



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**ANEXO – PORTARIA Nº 73/2020/SUPEL – CI**

**Portaria no 73 de 25 de maio de 2020**

O SUPERINTENDENTE DE LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA, no uso de suas atribuições legais e regimentais previstas no art. 17, VIII do Decreto Estadual no 8.978, de 31 de Janeiro de 2000;

**R E S O L V E:**

**Art. 1º** Designar a Equipe de Licitação DELTA:

**I – PREGOEIRA:**

a) FABIOLA MENEGASSO DIAS.

**II - MEMBROS DA EQUIPE DE APOIO:**

a) FELIPE ARCHANJO;

b) IVANIR BARREIRA DE JESUS.

**Art. 2º** Fica designada como Pregoeira Substituta a servidora IVANIR BARREIRA DE JESUS, que desempenhará a atividade nas ausências e impedimentos do titular.

**Art. 3º** Esta portaria entra em vigor com efeitos retroativos a 03 de março de 2020.

**Art. 4º** Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

**MÁRCIO ROGÉRIO GABRIEL**

Superintendente/SUPEL



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

### ANEXO DE TRANSIÇÃO DE REGRAS PROCEDIMENTAIS

Considerando as novas regras impostas pelo Decreto Federal 10.024/2019, **Portarias 236 e 248/2019/SUPEL-CI** que tratam da Regulamentação da licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, **ALERTAMOS AS EMPRESAS PARTICIPANTES PARA QUE SE ATENEM PARA AS NOVAS REGRAS PROCEDIMENTAIS E AS ALTERAÇÕES DA PLATAFORMA COMPRASNET UTILIZADA PARA ESTE CERTAME.**

#### 8- DO REGISTRO (INSERÇÃO) DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da Licitante a partir da data da liberação do Edital no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília.

Deverão os licitantes encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, CONCOMITANTEMENTE com os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO exigidos no **item 13** e seus subitens deste Edital, a PROPOSTA com descrição do objeto ofertado e o preço, bem como a documentação solicitada no subitem 11.5.2 do instrumento convocatório; até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio da proposta de preços e documentos de habilitação.

Durante este período a Licitante poderá incluir ou excluir proposta de preços e documentos de habilitação.

As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento da fase de lances.

(...)

**09 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO DAS ME/EPPE CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

(...)

Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações automáticas.

O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser:

- a) 2% (dois por cento) quando o item licitado possuir valor estimado de até R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).
- b) 1% (um por cento) quando o item licitado possuir valor estimado acima de R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).

A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (DEZ MINUTOS) e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

(...)

Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas

empatadas.

#### **10 – DA NEGOCIAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS**

(...)

O pregoeiro poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 2 (duas) horas, envie a **proposta em conformidade com o último lance ofertado** após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos *documentos complementares*, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

#### **11 – DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

(...)

Para **ACEITAÇÃO** do valor de menor lance, o (a) Pregoeiro (a) e equipe de apoio analisará a **proposta anexada ao sistema quanto à conformidade do objeto proposto com o solicitado no Edital**. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 2 (duas) horas **se outro prazo não for fixado** sob pena de não aceitação da proposta.

(...)

O ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS, SOLICITADA NO SUBITEM 11.5, DEVERÁ SER ANEXADA CORRETAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET, SENDO A MESMA COMPACTADA EM 01 (UM) ÚNICO ARQUIVO (excel, word, Zip, doc, docx, .JPG ou PDF), SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO TENDO EM VISTA QUE O CAMPO DE INSERÇÃO É ÚNICO; A SUPEL CUMPRIRÁ RIGOROSAMENTE O ART. 7º DA LEI Nº. 10.520/02.

#### **13 – DA HABILITAÇÃO DA(S) LICITANTE(S)**

(...)

A documentação de habilitação enviada **CONCOMITANTEMENTE** com a proposta de preços no cadastramento da proposta no sistema poderá ser substituída pelo **Sistema de Cadastramento de Fornecedores**



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**- SICAF, e pelo Certificado de Registro Cadastral - CRC, expedido pela Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL/RO, NOS DOCUMENTOS POR ELES ABRANGIDOS;**

(...)

Ressalvado o disposto no item 13.1.2, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, e 13.9, para fins de habilitação:

(...)

Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, aos já apresentados, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de até 2 (duas) horas, sob pena de INABILITAÇÃO.

Porto Velho-RO, 04 de agosto de 2020.

**FABÍOLA MENEGASSO DIAS**  
Pregoeira - Equipe DELTA/SUPEL  
Mat. 300148746



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**Nº. 358/2020/DELTA/SUPEL/RO**

**S**  
**U**  
**P**  
**E**  
**L**

**AVISO**

Recomendamos aos licitantes a leitura atenta às condições/exigências expressas neste edital e seus anexos, notadamente quanto ao credenciamento, objetivando uma perfeita participação no certame licitatório.

**Dúvidas: (69) 3212-9265**



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 358/2020/DELTA/SUPEL/RO**

**1 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**1.1. PREÂMBULO:**

A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio de seu(a) Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio, nomeada por força das disposições contidas na Portaria nº 73/GAB/SUPEL, publicada no DOE do dia 26 de maio de 2020, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o nº 358/2020/DELTA/SUPEL/RO, do tipo **MENOR VALOR GLOBAL POR LOTE**, aplica-se a **AMPLA PARTICIPAÇÃO de todos os interessados, método de disputa ABERTO**, tendo por finalidade a qualificação de empresas e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme disposições descritas neste edital e seus anexos, em conformidade com as [Leis Federais nº 10.520/02](#) e [nº 8.666/93](#) e suas alterações a qual se aplica subsidiariamente a modalidade de Pregão, com os [Decretos Estaduais nº 12.205/06](#), [nº 16.089/2011](#) e [nº 21.675/2017](#), [Decreto Federal nº 10.024/19](#), como [Lei Complementar nº 123/06](#) e suas alterações, com a [Lei Estadual nº 2414/2011](#), e demais legislações vigentes, tendo como interessada a Hospital Regional de São Francisco do Guaporé – HRSFG/SESAU/RO.

1.1.1. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico;

1.1.2. Sempre será admitido que o presente Edital de Licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, foi cuidadosamente examinado pelas LICITANTES, sendo assim, não se isentarão do fiel cumprimento dos dispostos neste edital e seus anexos, devido à omissão ou negligência oriunda do desconhecimento ou falsa interpretação de quaisquer de seus itens;

1.1.3. O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e retirada, no endereço eletrônico: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>.

1.1.4. A sessão inaugural deste PREGÃO ELETRÔNICO dar-se-á por meio do sistema eletrônico, na data e horário, conforme abaixo:



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**DATA DE ABERTURA: 17 de agosto de 2020.**

**HORÁRIO: 09h30min. (HORÁRIO DE BRASÍLIA – DF)**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>**

1.1.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e locais estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do (a) Pregoeiro (a) em contrário.

1.1.6. Os horários mencionados neste Edital de Licitação referem-se ao horário oficial de Brasília - DF.

**1.2. DA FORMALIZAÇÃO E AUTORIZAÇÃO:**

1.2.1. Esta Licitação encontra-se formalizada e autorizada por meio do Processo Administrativo nº **0036.050411/2017-95**, e destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo de que lhe são correlatos.

1.2.2. O processo acima mencionado poderá ser consultado por meio do Sistema Eletrônico de Informações-SEI (<https://www.sei.ro.gov.br/sobre>).

**2 – DAS DISPOSIÇÕES DO OBJETO**

**2.1. Do Objeto:** Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, de forma contínua, pelo período de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.

**2.1.1** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no endereço eletrônico – COMPRASNET/CATMAT, e as especificações constantes no ANEXO I deste Edital – Termo de Referência, prevalecerão as últimas;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2.2. Local/Horários/Entrega:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 4.1 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.3. Prazo/Cronograma de Entrega:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 4.2 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.4. Garantia Contratual:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 4.14.4 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

**2.5. Do Recebimento:** Ficam aquelas estabelecidas [no item 4.11 do Anexo I – Termo de Referência](#), as quais foram devidamente aprovadas pelo ordenador de despesa do órgão requerente.

### **3 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**3.1.** Até 02 (dois) dias úteis que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer cidadão e licitante poderá IMPUGNAR o instrumento convocatório deste PREGÃO ELETRÔNICO, conforme art. 18, § 1º e § 2º do [Decreto Estadual nº 12.205/06](#), devendo o licitante mencionar o número do pregão, o ano e o número do processo licitatório, manifestando-se PREFERENCIALMENTE via e-mail: [delta.supel@gmail.com](mailto:delta.supel@gmail.com) (ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ser confirmado pelo (a) Pregoeiro (a) e/ou equipe de apoio responsável, para não tornar sem efeito, pelo telefone (069) 3212-9265, ou ainda, protocolar o original junto a Sede desta Superintendência de Licitações, no horário das 07h30min. às 13h30min., de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, S/N - Bairro: Pedrinhas - Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Prédio Central – Rio Pacaás Novos, 2ºAndar em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036, Telefone: (0XX) 69.3212-9242.

**3.1.1.** Caberá o (a) Pregoeiro (a), auxiliada pela equipe de apoio, **decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.**

**3.1.2.** A decisão do (a) Pregoeiro (a) quanto à **impugnação** será informada **preferencialmente via e-mail (aquele informado na impugnação), e ainda através do campo próprio do Sistema Eletrônico do site Comprasnet**, ficando o licitante obrigado a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo (a) Pregoeiro (a).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

3.1.3. Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame.

**3.1.3.1. Até 24 (vinte e quatro) horas da sessão inaugural**, o (a) Pregoeiro (a) deverá disponibilizar a resposta da impugnação protocolada, caso contrário, o (a) Pregoeiro (a) antes da data e horário previsto suspenderá o certame licitatório, para confecção da resposta pretendida, e assim, definir uma nova data para a realização do referido certame.

**4 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS QUE DEVERÃO SER INCONDICIONALMENTE OBSERVADOS**

4.1. Os pedidos de esclarecimentos, decorrentes de dúvidas na interpretação deste Edital e seus anexos, e as informações adicionais que se fizerem necessárias à elaboração das propostas, referentes ao processo licitatório deverão ser enviados o (a) Pregoeiro (a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO, conforme art. 19 do [Decreto Estadual n.º 12.205/06](#), manifestando-se PREFERENCIALMENTE via e-mail: [delta.supel@gmail.com](mailto:delta.supel@gmail.com) (ao transmitir o e-mail, o mesmo deverá ser confirmado pelo (a) Pregoeiro (a) e/ou equipe de apoio responsável, para não tornar sem efeito, pelo telefone (069) 3212-9265 ou ainda, protocolar o original junto a Sede desta Superintendência, no horário das 07h:30min. às 13h:30min. (Horário de Rondônia), de segunda-feira a sexta-feira, situada na Av. Farquar, S/N - Bairro: Pedrinhas - Complemento: Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos - 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036, Telefone: (0XX) 69.3212-9242, devendo o licitante mencionar o número do Pregão, o ano e o número do processo licitatório.

