONCORDATA, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
- b) Balanço Patrimonial, referente ao último exercício social exigível, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado na Junta Comercial do Estado, para aferição se esta possui Patrimônio Líquido (interessadas constituídas a mais de um ano) ou Capital Social Integralizado (interessadas constituídas a menos de um ano), de no mínimo 5% da contratação de acordo com os lotes.

Obs: Se a empresa apresentar proposta para todos os lotes o Patrimônio Líquido ou capital social deverá ser a soma total dos valores, ou seja, equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total para contratação.



4. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas jurídicas do MF (CNPJ/MF);
- b) Certidão de Regularidade com a Dívida Ativa da União/Receita Federal;
- c) Certidão de regularidade fiscal de Tributos Estaduais;
- d) Certidão de regularidade fiscal de Tributos Municipais;
- e) Certidão de regularidade fiscal /FGTS (Lei 8.036/90);
- f) Certidão de regularidade fiscal /INSS (Lei 8.212/91);
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (Lei 12.440).