**4.1.1. Até a data definida para a sessão inaugural**, o (a) Pregoeiro (a) deverá disponibilizar a resposta dos esclarecimentos protocolados, caso contrário, o (a) Pregoeiro (a) antes da data e horário previsto suspenderá o certame licitatório, para confecção da resposta pretendida, e assim, definir uma nova data para a realização do referido certame.

4.2. As respostas às dúvidas formuladas, bem como as informações que se tornarem necessárias durante o período de elaboração das propostas, ou qualquer modificação introduzida no edital no mesmo

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

período, serão encaminhadas em forma de aviso de erratas, adendos modificadores ou notas de esclarecimentos às licitantes que tenham adquirido o Edital.

## **5 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

5.1. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame.

5.1.1. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do [ANEXO I \(TERMO DE REFERÊNCIA\)](#).

5.2. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do [ANEXO I \(TERMO DE REFERÊNCIA\)](#).

5.2.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital e nas demais cominações legais (Art. 7º, Lei n. 10.520/02)

### **5.3. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as empresas que:**

5.3.1. Atendam às condições deste EDITAL e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, e estiverem devidamente credenciados na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do site [www.comprasgovernamentais.gov.br/](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/);

5.3.2. Poderão participar desta Licitação, somente empresas que estiverem regularmente estabelecidas no País, cuja finalidade e ramo de atividade seja compatível com o objeto desta Licitação;



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

5.3.3. Poderão participar cooperativas e outras formas de associativismo, desde que, dependendo da natureza do serviço, não haja, quando da execução contratual, a caracterização do vínculo empregatício entre os executores diretos dos serviços (cooperados) e a pessoa jurídica da cooperativa ou a própria Administração Pública.

5.3.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet.

5.3.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

5.3.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

5.3.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou da Superintendência Estadual de Licitações - SUPEL, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros.

5.3.8. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.3.9. Como requisito para participação deste Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta encontra-se em conformidade com as exigências previstas neste Edital, ressalvados os casos de participação de microempresa e de empresa de pequeno porte, no que concerne a regularidade fiscal.

**5.4. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

5.4.1. Que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

5.4.2. Sob a forma de consórcio;

5.4.3. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção; conforme art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93;

5.4.4. Empresa impedida de licitar e contratar com o Estado de Rondônia, durante o prazo da sanção; conforme art. 7º, da Lei nº 10.520/2002; tratando-se de sanção do art. 7º da Lei do Pregão, pois os seus efeitos recaem apenas na esfera administrativa do órgão que a aplicou.

5.4.5. Empresa punida com suspensão temporária (art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93) do direito de licitar e contratar com a Administração Pública (Federal, Estadual e Municipal), durante o prazo de sanção;

5.4.6. Empresário proibido de contratar com o Poder público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa), durante o prazo de sanção;

5.4.7. Empresário proibido de contratar com a Administração Pública, em razão do disposto no art. 72, parágrafo 8º, inciso V, da Lei nº 9.605/98 (Lei de Crimes ambientais), durante o prazo de sanção;

5.4.8. Estrangeiras que não funcionem no País;

**5.5. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:**

5.5.1. Servidor ou dirigente de órgão ou Entidade contratante ou responsável pela licitação, conforme [art. 9º, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93](#).

5.5.2. É vedada a participação de servidor público na qualidade de diretor ou integrante de conselho da empresa licitante, participante de gerência ou Administração da empresa, ou exercer o comércio, exceto na

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

qualidade de acionista, cotista ou comanditário. Conforme preceitua artigo 12 da Constituição Estadual c/c artigo 155 da Lei Complementar 68/92.

5.5.3. A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta de preços, independente do resultado do procedimento licitatório.

5.5.4. Uma Licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso uma Licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas de preços não serão levadas em consideração e serão rejeitadas pela Entidade de Licitação.

5.5.4.1. Para tais efeitos entende-se que, fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**6 – DA QUALIFICAÇÃO DAS ME, EPP, AGRICULTORES FAMILIARES, PRODUTORES RURAIS PESSOA FÍSICA, MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS E SOCIEDADES COOPERATIVAS DE CONSUMO.**

**6.1**As microempresas e das empresas de pequeno porte e empresas equiparadas a ME/EPP, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo devem atender as disposições estabelecidas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais normas de estilo para fins de fruição dos benefícios ali dispostos.

**7 – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

7.1. O julgamento da Proposta de Preços dar-se-á pelo critério de **MENOR VALOR GLOBAL POR LOTE**, observadas as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho definidos no Edital.

7.2. No julgamento das propostas será considerado o critério menor valor global por lote, conforme SAMS em anexo, com o objetivo de ampliar a competição do certame a fim de contratar a proposta mais vantajosa para a Administração. O critério menor preço global justifica-se pela natureza do objeto, vez que sua fragmentação em itens acarretará a perda do conjunto, perda de economia de escala e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos. A divisibilidade do objeto iria acarretar por parte dos fornecedores

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

desinteresse em contratar com a administração vez que a quantidade seria insatisfatória, pois a luz do critério econômico, seria inviável para a contratada bem como para administração, e de certa forma encareceriam o produto. Por meio do critério de menor preço global é possível conseguir menores preços na licitação, pois caso contrário, os preços seriam mais elevados, visto que a quantidade seria irrisória.

**7.3. 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.**

**7.4. Na proposta de preços os participantes do certame deverão obrigatoriamente descrever o valor pago pelos produtos referentes ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta bem como cotejar os demais custos na planilha de custos e formação de preços.**

**8- DO REGISTRO (INSERÇÃO) DA PROPOSTA DE PREÇOS NO SISTEMA ELETRÔNICO**

8.1.A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da Licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços **COM VALOR TOTAL DO LOTE (CONFORME EXIGÊNCIA DO SISTEMA ELETRÔNICO)**, a partir da data da liberação do Edital no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento da proposta de preços. Durante este período a Licitante poderá incluir ou excluir proposta de preços.

8.1.1. O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, se for o caso (inciso III, Art. 13, [Decreto nº 12.205/2006](#)), bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (inciso IV, art. 13, [Decreto nº 12.205/2006](#)).

8.1.2. As propostas de preços registradas no Sistema Comprasnet, implicarão em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

8.2. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), as Licitantes deverão **REGISTRAR** suas propostas de preços, no campo **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO”**, contendo a **DESCRIÇÃO DO OBJETO OFERTADO**, incluindo **QUANTIDADE, PREÇO** e a **MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA COMPRASNET)**, até a data e hora marcada para a abertura da sessão, exclusivamente por

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de proposta, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DE SUA PROPOSTA.**

8.2.1. As propostas registradas no Sistema **COMPRASNETNÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas. Em caso de identificação da licitante na proposta registrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pelo (a) Pregoeiro (a).

8.3. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública.

8.4. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações **do objeto** descritas no **COMPRASNET** e as **especificações constantes no ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**, prevalecerão as últimas.

8.5. Na Proposta de Preços registrada/inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como: despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, os quais deverão compor sua proposta.

**09 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES, CONVOCAÇÃO DAS ME/EPPE CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

9.1. A partir da data e horário estabelecido no subitem 1.1.4 de conformidade com o estabelecido neste Edital, o (a) Pregoeiro (a) abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no [Item 8.2](#) do Edital.

9.1.1. O (a) Pregoeiro (a) poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO”** do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos **(podendo, ainda, ser analisado pelo**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**órgão requerente),DESCCLASSIFICANDO**, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

9.2. Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexecutável, o (a) Pregoeiro (a) obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então **DESCCLASSIFICARÁ**.

9.3. AS LICITANTES DEVERÃO MANTER A IMPESSOALIDADE, NÃO SE IDENTIFICANDO, SOB PENA DE SEREM **DESCCLASSIFICADAS** DO CERTAME PELO (A) PREGOEIRO (A).

9.4. Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> conforme Edital.

9.5. Todas as licitantes poderão apresentar lances para os **LOTES** cotados, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.5.1. Assim como será lançado na proposta de preços, que deverá conter o menor preço ofertado, os lances serão ofertados observando que somente **serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.**

9.6. A abertura e o fechamento da fase de lances “via Internet” será feita pelo (a) Pregoeiro (a), a qual é responsável somente pelo prazo iminente, sendo o Sistema Comprasnet, responsável pelo fechamento do prazo aleatório.

9.7. As licitantes poderão oferecer lances menores e sucessivos, observado o horário fixado e as regras de sua aceitação;

9.8. A licitante somente poderá oferecer lances inferiores ao último por ele ofertado e registrado no sistema;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

9.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

9.10. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

9.11. Sendo efetuado lance manifestamente inexequível, o (a) Pregoeiro (a) poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

9.11.1. A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

9.11.2. O proponente que encaminhar o lance com valor aparentemente inexequível durante o período de encerramento aleatório, e, não havendo tempo hábil, para exclusão e/ ou reformulação do lance, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta **DECLASSIFICADA** na fase de aceitabilidade;

9.12. No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

9.12.1. O (a) Pregoeiro (a), quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

9.12.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através do CHAT MENSAGEM, no endereço eletrônico utilizado para divulgação no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

9.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances de **01 (um) a 60 (sessenta) minutos**, determinado pelo (a) Pregoeiro (a), de acordo com a comunicação

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

às licitantes, emitido pelo próprio Sistema Eletrônico. Decorrido o tempo de iminência, os ITENS entrarão no horário de encerramento aleatório do sistema, **no prazo máximo de até 30 (trinta) minutos**, determinado pelo Sistema Eletrônico, findo o qual o ITEM estará automaticamente encerrado, não sendo mais possível reabri-lo;

9.14. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

9.15. A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante da etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

9.16. Após o encerramento da etapa de lances, será verificado se há empate entre as licitantes que neste caso, por força da aplicação da exclusividade obrigatoriamente se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme determina a [Lei Complementar n. 123/06](#), CONTROLADO SOMENTE PELO SISTEMA COMPRASNET;

9.17. Será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços, na forma preconizada no art.art. 3º, § 2º, incisos II, III, IV e V e art. 45, §2º, ambos da [Lei Federal nº 8.666/93](#), após obedecido o disposto nos subitens antecedentes, o sistema Comprasnet **classificará automaticamente o licitante que primeiro ofertou o último lance.**

## **10 – DA NEGOCIAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS**

10.1. Após finalização dos lances haverá negociações e atualizações dos preços por meio do CHAT MENSAGEM do sistema Comprasnet, devendo o (a) Pregoeiro (a) examinar a compatibilidade dos preços em relação ao estimado para contratação, **apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO, bem como, se o valor unitário e total encontram-se com no máximo 02 (duas) casas decimais;**

10.1.1. O (a) Pregoeiro (a) não aceitará e não adjudicará o item cujo preço seja superior ao estimado (valor de mercado) para a contratação, apurado pelo Setor de Pesquisa e Cotação de Preços da SUPEL/RO.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

10.1.2. Serão aceitos somente preços em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances, e a licitante divergir com o exigido, o (a) Pregoeiro (a), poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte.

**11 – DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

11.1. Cumpridas as etapas anteriores, o (a) Pregoeiro (a) verificará a aceitação da licitante conforme disposições contidas no presente Edital.

11.1.1. Toda e qualquer informação, referente ao certame licitatório, será transmitida pelo (a) Pregoeiro (a), por meio do CHAT MENSAGEM;

11.2. Se a proposta de preços não for aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital;

11.2.1 Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexequível, o (a) Pregoeiro (a) obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então **DECLASSIFICARÁ**.

11.2.1.1 O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta manifestadamente inexequível, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade.

11.2.1.2. 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.

**11.2.1.3. Na proposta de preços os participantes do certame deverão obrigatoriamente descrever o valor pago pelos produtos referentes ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta bem como cotejar os demais custos na planilha de custos e formação de preços.**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

11.2.1.4 Quando houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, será oportunizado ao licitante o Princípio do Contraditório e da Ampla Defesa, para que querendo esclareça a composição do preço da sua proposta, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do [§ 3º do artigo 43 da Lei Federal nº 8.666/93](#).

11.2.1.5. Se, no curso da licitação, depreender indício de que o levantamento prévio de preços padece de fragilidade, a Pregoeira poderá diligenciar a disparidade dos preços ofertados pelos participantes em razão da estimativa inicial.

11.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades estabelecidas neste Edital;

11.4. O julgamento da Proposta de Preços dar-se-á pelo critério estabelecido no [ITEM 7.1](#) deste edital de licitação;

**11.5. Para ACEITAÇÃO do valor de menor lance, o (a) Pregoeiro (a) e equipe de apoio analisará a conformidade do objeto proposto com o solicitado no Edital.** Para tanto, após a fase de lances, o (a) Pregoeiro (a), antes da aceitação do item, **convocará todas as licitantes, que estejam dentro do valor estimado para contratação, no prazo máximo de 2 (duas) horas, se outro prazo não for fixado**, para enviar:

**11.5.1. A PROPOSTA DE PREÇOS**, com o valor devidamente atualizado do lance ofertado com a especificação completa do objeto, contendo marca/modelo/fabricante, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, EM CASO DE DESCUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS E DOPRAZO ESTIPULADO;

**11.5.2. O PROSPECTO/FOLDER/CATÁLOGO/ ENCARTES/FOLHETOS TÉCNICOS EM PORTUGUÊS OU LINKS OFICIAIS QUE O DISPONIBILIZEM**, onde constem as especificações técnicas e a caracterização dos mesmos, se for o caso do objeto, permitindo a consistente avaliação dos itens.

**11.5.3. O ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS, SOLICITADA NO SUBITEM 11.5, DEVERÁ SER ANEXADA CORRETAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET, SENDO A MESMA COMPACTADA EM 01 (UM) ÚNICO ARQUIVO (excel, word, Zip, doc, docx, .JPG ou PDF), TENDO EM VISTA QUE O CAMPO DE INSERÇÃO É ÚNICO; A SUPEL CUMPRIRÁ RIGOROSAMENTE O ART. 7º DA LEI Nº. 10.520/02.**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

11.5.3.1. Caso a licitante de menor lance seja desclassificada, serão convocadas as licitantes na ordem de classificação de lance.

11.6. Toda e qualquer informação, referente à convocação do anexo será transmitida pelo (a) Pregoeiro (a), via sistema ou por meio do CHAT MENSAGEM, ficando os licitantes obrigados a acessá-lo;

**11.7. O (A) PREGOEIRO (A), EM HIPÓTESE ALGUMA, CONVOCARÁ O LICITANTE PARA REENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS FORA DO PRAZO PREVISTO NO [SUBITEM 11.5](#).**

11.7.1. Caso a empresa identifique a necessidade de reenvio de documento (proposta ou prospecto) a solicitação deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido no [subitem 11.5](#) do Edital.

11.8. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, e atualizado;

11.9. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda este Edital.

11.10. Na situação em que houver oferta ou lance considerado qualificado para a classificação, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com a licitante para que seja obtido um preço melhor.

11.11. A aceitação da proposta poderá ocorrer em momento ou data posterior a sessão de lances, a critério do (a) Pregoeiro (a) que comunicará às licitantes por meio do sistema eletrônico, via CHAT MENSAGEM;

11.12. O (a) Pregoeiro (a) poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta diretamente a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido um preço justo, bem assim decidir sobre a sua aceitação, divulgando ACEITO, e passando para a fase de habilitação;

## **12 – DAS CORREÇÕES ADMISSÍVEIS**

12.1. Nos casos em que o (a) Pregoeiro (a) constatar a existência de erros numéricos nas propostas de preços, sendo estes não significativos, proceder-se-á as correções necessárias para a apuração do preço final da proposta, obedecendo às seguintes disposições:

12.1.1. Havendo divergências entre o preço final registrado sob a forma numérica e o valor apresentado por extenso, prevalecerá este último;

12.1.2. Havendo divergências nos subtotais, provenientes dos produtos de quantitativos por preços unitários, o (a) Pregoeiro (a) procederá à correção dos subtotais, mantendo os preços unitários e alterando em consequência o valor da proposta.

## **13 – DA HABILITAÇÃO DA(S) LICITANTE(S)**

**13.1.** Concluída a fase de ACEITAÇÃO, ocorrerá a fase de habilitação da(s) licitantes(s);

**13.1.2.**A documentação de habilitação das Licitantes poderá ser substituída pelo **Sistema de Cadastramento de Fornecedores - SICAF, e pelo Certificado de Registro Cadastral - CRC**, expedido pela Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL/RO, **NOS DOCUMENTOS POR ELES ABRANGIDOS;**

13.2.1. Os cadastros supramencionados serão consultados pelo (a) Pregoeiro (a), onde seus respectivos certificados, relatórios e declarações, serão inclusos aos autos.

13.1.2.1. O licitante que não possuir o cadastro nesta Superintendência poderá providenciá-lo antes da data de abertura da sessão, no Setor de Protocolo da SUPEL, podendo obter informações por meio do telefone (69) 3212-9242.

13.1.2.2. Caso as licitantes tenham algum tipo de dificuldade em anexar no sistema os documentos exigidos para a habilitação, as mesmas deverão entrar em contato com a Central de Serviços SERPRO, via telefone 0800 9789001, ou e-mail: [css.serpro@serpro.gov.br](mailto:css.serpro@serpro.gov.br) através do formulário eletrônico:

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

<https://cssinter.serpro.gov.br/SCCDPortalWEB/pages/dynamicPortal.jsf?ITEMNUM=2348>

13.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, na forma do art. 27, inciso V, da [Lei nº 8.666/93](#), com a redação dada pela [Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999](#).

13.3. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, que se compromete a informar a SUPERVENIÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO de sua habilitação, nos termos do [§ 2º do art. 32 da Lei nº 8.666/93](#), observadas as penalidades cabíveis.

**13.4. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:**

a) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta [nº 1.751, de 02/10/2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

b) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Estadual, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

c) Certidão de Regularidade de Débitos com a Fazenda Municipal, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento;

d) Certidão de Regularidade do FGTS, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**13.5. RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:**

a) **Certidão de Regularidade de Débito –CNDT**, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, admitida comprovação também, por meio de “certidão positiva com efeito de negativo”, diante da existência de débito confesso, parcelado e em fase de adimplemento.

**13.6. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no [sítio http://www.portaldoempreendedor.gov.br/](http://www.portaldoempreendedor.gov.br/);

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI;

f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

g) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Social, nos termos do art. 4º, §2º do [Decreto nº 7.775, de 2012](#).

h) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução [Normativa RFB nº 971, de 2009 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).

i) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e se for o caso, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.6.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva.

**13.7. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

a) Certidão Negativa de Recuperação Judicial – [Lei nº. 11.101/05](#)(**recuperação judicial, extrajudicial e falência**) emitida pelo órgão competente, **expedida nos últimos 90 (noventa)** dias caso não conste o prazo de validade.

a.1). Na hipótese de apresentação de Certidão Positiva de recuperação judicial, o (a) Pregoeiro verificará se a licitante teve seu plano de recuperação judicial homologado pelo juízo, conforme determina o art.58 da Lei 11.101/2005.

a.2) Caso a empresa licitante não obteve acolhimento judicial do seu plano de recuperação judicial, a licitante será inabilitada, uma vez que não há demonstração de viabilidade econômica.

**b) Balanço Patrimonial**, referente ao último exercício social, 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 que o (a) Pregoeiro (a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas há mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas há menos de um ano), de **5% (cinco por cento)** do valor estimado do item que o licitante estiver participando.

b.1) no caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referencias;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

b.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotos em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;

b.3) as regras descritas nos itens b.1 e b.2 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

### **13.8. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**13.8.1.** Em atenção a Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, de 14 de fevereiro de 2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 24 de fevereiro de 2017, deve ser apresentado 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:

**a.1)** Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemple o fornecimento do objeto condizente com o objeto desta licitação.

**a.1.1.)** Para fins de análise neste processo será considerado condizente com o objeto o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**a.2)** Entende-se por pertinente e compatível em quantidade o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, com pelo menos **30%** do quantitativo previsto para o item que a licitante irá participar.

**a.3)** Entende-se por pertinente e compatível em prazo o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os o fornecimento de alimentação hospitalar pronta prestado no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, pelo período mínimo de **30%** da vigência proposta.

**a.4)** O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e prazos de prestação dos serviços.

**a.5)** Sendo o atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito privado dever ter firma do emitente reconhecida em cartório competente; o atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente. (Orientação técnica nº 01 e 02/2017/GAP/SUPEL de 14/02/2017).

**a.6)** E, na ausência dos dados indicados acima em especial do reconhecimento de firma em cartório competente, antecipa-se a diligência prevista no art. 43 parágrafo 3º da Lei Federal 8.666/93 para que sejam encaminhados em conjunto os documentos comprobatórios de atendimentos, quais sejam cópias de

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

contratos, notas de empenho, acompanhados de editais de licitação, dentre outros. Caso não sejam encaminhados, o Pregoeiro os solicitará no decorrer do certame para certificar a veracidade das informações e atendimento da finalidade do Atestado. (Orientação técnica nº 01 e 02/2017/GAP/SUPEL, de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 24 de fevereiro de 2018, e Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL, de 14 de fevereiro de 2018, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 10 de março de 2017).

**a.7)** A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais

**b)** Apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para o fornecimento de que trata esta despesa.

**c)** Apresentar declaração formal e nominal da equipe técnica a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para o fornecimento do objeto, como condição para assinatura do contrato.

**d)** 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.

**e)** A licitante deverá estar rigorosamente registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente.

**f)** Apresentar Declaração Formal de que no momento da assinatura do contrato entregará:

**f.1)** Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pelo órgão municipal/estadual.

**f.2)** Alvará de funcionamento da empresa expedido por órgão competente

**g)** Declaração de Vistoria, de acordo com o ANEXO V do Termo de Referência (facultativa, conforme item 10.1.2.1. do Termo de Referência).

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

**i)** Apresentar Declaração Formal de que no momento da assinatura do contrato entregará:

**i.1)** Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição da Região.

### **13.8.2. Da Vistoria Técnica**

**13.8.2.1.** As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de suas planilhas de custos, 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 cozinha, para prestação do fornecimento de alimentação hospitalar pronta de nutrição e alimentação hospitalar.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**13.8.2.2.** As licitantes que realizarem a vistoria deverão apresentar declaração conforme anexo V quanto ao conhecimento das condições físicas de cada Unidade Hospitalar, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização do fornecimento de alimentação hospitalar prontas.

**13.9. OUTROS DOCUMENTOS EXIGÍVEIS.**

13.10. Caso a licitante esteja com algum documento de Habilitação desatualizado, ou que não seja contemplado pelo CADASTRO DA SUPEL ou pelo SICAF, o mesmo **DEVERÁ SER ANEXADO EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA COMPRASNET**, quando o Pregoeiro realizar a convocação da licitante para enviar o ANEXO, **no prazo máximo de 2 (duas) horas, se outro prazo não for fixado, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.**

13.10.1. Toda e qualquer informação, referente à convocação do anexo será transmitida pelo Pregoeiro, através do sistema eletrônico.

13.10.2. A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ANEXADA NO SISTEMA COMPRASNET TERÁ EFEITO PARA TODOS OS ITENS, OS QUAIS A EMPRESA ENCONTRA-SE CLASSIFICADA.

13.10.3. O ENVIO DE TODA DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA, DEVERÁ SER ANEXADA CORRETAMENTE NO SISTEMA COMPRASNET, SENDO A MESMA COMPACTADA EM 01 (UM) ÚNICO ARQUIVO (excel, word, .Zip, .doc, .docx, .JPG ou PDF), TENDO EM VISTA QUE O CAMPO DE INSERÇÃO É ÚNICO; A SUPEL CUMPRIRÁ RIGOROSAMENTE O [ART. 7º DA LEI Nº. 10.520/02](#).

**13.10.4. O (A) PREGOEIRO (A), EM HIPÓTESE ALGUMA, CONVOCARÁ O LICITANTE PARA REENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO FORA DO PRAZO PREVISTO NO SUBITEM 13.10.**

**13.10.4.1. Caso a empresa identifique a necessidade de reenvio de documento (habilitação) a solicitação deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido no [subitem 13.10](#) do Edital.**

13.11. A documentação de habilitação enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, vinculando o seu autor ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame;

13.12. O (a) Pregoeiro (a) poderá suspender a sessão para análise da documentação de habilitação.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

13.13. O não envio dos anexos ensejará à licitante, as sanções previstas neste Edital e nas normas que regem este Pregão.

13.14. Para fins de habilitação, a verificação pelo (a) Pregoeiro (a) nos sítios oficiais de órgão e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova;

13.14.1.A Administração não se responsabiliza pela perda de negócios quanto aos documentos exigidos para habilitação que puderem ser emitidos pelo (a) Pregoeiro (a) via *online*, gratuitamente, quando da ocorrência de eventuais problemas técnicos de sistemas ou quaisquer outros, pois é de inteira responsabilidade das licitantes a apresentação dos documentos exigíveis legalmente quando da convocação, pelo (a) Pregoeiro (a), para o envio dos mesmos.

13.15. As LICITANTES que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a Habilitação na presente licitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

13.16. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

13.16.1. Havendo alguma restrição na comprovação da Regularidade Fiscal e Trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do Decreto Estadual nº 21.675/2017.

13.16.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 13.16.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à SUPEL convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura/retirada do Instrumento Contratual, ou revogar a licitação;

**13.17. Serão realizadas consultas, ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP, instituído pela Lei Estadual nº 2.414, de 18 de fevereiro de 2011,**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS/CGU** ([Lei Federal nº 12.846/2013](#)), **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF**, **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa**, mantido pelo **Conselho Nacional de Justiça** ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)) e **Lista de Inidôneos**, mantida pelo **Tribunal de Contas da União – TCU**.

13.18. Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar:

13.18.1. Em nome da licitante com o nº do CNPJ e o endereço respectivo, conforme segue:

- a) *Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e;*
- b) *Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;*

13.18.2. No caso das alíneas anteriores, serão dispensados da filial aqueles documentos que, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz e vice-versa.

13.19. Na fase de Habilitação, após ACEITA e comprovada a Documentação de Habilitação, o (a) Pregoeiro (a) **HABILITARÁ** a licitante, em campo próprio do sistema eletrônico.

13.20. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

## **14 – DOS RECURSOS**

14.1. Após a fase de **HABILITAÇÃO**, declarada a empresa **VENCEDORA** do certame, qualquer Licitante poderá manifestar em campo próprio do Sistema Eletrônico, de forma imediata e motivada, explicitando sucintamente suas razões sua intenção de recorrer no prazo mínimo de 20 (vinte) minutos.

14.2. Será concedido à licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de **03 (três) dias para apresentar as razões recursais**, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos (redação conforme o inc. XVIII, [art. 4º, Lei Federal n.º 10.520/2002](#)).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

14.2.1. A manifestação de interposição do recurso e contrarrazão, somente será possível por meio eletrônico (campo próprio do sistema Comprasnet), devendo o licitante observar as datas registradas.

14.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo (a) Pregoeiro (a) ao vencedor.

14.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.5. A decisão do (a) Pregoeiro (a) a respeito da apreciação do recurso deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pela licitação, caso seja mantida a decisão anterior.

14.6 A decisão do (a) Pregoeiro (a) e da Autoridade Competente será informada em campo próprio do Sistema Eletrônico, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo (a) Pregoeiro (a).

14.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a **Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará** o resultado da licitação para determinar a contratação.

14.8. Durante o prazo recursal, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES – SUPEL, caso não esteja disponível no Sistema de Eletrônico de Informação (SEI).

14.9. Cabe ainda, recurso contra a decisão de:

- a) Anular ou revogar o Pregão Eletrônico;
- b) Determinar a aplicação das penalidades de advertência, multa, suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Governo do Estado de Rondônia.

14.9.1. Os recursos acima deverão ser interpostos no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, e terão efeito suspensivo;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

14.9.2. A intimação dos atos referidos no subitem 14.9, alíneas “a” e “b”, será feita mediante publicação na imprensa oficial e comunicação direta às licitantes participantes do Pregão Eletrônico, que poderão impugná-los no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

14.9.3. Os recursos interpostos fora do prazo não serão acolhidos;

14.9.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informados, devendo, nesse caso, a decisão ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

## **15 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

15.1. Atendidas as especificações do Edital, estando habilitada a Licitante e tendo sido aceito o menor preço apurado, o (a) Pregoeiro (a) declarará a(s) empresa(s) vencedora(s) do(s) respectivo(s) ITENS ADJUDICANDO-O.

15.2. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

15.3. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo (a) Pregoeiro (a) sempre que não houver recurso. Havendo recurso, a adjudicação será efetuada pela Autoridade Competente que decidiu o recurso.

15.4. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação.

15.5. Quando houver recurso e o (a) Pregoeiro (a) mantiver sua decisão, essa deverá ser submetida à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos do (a) Pregoeiro (a).

#### **16 – DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

16.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou instrumento equivalente, cuja vigência será de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse da contratante, na forma [do art.57 da Lei 8.666/93](#).

16.2. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

#### **17 – DO PAGAMENTO**

Conforme estabelecido [no item 5 do Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

#### **18 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Conforme estabelecido [no item 8 do Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

#### **19– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Conforme estabelecido [no item 9.1 do Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

#### **20 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Conforme estabelecido [no item 9.4 do Termo de Referência – Anexo I](#) deste Edital.

#### **21 – DA TRANSFERÊNCIA/CESSÃO OU SUBCONTRATAÇÃO**

Fica **vedada a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto.**

#### **22 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

<b>Programa de Trabalho:</b>	4009 - Assegurar Atendimento em Saúde nas Unidades Hospitalares 4011 - Manter Serviços de Saúde Especializados 2087 - Assegurar a Manutenção Administrativa da Unidade
<b>Fonte de Recursos:</b>	0110 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0209 - Recursos do Sistema Único de Saúde 0213 - Compensação Financeira de Recursos Hídricos
<b>Natureza da Despesa:</b>	33.90.30 – Aquisição de Material de Consumo

### **23 – DAS CONDIÇÕES GERAIS**

23.1. A Administração Pública se reserva no direito de:

23.1.1. Anular a licitação se houver vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros;

23.1.2. Revogar por interesse da Administração Pública em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que à Licitante tenha direito a qualquer indenização.

23.2. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta de preços.

23.3. O (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Competente, é facultado, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

23.4. As Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

23.5. Após apresentação da proposta de preços, não caberá desistência desta, sob pena da licitante sofrer as sanções previstas no art. [7º, da Lei Federal nº. 10.520/2002](#) c/c as demais normas que regem esta licitação, salvo se houver motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceita pelo (a) Pregoeiro (a).

23.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto.

23.7. O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta de preços, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta de preços, 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 contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. [4º da Lei nº 10.520/2002](#), **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

23.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais no órgão responsável pela licitação.

23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico.

23.10. Para fins de aplicação das Sanções Administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado o da proposta de preços.

23.11. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

23.12. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no § 1º, do [Art. 65, da Lei Federal nº. 8.666/93](#).

23.13. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do instrumento contratual.

23.14. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da proponente vencedora, farão parte integrante do Instrumento Contratual como se nele estivesse transcrito, ressalvado o valor proposto, porquanto prevalecerá o melhor lance ofertado ou valor negociado;

23.15. Dos atos praticados, o sistema gerará Ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

23.16. Havendo divergência entre as exigências contidas no Edital e em seus Anexos, prevalecerá pela ordem, o Edital, o Termo de Referência, e por último os demais anexos.

23.17. Aos Casos Omissos, serão solucionados diretamente pelo (a) Pregoeiro (a) ou autoridade Competente, observados os preceitos de direito público e as disposições que se aplicam as demais condições constantes na [Lei Federal nº.10.520](#), de 17 de julho de 2002, no [Decreto Estadual nº. 12.205, de 02.06.2006](#), e subsidiariamente, na [Lei Federal nº. 8.666](#), de 21 de junho de 1993, com suas alterações, e ainda, Lei complementar nº. 123/06 e alterações.

23.18. A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas na [Lei 8.666/93](#).

23.18.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desse que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

23.18.2. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista na [Lei nº 8.666/93](#).

23.20. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e retirados somente por meio da Internet no site <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/> e alternativamente no site [www.supel.ro.gov.br](http://www.supel.ro.gov.br).

23.21. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e, após a apresentação da documentação e da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento e discordâncias de seus termos.

23.22. Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus Anexos poderão ser obtidas pelo telefone/fax **(069) 3212-9265**, ou na sede SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES – SUPEL/RO.

23.23. O Foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório será o da Comarca de Porto Velho/RO.

## **24 – ANEXOS**

**24.1.** Fazem parte deste instrumento convocatório, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

**ANEXO I** - Termo de Referência e seus anexos;

**ANEXO II** - Sams;

**ANEXO III** - Quadro Estimativo de Preços;

**ANEXO IV** – Minuta de Contrato;

**ANEXO V** – Atestado de Capacidade Técnica (modelo);

**ANEXO VI** – Carta Proposta (modelo).



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Porto Velho-RO, 31 de julho de 2020.

**FABÍOLA MENEGASSO DIAS**  
Pregoeiro (a)SUPEL-RO  
Mat 300148746



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 358/2020/DELTA/SUPEL/RO

## ANEXO I DO EDITAL - TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO

**1.1. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia - SESAU/RO

**1.2. UNIDADE REQUISITANTE:** Hospital Regional de São Francisco do Guaporé - HRSFG

### 2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, de forma contínua, pelo período de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.

#### 2.1. Objetivo

Realizar o fornecimento de alimentação hospitalar, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinente, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo, e padronização dos serviços de nutrição - com dietas normais e modificadas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, e servidores plantonistas do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé fornecendo a alimentação desejada com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binômica economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

#### 2.2. Detalhamento

##### 2.2.1. Especificação das Refeições

**Fórmulas Lácteas:** São refeições destinadas à pacientes pediátricos, devendo ser compostas por leites e/ou fórmulas dietéticas padronizadas pela SND da Unidade de Saúde, de acordo com a patologia apresentada pelo paciente e prescrição dietética. Cada paciente pediátrico deve receber entre 6 a 12 mamadas por dia, num intervalo estimado de 2 a 3 horas, sendo computada uma mamada quando o volume for a partir de 200ml, as de volume inferior deverão ser somadas até atingir este volume e de volumes superiores, convertidas tendo como parâmetro 200ml.

Quando oferecida água de coco, suco de frutas ou chás, substituindo a refeição, serão computadas para cada cinco em um total de 1.000ml, o custo de uma mamada para fins de faturamento.

**Desjejum, Lanches e Ceia:** São refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e servidor plantonista. As dietas especiais deverão ser compostas de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

**Colaço:** São refeições destinadas para pacientes deverão ser compostas de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**Almoço:** É uma refeição destinada para paciente, acompanhante e servidor plantonista. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

**Jantar:** São refeições destinadas à paciente, acompanhante e servidor plantonista. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

**Café:** Será destinado aos servidores da Unidade de Saúde. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 100 ml per capita.

**Leite:** Será destinado aos servidores da Unidade de Saúde, exceto os servidores plantonistas dos setores fechados, pois já possui esse item como parte do lanche. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, Reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.

**Suco de Fruta:** Será destinado aos servidores da Unidade de Saúde, em substituição ao café quando necessário. Sendo destinado ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.

## **2.2.2. Descrição do Fornecimento**

### **2.2.2.1. Dietas Gerais e Especiais Destinadas à Pacientes Adultos e Infantis**

a) O fornecimento de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.

b) O fornecimento da alimentação consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e Materiais de consumo em geral
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e Materiais de consumo
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e Materiais de consumo
- Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados
- Coleta de amostras da alimentação preparada
- Transporte interno e distribuição nas copas / leitos
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e acompanhantes no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado, bem como proceder a coleta de utensílios nos setores fechados, quando necessário.
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes

c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

d) A alimentação fornecida deverá apresentar os padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

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

f) A empresa CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes da Pediatria e de outras clínicas com variadas fórmulas dietéticas, leite padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente.

### **2.2.3. Distribuição das Refeições**

A distribuição das refeições deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pelo Setor de Equipe de Nutrição e Dietética – SND, da Unidade de Saúde.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito, em marmitex exclusivo (com divisórias), devendo obedecer à determinação da SND da Unidade Hospitalar.

A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores plantonistas no refeitório da Unidade de Saúde.

A CONTRATADA deverá servir refeições para servidores dos setores fechados no próprio setor em marmitex executivo (com divisórias). Os locais que não dispõem de copa, ficará a critério da avaliação e liberação da CCIH.

A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço, lanche e jantar para os acompanhantes no refeitório da Unidade de Saúde. Os acompanhantes de pacientes poderão receber suas refeições na clínica de origem. Quanto ao almoço e o jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Caso a CCIH avaliar o risco de contaminação por doenças infecto-contagiosa poderá ser utilizado talheres descartáveis para todos os comensais.

A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar a distribuição da alimentação, tais como:

a) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300ml. Ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.

b) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 200ml. Ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa.

c) Para servir sopa, deverá utilizar copo descartável com tampa de 500 ml ou sopeiras térmicas.

d) Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável com tampa (100 ml).

e) Para cafezinho, e em alguns casos mamadas, deverá utilizar copo descartável de 50 ml.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- f) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher para sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório (faca, garfo e colher).
- g) Canudinho flexível e dobrável para dietas líquida.
- h) Guardanapos de mesa, branco, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes.
- k) Marmitex executivo (com 03 divisórias), em alumínio.
- l) Papel toalha, o pacote ou caixa, deve conter no mínimo 2.000 folhas duplas, de boa qualidade e absorção, 100% fibras de celulose, na cor branca.
- m) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC, papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel.
- n) Embalagem para saladas (300ml com tampa transparente)
- o) E outros Materiais descartáveis que se fizerem necessários.
- p) A capacidade dos utensílios e embalagens utilizados deverá obedecer ao padrão de porcionamento.

**2.2.3.1. Controle da Distribuição da Refeição**

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

**Paciente:** Através do mapa diário de prescrição de dietas.

**Acompanhantes:** Através da assinatura no mapa diário de prescrição de dietas.

**Servidores Plantonistas:** Através de assinatura no mapa diário ou vale refeição emitidos pela SND.

**Outros Funcionários e Pessoas Externas:** Através de assinatura no mapa de extras com apresentação de autorização para alimentação emitida pela diretoria.

O SND da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por documento autorizativo rasurado e/ou adulterado.

O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverá ter o acompanhamento do nutricionista ou técnico em nutrição da CONTRATADA.

O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.

Paciente em tratamento quimioterápico ou hemotransfusão, receberá a refeição, mediante prescrição médica com autorização do SND da Unidade.

Paciente em trânsito terá direito as refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização do SND da unidade.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2.2.3.2. Higienização na Distribuição das Refeições**

A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), no fornecimento a Unidade de Saúde, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação do SND e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH.

Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições (bandejas, mamadeiras, e outros) deverão 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 bandejas deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (Com detergentes alcalino clorado, incluindo aditivo de secagem). A aquisição de autoclave e máquina de lavar louça para esterilização de Materiais será de responsabilidade da CONTRATADA.

Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser os orientados pelo SND e CCIH da Unidade de Saúde, sendo fiscalizados pela CCIH.

As mamadeiras, bicos de mamadeiras deverão ser esterilizados em autoclave.

A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, copas das clínicas, pediatria e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá obedecer às determinações da ANVISA quanto ao processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde devendo obrigatoriamente utilizar os métodos adequados para esterilização ou desinfecção dos artigos (equipamentos/utensílios).

**2.2.3.3. Horário das Refeições a Serem Servidas**

A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá seguir o horário estabelecido pelo SND da Unidade de Saúde conforme abaixo.

Os horários das refeições somente poderão ser alterados pelo SND das Unidades de Saúde, contendo justificativa circunstanciada, submetendo a mesma a apreciação e aprovação do Diretor da Unidade de Saúde. Mamadeiras deverão seguir os horários prescritos pela equipe do SND, de acordo com o quadro clínico de cada paciente.

**2.2.4. Cardápio**

Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989.

A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado pela CONTRATANTE.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, pela CONTRATANTE.

Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas da CONTRATADA, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pelo SND da unidade. O cardápio deverá passar pela apreciação do SND da unidade antes de sua execução.

A CONTRATADA poderá elaborar cardápios diários, semanal, quinzena, mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, apresentando a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 10 (dez) dias de sua execução.

Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pelo SND da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudeiro (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, para as seguintes datas especiais (Dia internacional da Mulher, Páscoa, Dias das Mães, Festa junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela SND da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do SND da Unidade de Saúde (CONTRATANTE).

Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

A empresa CONTRATADA deverá fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

Consta no Anexo III a lista dos produtos padronizados que deverão ser utilizados pela CONTRATADA.

#### **2.2.4.1. Refeições para Servidores Plantonistas e Acompanhantes**

A refeição para acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral, podendo ser adaptado à realidade de cada unidade hospitalar.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Quanto às refeições a serem servidas aos acompanhantes, cabem as seguintes observações da forma como segue: As acompanhantes gestantes e nutrizas também receberão lanches nos horários destinados a pacientes, devendo o cardápio ser o mesmo do paciente de dieta livre.

Acompanhantes e servidores plantonistas com restrições dietéticas deverão ser atendidos mediante requerimento expedido pelo SND da Unidade de Saúde.

Quanto às refeições para servidores, somente terá direito as refeições, servidores plantonistas, salvo quando encaminhado solicitação formal pela Direção Geral para SND, com justificativa e contendo o nome completo, função e setor do beneficiado pela refeição.

A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 04 (quatro) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche e jantar), em horários estabelecidos.

A dieta geral destinada aos servidores plantonistas será distribuída em 05 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) em horários estabelecidos.

Obs.: No jantar, o feijão poderá ser substituído por sopa de sabores variados com carne ou frango e legumes variados no decorrer da semana.

A salada deverá ser composta de dois tipos de vegetais, sendo um do tipo vegetal A e um vegetal B, podendo ser crua ou cozida.

### **Refeições para Servidores Plantonistas**

O servidor deverá receber as refeições, produtos e/ou preparações abaixo determinadas, nas composições e horários especificados a seguir:

Desjejum 07:30 às 8:30 h (mínimo de 400 Kcal)

\* Almoço 11:30 às 12:30 h (mínimo de 1.400 Kcal)

\* Lanche 15:30 às 16:30 h (mínimo de 300 Kcal)

\* Jantar 19:30 às 20:30 h (mínimo de 1.400 Kcal)

\* Ceia 21:30 às 22:30 h (mínimo de 300 Kcal)

No Desjejum, Lanche e Ceia do servidor plantonista deverão constar:

\* Leite (200ml)

\* Café, chá e achocolatado (100ml)

\* Pão, biscoitos, bolachas, bolos, tortas, torrada com patê, geleia ou requeijão, margarina ou manteiga (100 g)

\* Um complemento que pode ser fruta, cuscuz, presunto cozido, queijo, ovo, mingau, vitamina, tapioca, tubérculos

No Almoço e o Jantar do servidor plantonista deverão constar de:

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- \* Um tipo de salada que poderá ser crua, cozida ou mista
- \* Um prato protéico
- \* Uma guarnição
- \* Arroz e feijão
- \* Sobremesa
- \* Suco natural (200 ml)

OBS: No jantar, o feijão deverá ser substituído por sopa de sabores variados no decorrer da semana.

OBS: Quando utilizado corte de carnes não padronizados, obrigatoriamente deverá ter sempre segunda opção de cardápio.

**Refeições para Acompanhantes**

O acompanhante receberá as seguintes refeições e nos seguintes horários:

- \* Desjejum 07:00 h (mínimo de 300 Kcal)
- \* Almoço 12:00 h (mínimo de 1.300 Kcal)
- \* Lanche 15:00 h (mínimo de 200 Kcal)
- \* Jantar 18:00 h (mínimo de 1.200 Kcal)
- \* Ceia 21:00 h (mínimo de 200 Kcal)

No Desjejum, Lanche e Ceia dos acompanhantes deverão constar:

- \* Leite (200ml)
- \* Café, chá e achocolatado (100 ml)
- \* Pão, bolachas, bolos, tortas, torradas com patê, geleia ou requeijão, margarina ou manteiga (100 g)
- \* Um complemento que pode ser; fruta, cuscuz, presunto cozido, queijo, ovo, mingau, vitamina, tapioca, tubérculos

No Almoço e o Jantar deverão constar:

- \* Um tipo de salada que poderá ser crua, cozida ou mista
- \* Um prato protéico
- \* Uma guarnição
- \* Arroz e feijão
- \* Sobremesa
- \* Suco natural (200ml)

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

OBS: No jantar o feijão deverá ser substituído por sopa de sabores variados no decorrer da semana.

OBS: Quando utilizado corte de carnes não padronizados, obrigatoriamente deverá ter sempre segunda opção de cardápio.

**2.2.4.2. Dietas para Pacientes**

A Empresa contratada deverá servir 06 (seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.

No caso da dieta especial, a mesma deverá seguir as especificações já expostas, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do paciente.

Paciente com necessidade de suplementação hídrica poderá receber água de coco, suco de fruta ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitadas pelo SND, sendo os mesmos computados como complementação da dieta, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes para este fim serão de responsabilidade da contratada.

A aquisição e distribuição de fórmulas requisitadas pela contratante serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, e atender, no prazo máximo de 48h, com produtos que não fazem parte da rotina de dietas.

O paciente com dieta livre deverá receber, nos horários abaixo, as seguintes refeições:

\* Desjejum 7:00h (mínimo de 400 Kcal)

\* Colação 9:00 h (mínimo de 200 Kcal)

\* Almoço 12:00h (mínimo de 1.200 Kcal)

\* Lanche 15:00h (mínimo de 300 Kcal)

\* Jantar 18:00h (mínimo de 1.100 Kcal)

\* Ceia 21:00h (mínimo de 300 Kcal)

\* OBS.1: Paciente gestante e/ou nutriz deverá receber 300 e 500 Kcal/dia a mais respectivamente.

\* OBS.2: No Anexo III consta lista de produtos padronizados que deverão ser utilizados sempre que necessário pela empresa.

O desjejum do paciente de dieta livre deverá constar de:

\* Leite (200 ml)

\* Café, chá ou achocolatado (100 ml)

\* Pão, bolo, torta ou torrada com manteiga, margarina, geleia ou requeijão

\* Um complemento que pode ser fruta, cuscuz, queijo, mingau, vitamina, tapioca, tubérculos

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas.

A colação do paciente deverá constar de:

- \* Iogurte, Suco de frutas e Frutas
- \* Chá ou Bebida láctea com biscoito ou torrada (300ml)

O lanche do paciente deverá constar de:

- (300 ml)
- \* Suco de frutas naturais, frutas ou salada de fruta, vitaminas de frutas ou mingaus diversos
  - \* Bolachas, bolos, tortas, torradas, sanduíches naturais ou outros produtos de panificação

A ceia do paciente deverá constar de:

- \* Mingau ou vitamina de frutas
- \* Bebida láctea, Chá ou Suco Natural com biscoito ou torrada (300ml)

O almoço e o jantar deverão constar de:

- \* Um tipo de salada que poderá ser crua, cozida ou mista
- \* Um prato protéico
- \* Uma guarnição
- \* Arroz e feijão
- \* Sobremesa
- \* Suco natural (200 ml)

#### **2.2.4.1.1. Dieta Geral Paciente Adulto**

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- Características: normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

A dieta especial deverá seguir a mesma especificação do acima exposto, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidades adequadas à patologia do paciente. Exemplos de Dietas Especiais: Branda ou leve, Pastosa, Semi - Líquida, Líquida Restrita Hipoglicêmica, Hipossódica, Hipercalórica, Hiperproteica, Laxante, Constipante, Hipocalórica, Hipolipídica etc.

**2.2.4.4.2. Dieta Geral Paciente Infantil**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares), conforme orientação do SND. Intercalando com mamadas quando estes não forem amamentados e sejam menores de 24 meses.

**2.2.4.4.3. Dieta Leve ou Branda**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares).

Características: normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes; não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

**2.2.4.4.4. Dieta Pastosa**

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares).

Características: normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2.2.4.4.5. Dieta Semi - Líquida**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: semilíquida.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares).

Características: normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo de aporte calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

**2.2.4.4.6. Dieta Líquida**

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares).

Características: normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo de aporte calórico estabelecido para este tipo de dieta.

**2.2.4.4.7. Dieta Líquida Restrita**

Destinada a pacientes com repouso intestinal e hidratação a períodos curtos, totalmente sem resíduos.

Consistência: líquida (sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de coco).

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares).

Características: hipocalórica, hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.

Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo de aporte calórico estabelecido para este tipo de dieta.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

A dieta líquida restrita para fins de faturamento será computada, agrupando-se refeições de um dia (seis refeições diárias) para faturar um almoço ou jantar, salvo a utilização de suplementos ou módulos sendo computado para fins de faturamento somente o suplemento ou módulo.

**2.2.4.4.8. Dieta Hipoglicêmica**

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as necessidades do paciente. Podem ter consistência normal, branda, leve, semi-líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/dia ou conforme solicitação do SND.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando: restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE.

As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet". Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

**2.2.4.4.9. Dieta Hipossódica**

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g) conforme prescrição da equipe do SND.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida.

**2.2.4.4.10. Dieta Hiperproteica e Hiper calórica**

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas, com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

No desjejum /Lanche - frios ou geléia ou requeijão, vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado.

No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2.2.4.4.11. Dieta Hipocalórica**

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelo SND da Unidade de Saúde da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional.

Terão a mesma característica da dieta geral com porcionamento diferenciado.

**2.2.4.4.12. Dieta Laxante**

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras.

Observação: Caso na dieta laxativa não for alcançado as recomendações de fibras, será acrescido de módulo de fibra sem custos adicionais.

**2.2.4.4.13. Dieta Constipante**

Destinada a pacientes que apresentam diarreia ou com diminuição de fibras para reconstituição da flora intestinal.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados:

No desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos pobres em fibras ou de cereal refinado.

No almoço e jantar: legumes pobres em fibras.

A sobremesa deve ser à base de gelatina ou fruta pobres em fibras.

Obs: Caso na dieta constipante não for alcançado o objetivo, será acrescido de módulos para reconstituição da flora intestinal sem custos adicionais.

**2.2.4.4.14. Outras Dietas Especiais**

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidades de Saúde da CONTRATANTE.

**2.2.4.4.15. Outras Considerações em Relação às Refeições**

Qualquer alteração e/ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA devesse passar pela apreciação do SND antes de sua execução.

O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para pacientes com dieta geral, acompanhante e servidores plantonistas.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

O servidor com problema de saúde e que necessita de dieta especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita do SND da Unidade Hospitalar, após solicitação com justificativa pelo chefe imediato.

A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação do quadro técnico do SND (nutricionistas).

As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras, devendo, porém, obedecer a um padrão de:

Peixe Filé = 250 g - 2 vezes por semana.

Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.

Carne bovina de 1ª 200 g - 4 vezes por semana.

Carne bovina de 2ª 200 g - 3 a 4 vezes por semana.

Proporção de 1ª e 2ª de 3:1 A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais.

Não serão utilizadas carnes bovinas com osso.

Carne Suína 200 g - 1 vez por semana.

Não será utilizada carne com osso, nem gordura, utilizar cortes magros como paleta e lombo.

Frango Coxa e sobrecoxa - 250 g 3 vezes por semana.

Peito - 250 g 2 vezes por semana para uso na pediatria e dietas especiais.

Víscera / Fígado 180 g - 1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.

OBS: per capita acima especificado corresponde ao peso da preparação final

PRODUTO	QUANTIDADE		FREQÜÊNCIA	OBSERVAÇÕES
	SEM OSSO	COM OSSO		
Peixe	Filé = 250 g	-	2 vezes por semana	Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.
Carne bovina de 1ª	200 g	-	4 vezes por semana	
Carne bovina de 2ª	200 g	-	3 a 4 vezes por semana. Proporção de 1ª e 2ª de 3:1.	A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais. Não serão utilizadas carnes bovinas com osso.
Carne Suína	200 g	-	1 vez por semana	Não será utilizada carne com osso, nem gordura. Utilizar cortes magros como paleta e

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

					lombo.
Frango	Coxa e sobrecoxa	-	250 g	3 vezes por semana	-
	Peito	-	250 g	2 vezes por semana	Para uso na pediatria e dietas especiais
Víscera/Fígado		180 g	-	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.	Fígado

**OBS.: O per capita acima especificado corresponde ao peso da preparação final.**

As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.

Será de responsabilidade da empresa CONTRATADA a confecção de lanche especial para passeio e/ou confraternização para paciente, quando solicitado pelo SND da Unidade de Saúde, que será cobrado de acordo com o valor do item. As festas contempladas são: Páscoa, Dia da Mãe, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo, considerando ainda que todas as comemorações sejam realizadas na mesma data e os funcionários de plantão das devidas clínicas serão beneficiadas também com os lanches.

A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos técnicos do SND, e sempre que se fizer necessário são coletadas amostras para averiguação.

Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores deverão ser feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas *in natura*, de 1 (um) para 2 (dois), e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana.

A sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana.

Para os pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos, exames laboratoriais que requerem jejum poderá ser fornecido um lanche desde que seja solicitado e devidamente autorizado pelo serviço social da unidade hospitalar.

A aquisição dos recipientes (garrafas térmicas), para café e suco será de responsabilidade da CONTRATADA.

Considerando que o período de vida útil da garrafa térmica é de 12 (doze) meses, vale salientar que, caso estas venham ser danificadas, por mau uso, a sua reposição será responsabilidade do

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

setor usuário, devendo a CONTRATANTE repor as garrafas que, sob a sua responsabilidade, forem danificadas.

A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos constantes no Anexo III deste Termo de Referência, ou seu similar, quando de acordo o SND.

Sempre que necessário e mediante justificativa técnica do SND a CONTRATADA deverá disponibilizar outros produtos não rotineiros existentes no mercado local, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de fora do estado.

### **2.2.5. Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros**

Deverão ser observados pela CONTRATADA:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 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 gêneros alimentícios;
- 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 alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- A empresa CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

#### **2.2.5.1. Recebimento de Produtos de Origem Animal**

O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	até 6°C com tolerância até 7°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C.
Frios e embutidos industrializados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

**2.2.5.2. Recebimento de Hortifrutigranjeiros**

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”	Temperatura ambiente

**2.2.5.3. Recebimento de Leite e Derivados**

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Sistema Integrado de Fiscalização, Ministério da Saúde ou órgão competente, Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.)	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

#### **2.2.5.4. Recebimento de Estocáveis**

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis: produtos estocáveis em temperatura ambiente.

#### **2.2.5.5. Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados**

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

Concentrados (xaropes) congelados	-18°C com tolerância até -15°C
Concentrados (xaropes) resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

#### **2.2.5.6. Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza**

Os Materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

Cada produto deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

#### **2.2.6. Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros**

Deverão ser observados:

- \* Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do SND.
- \* Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- \* Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso.
- \* Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si.
- \* Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.
- \* Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.
- \* Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm 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.
- \* Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação.
- \* Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos.
- \* Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente.
- \* Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados.
- \* Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados.
- \* Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 (dois) kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção).
- \* Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa.
- \* Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados.
- \* 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.
- \* É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

\* Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento, estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4° C até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados.

\* Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4° C) ou sob congelamento (- 18° C), desde que devidamente etiquetados.

\* Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.

\* Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- \* Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores.
- \* Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio.
- \* Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

### **2.2.7. Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos**

A empresa CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- 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;
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10° C ou superior a 65° C;
- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74° C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74° C no seu interior;
- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180° C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4° C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4° C e carne pronta = acima de 65° C;
- Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- Garantir 74° C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- Os sucos deverão ser de frutas *in natura* ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas *in natura*, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na semana;
- Utilizar água potável para a diluição de sucos;
- A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

## **2.2.8. Higienização dos Alimentos**

### **2.2.8.1. Regra Básicas**

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos).
- Utilizar água potável.
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios.
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos.
- Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2.2.8.2. Hortifrutigranjeiros**

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes impróprias e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos.

- Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis.
- Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C.
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

**2.2.8.3. Cereais e Leguminosas**

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros).
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

**2.2.8.4. Porcionamento**

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente.

- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

**2.2.8.5. Acondicionamento**

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo a da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum	<p>O leite e o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 200 ml.</li><li>- Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100 ml.</li><li>- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada.</li><li>- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.</li></ul>
-------------	--

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none"><li>- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 300 ml.</li><li>- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1.200 ml.</li><li>- Sopa dos lactentes e dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml.</li><li>- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa.</li></ul>
Quanto à sobremesa:	<ul style="list-style-type: none"><li>- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.</li><li>- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.</li></ul>

A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar talheres de inox, ou descartáveis quando for o caso, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

#### **2.2.8.6. Distribuição das Refeições**

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

Para a distribuição dos alimentos quentes se devem observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65° C ou mais por, no máximo, 3 horas, ou abaixo de 65° C devem ser consumidas em até 3 horas.

A distribuição deverá ser feita com a utilização de carrinhos térmicos.

Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10° C por no máximo 4 (quatro) horas ou quando a temperatura estiver entre 10° C e 21° C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 02 (duas) horas.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios fornecidos pela CONTRATADA.

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Caso seja necessário, a empresa CONTRATADA se responsabilizar a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da CONTRATANTE.

A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados (carrinhos térmicos) em boas condições de uso fornecidos pela CONTRATADA.

Todo alimento encaminhado para distribuição nas clínicas e demais setores não deverá retornar ao local de origem.

No ato da distribuição nas clínicas e demais setores, o funcionário da CONTRATADA deverá estar devidamente paramentado com Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), sendo eles avental descartável com mangas longas e comprimento até os joelhos, propé, touca, luva descartável, e estes EPIs deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. O funcionário que fizer a referida distribuição não deve retornar as suas atividades laborais na cozinha ou áreas afins portando/usando nenhum dos EPIs usados no ato da distribuição a fim de evitar contaminação no manuseio dos alimentos uma vez que o referido funcionário irá adentrar em áreas potencialmente contaminadas.

## **2.2.9. Higienização nas Atividades Diárias**

### **2.2.9.1. Higiene Pessoal**

Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

\* Usar uniformes completos compatível com a função, limpos, passados e identificados com crachá da empresa.

\* Fazer a barba diariamente.

\* Não aplicar maquiagem.

\* Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.

\* Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.

\* Manter os sapatos e botas limpas.

\* Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento.

\* Manter a higiene adequada das mãos.

\* Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a legislação vigente.

\* Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento.

\* Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos.

\* Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adornos.

### **2.2.9.2. Higienização das Instalações**

A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do SND, equipamentos, copas, refeitórios e lactário.

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE.

O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.

Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.

Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colméias do sistema de exaustão da cozinha.

A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

A empresa CONTRATADA deverá instalar dispensadores para sabonete líquido, álcool gel 70% e papel toalha, em pontos adequados do refeitório, ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

O recolhimento, transporte, armazenagem e acondicionamento do lixo resultante da distribuição das refeições, bem como dos restos alimentares (sobras dos alimentos manipulados) são de responsabilidade da CONTRATADA.

A CONTRATADA realizará o recolhimento diário e de quantas vezes se fizerem necessárias, do lixo resultante da produção das refeições no refeitório, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

O recolhimento, transporte, armazenagem e destino final do lixo resultante da distribuição das refeições servidas para pacientes e lanches nos setores fechados (marmitex executivo, copos, guardanapos e outros) bem como os restos alimentares (sobras) de refeições e lanches servidos fora do refeitório são de responsabilidade da CONTRATANTE.

### **2.2.9.3. Higienização dos Equipamentos e Utensílios**

Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.

As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue, pulverizar com álcool a 70%.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "crosshatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

<b>LOCAL</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenal ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a Necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

**2.2.9.4. Embalagens**



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenadas sob refrigeração (sacos de leite e garrafas). Sempre observando à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.

**2.2.9.5. Controle Integrado de Pragas**

Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas da cozinha da Unidade de Saúde, e copa, ou seja, nos espaços físicos utilizados pela CONTRATADA, sem ônus a CONTRATANTE e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização e desratização.

Os produtos utilizados deverão apresentar registro na ANVISA e no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

**2.2.9.6. Controle Bacteriológico**

É de responsabilidade da empresa CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela empresa CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, afim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.

Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

**2.2.10. Posto de Manipulação e Dietas Especializadas**

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas, os nutrientes e os insumos necessários para operacionalização serão adquiridos pela empresa CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

A empresa CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Com base nas diretrizes estabelecidas, a empresa CONTRATADA deverá proceder ao armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas.

Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

### **2.2.11. Do Lactário**

#### **2.2.11.1. Definição**

Destina-se à preparação de fórmulas infantis. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e Materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, 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, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.

- Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros.

- Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

- Formulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

- Alimentação de lactentes com intolerância à lactose, fórmula infantil isenta de lactose a base de leite de vaca.

- Alimentação de lactentes, quando necessário evitar o leite de vaca, formula infantil a base de proteína isolada de soja.

- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa.

- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.

- Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal.

#### **2.2.11.2. Padrão de Qualidade**

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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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, 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 – PCC, 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 responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

### **2.2.11.3. Operacionalização**

#### **2.2.11.3.1. Aquisição e Recebimento**

A aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas e mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

A aquisição dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz, copos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, é de responsabilidade da CONTRATADA. Observando-se:

\* As mamadeiras deverão ser identificadas e, no ato da alta hospitalar, devem ser descartadas não podendo em hipótese alguma serem repassadas a outros pacientes.

\* 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 pertinentes.

\* 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 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 e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.

\* A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2.2.11.3.2. Armazenamento**

O armazenamento é de responsabilidade da CONTRATADA, onde deverá ser observado:

- \* Não manter caixas de madeira na área do estoque.
- \* Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo.
- \* Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso.
- \* Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si.
- \* Organizar os produtos de acordo com as suas características.
- \* Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.
- \* Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm 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.
- \* 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.
- \* Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente.
- \* O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4° C ou a temperatura ambiente de no máximo 26° C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

**2.2.11.3.3. Pré-Preparo e Preparo**

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

- \* Executar a prescrição dietética elaborada pela nutricionista e/ou médico da CONTRATANTE.
- \* A CONTRATADA determina o produto a ser usado, respeitando as descrições da prescrição como os nutrientes ou composição dos nutrientes mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, sob supervisão da nutricionista da CONTRATADA.
- \* 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 de acordo com a rotina da unidade hospitalar.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

\* 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 infantis, com água mineral, 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.

\* Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer a separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

\* Observar 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.

\* Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

\* As fórmulas infantis devem ficar sob refrigeração a 4° C para consumo em 24 (vinte e quatro) horas e as não para consumo em 12 (doze) horas.

Nas preparações abaixo deverão ser observados:

\* Suco: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

\* Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

\* Sopas: Deverão ser constituídas de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

\* Chá: Utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira etc.) de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para a copa pré-preparados com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosos, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes.

Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

Esquema de alimentação para lactentes com fórmula infantil:

<b>Idade (meses)</b>	<b>Alimentação Freqüência (dia)</b>	<b>Quantidade /Refeição</b>	<b>Observação</b>
1 <sup>o</sup> ao 3 <sup>o</sup> mês	Fórmula infantil	6 a 8	Volume de acordo com a prescrição médica
4 <sup>o</sup> ao 6 <sup>o</sup> mês	Fórmula infantil	4 a 6	Volume de acordo com a prescrição médica
	Sopa	1 a 2	
	Suco	1	
	Papa	1	
6 <sup>o</sup> ao 8 <sup>o</sup> mês	Fórmula infantil	4	Volume de acordo com a prescrição médica
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	
8 <sup>o</sup> ao 12 <sup>o</sup> mês	Fórmula infantil	4	Volume de acordo com a prescrição médica
	Sopa	2	
	Suco	1	
	Papa	1	

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

\* Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

**2.2.11.3.4. Porcionamento**

O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.

As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas em recipientes adequados.

As fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50ml, 150ml e 240ml, previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

A sopa deve ser porcionada e servida em embalagem descartável com tampa e resistente a altas temperaturas.

O suco, chá, etc. deverão ser servidos em copo descartável com tampa de capacidade para 200ml.

A papa deverá ser servida em embalagem plástica descartável com tampa de capacidade mínima de 180ml.

**2.2.11.3.5. Acondicionamento e Identificação**

O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:

\* Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10° C ou acima de 65° C.

\* Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização.

\* As fórmulas infantis devem ficar sob refrigeração a 4° C para consumo em 24 (vinte e quatro) horas e as não auto-clavadas para consumo em 12 (doze) horas.

\* 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 refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.

\* 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2.2.11.3.6. Distribuição**

As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., devem ser distribuídas pelas copeiras em recipientes apropriados (sachês), sob responsabilidade da CONTRATADA.

As fórmulas infantis que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C.

As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente.

Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais.

Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos.

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.

**2.2.11.3.7. Higienização**

É de total responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente.

**2.2.11.3.7.1. Da Higiene Pessoal**

O empregado que presta serviços na copa da pediatria 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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, 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.

#### **2.2.11.3.7.2. 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 sujidade, 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

\* 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, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização da copa 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 ser 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.

**2.2.11.3.7.3. Procedimentos para Higienização**

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

**Ambiente**

TEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Pisos	Diária e sempre que necessário	Detergente e desinfetante clorado a 200 ppm cloro ativo	- 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	Diário (nas partes próximas às bancadas): - Lavagem com detergente neutro com o auxílio de bucha - Enxágue com água corrente - Banho com solução de desinfetante

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

			<p>clorado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Secagem natural</li> </ul> <p>Mensal (ou quando necessário)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de escova</li> <li>- Enxágue com água corrente, com o auxílio de lava jato</li> <li>- Banho com solução de desinfetante clorado</li> <li>- Secagem natural</li> </ul>
Ralos	Diário e sempre que necessário	Detergente cáustico e quartenário de amônia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar resíduos</li> <li>- Esfregar com detergente cáustico</li> <li>- Enxágue com água corrente</li> </ul>
Mesas e cadeiras	Diário	Álcool 70° GL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirada de resíduos de sujeira com pano umedecido</li> <li>- Desinfecção com álcool 70° GL, com auxílio de pano seco.</li> </ul>
Telas e janelas	Mensal	Detergente e neutro	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavagem com detergente neutro, com o auxílio de bucha ou outro tipo de esponja.</li> <li>- Enxágue com água corrente</li> <li>- Secagem natural</li> </ul>

**Equipamentos e Utensílios**

ITEM	FREQUÊNCIA	PRODUTO	PROCEDIMENTOS
Louças, talheres, pegadores, painéis, placas, formas, bandejas	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lavagem em água e detergente neutro com o auxílio de bucha.</li> <li>-Enxágue com água corrente, de preferência quente;</li> <li>-Pulverização de solução de desinfetante clorada, com permanência mínima de 10 minutos;</li> <li>-Enxágue;</li> </ul>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

			<p>-Secagem natural;</p> <p>-Polimento com álcool.</p>
Exaustor	Semanal	Desincrustante e detergente neutro desinfetante clorado	<p><u>Filtros:</u></p> <p>- Imersão das telas em solução de desincrustante e água quente entre 60 a 80°, com permanência mínima de 30 minutos;</p> <p>- Retirada do banho, enxágue e secagem;</p> <p><u>Coifas:</u></p> <p>- Lavagem com detergente neutro com o auxílio de escova;</p> <p>- Enxágue;</p> <p>- Banho com solução de desinfetante clorado</p> <p>- Secagem natural</p>
Fogão	Diário após o uso	Desincrustante	<p><u>Fogão</u> (diário após o uso):</p> <p>-Raspagem das incrustações</p> <p>-Aplicação do produto puro, com permanência mínima de 10 minutos;</p> <p>-Retirada de incrustações com esponja e espátula;</p> <p>-Enxague e secagem.</p> <p><u>Queimadores</u> e <u>grelhas</u> (semanal):</p> <p>- Desmonte das peças móveis;</p> <p>- Imersão das peças em solução de água morna com produto desincrustante, com permanência mínima de 30 minutos;</p> <p>- Retirada de incrustações com esponja e espátula;</p> <p>- Enxágue e secagem</p>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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

#### **2.2.11.4. Controle Bacteriológico**

Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido na copa. 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 a 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**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

A história e a evolução da alimentação hospitalar vêm desde a antiguidade, associando a alimentação dietética com a saúde, e também a reconhecendo como um importante recurso terapêutico.

Com o surgimento e as modificações dos hospitais, os avanços clínicos apresentaram diversos aliados, como às ações para a promoção da qualidade de vida dos pacientes. Assim sendo, temos as seguintes considerações a realizar a fim de justificar a necessidade da pleiteada contratação.

Considerando que o Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, assim como outros nosocômios da rede pública estadual, são estruturas complexas e dispendiosas, que têm sido alvo de reflexão para se adequarem a novas demandas, sendo ainda definida por prover leitos, alimentação e cuidados de enfermagens constantes, circunscritos numa terapia médica, a instituição hospitalar tem por objetivo recuperar a saúde do paciente.

Considerando que a saúde é um direito constitucionalmente assegurado a todos, por meio do artigo 196 da Constituição Federal de 1988, sendo um bem inerente à vida, bem maior do homem. Portanto, o Estado tem o dever de prover condições indispensáveis ao seu pleno exercício.

Considerando a extrema importância de que para oferecer um serviço de atendimento de saúde, o que em muitos casos trata-se de urgência e emergência, dentro dos padrões normatizados e regulamentados pelo Ministério da Saúde, deve-se estar devidamente preparado para tal, desta forma devendo ser conferida a atenção necessária ao aspecto nutricional do paciente hospitalizado.

Considerando que é necessário reunir esforços na mudança da cultura alimentar hospitalar, para que a dieta hospitalar e a atenção nutricional possam ser partes importantes no tratamento do paciente hospitalizado.

Considerando como definição da área da cozinha do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé a área composta pelos seguintes setores: cozinha geral, copa, refeitório, despensa, câmara fria e lactário.

Considerando que o fornecimento de alimentação hospitalar está sofrendo diversas transformações: o sabor passou a fazer parte das refeições, bem como os valores nutricionais dos alimentos. Todos os alimentos que devem ser preparados possuem um processo especial, e por necessidade dietética, é indispensável que os cardápios sejam nutritivos, com boa aparência, sabor e de fácil preparo.

Considerando que a dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e, assim, preservar seu estado nutricional, pelo seu papel coterapêutico em doenças crônicas e agudas e também por ser uma prática que desempenha um papel relevante na experiência de internação, uma vez que, atendendo a atributos psicossensoriais e simbólicos de reconhecimento individual e coletivo podem atenuar o sofrimento gerado por esse período em que o sujeito está separado de suas atividades e papéis desempenhados na família, na comunidade e nas relações de trabalho e encontra-se ansioso dado o próprio adoecimento, e pela disciplina e procedimentos hospitalares, muitas vezes pouco compreendidos.

Considerando que se, por um lado, a alimentação hospitalar é resultante de procedimentos técnico-científicos, ela também é historicamente construída, criada e recriada em função de aspectos econômicos e socioculturais. Pressupor ser a alimentação hospitalar produto de concepções e práticas de profissionais que, direta ou indiretamente, a determinam e a reproduzem implica assumir as expressões objetivas de seu caráter subjetivo; buscar nas dinâmicas interpessoais do hospital os reflexos na alimentação do paciente e reconhecer como o teor científico articula-se nas representações sobre dieta hospitalar.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Considerando que dentre os diversos aspectos envolvidos na alimentação hospitalar, ressalvadas as necessidades terapêuticas, os cardápios e dietas hospitalares devem respeitar: os hábitos alimentares do paciente; a necessidade do paciente em termos da quantidade de sua alimentação; o direito de escolha (ou alternativa de opção) do paciente; o direito do paciente ao diálogo com o responsável pela administração do serviço; e o direito do paciente à informação relativa à alimentação (dieta) que lhe é servida.

Considerando que nas situações nas quais os alimentos compõem preparações especiais, por necessidades dietéticas, é indispensável que os cardápios sejam nutritivos, de boa aparência e sabor, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, versáteis no uso e de custo compatível com sua destinação de uso.

Considerando que os desafios na alimentação hospitalar são identificados em diferentes aspectos que vão desde a identificação precisa de necessidades e expectativas dos pacientes, até a tradução mais fidedigna em produtos saudáveis, nutritivos, atrativos, gostosos e principalmente que colaborem para a manutenção e recuperação do estado nutricional do paciente.

Considerando que a alimentação hospitalar adequada é um fator que merece destaque no tratamento dos pacientes, seja atuando diretamente na cura da doença ou como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, através da manutenção ou na recuperação do seu estado nutricional, uma vez que reflete diretamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Considerando que a alimentação hospitalar deve obedecer a um criterioso controle e avaliação desde seu estágio de produção, compreendendo sua composição calórica, até o momento em que é servido, atendendo a inúmeras características.

Considerando que a alimentação hospitalar deve atender as necessidades intrínsecas de cada paciente seja ele pediátrico, adulto ou geriátrico, além dos acompanhantes dos pacientes atendidos, pois em muitos casos são pacientes infantis, neonatal ou mesmo adultos com idade avançada ou vítimas de seqüelas que dependem de acompanhamento constante, atendendo ainda as necessidades dos servidores plantonistas do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé que desenvolvem suas atividades na Unidade de Saúde citada.

Considerando ainda que esta SESA/RO não possui em seu quadro próprio, cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições.

Considerando o fato que a ausência da contratação de tal fornecimento, ou ainda a interrupção do fornecimento atualmente contratados, poderia trazer prejuízos irreversíveis ao tratamento de pacientes hospitalizados, podendo culminar em inúmeros óbitos.

Considerando o trabalho desempenhado pelos profissionais no cenário hospitalar, há referência de que este é diferenciado dos demais trabalhos porque é contínuo, desgastante, exaustivo e desenvolvido a partir de uma relação interpessoal muito próxima com o paciente sob seus cuidados, salientando que grande parte dos servidores lotados neste nosocômio não residem em São Francisco do Guaporé precisando se deslocarem para assumirem seus plantões e sendo necessário que estes profissionais saiam de madrugada de seus municípios de origem para assistirem o usuário SUS desta unidade, justifica-se, portanto, o fornecimento de desjejum para os servidores a fim de garantir a manutenção e bom andamento dos serviços hospitalares.

Considerando que os profissionais que trabalham em hospitais, especialmente no período noturno, sofrem com os horários “padrão” da sociedade, pois a rotina dos mesmos não se enquadra com a

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

maioria dos trabalhadores. Nesse contexto, pode-se associar o trabalho durante a noite às conseqüências negativas que ele acarreta a saúde, por exemplo: sonolência, irritabilidade constante, doenças relacionadas ao sistema digestório e nervoso, além de qualidade e segurança no trabalho afetadas. Estudos científicos confirmam que a combinação entre uma alimentação equilibrada e a produtividade, assim como o baixo rendimento do trabalho quando ocorre ingestão calórica inadequada, ressaltando que a oferta de refeições aos trabalhadores durante a jornada de trabalho pode representar um acréscimo de 10% na produção. Assim como, uma oferta nutricional deficitária pode resultar em uma redução de 30% na força muscular, 15% na precisão dos movimentos e em torno de 80% na aptidão para o trabalho, justificando assim a disponibilidade de ceia para os servidores plantonistas.

Considerando que os acompanhantes devem permanecer em estado de alerta durante todo o período de internação do paciente a fim de auxiliar o paciente em qualquer necessidade do mesmo, justifica-se o fornecimento das refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia) para os acompanhantes.

**CONSIDERAÇÕES QUANTO AO CUSTO-BENEFÍCIO**

**DA TERCEIRIZAÇÃO DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR AS UNIDADES DE SAÚDE**

- a) Economia de 100% do tempo anteriormente dedicado ao abastecimento, preparação e fornecimento de refeições, o que possibilita dedicação integral ao negocio principal da Unidade Hospitalar.
- b) Redução do custo unitário da refeição, com pagamento somente das refeições efetivamente fornecidas.
- c) Melhoria na qualidade e diversidade das refeições oferecidas – rigor no cumprimento do cardápio preestabelecido, assegurando o porte nutricional adequado.
- d) Controle rigoroso de procedência e qualidade dos alimentos “in natura”.
- e) Absorção de mão-de-obra existente (não há demissão) e contratação de mão-de-obra inexistente, gerando mais empregos, sendo supervisionadas por nutricionistas e técnicos em nutrição.
- f) Valorização, aproveitamento e qualificação profissional dos Recursos Humanos – treinamentos e reciclagem dos profissionais existentes nos conceitos de alimentação saudável.
- g) Absorção e todos os gastos com a estrutura, visando o fornecimento, tais como: água, luz e gás.
- h) Manutenção preventiva e corretiva de peças equipamentos com pronta reposição.

Assim, a terceirização de atividades, como é o caso do fornecimento de alimentação hospitalar, atende de maneira mais adequada às especificidades das diversas dietas prescritas, conservando a qualidade e o rigor característico de sua operação.

Todo esse cuidado é extensivo a todo quadro funcional, pacientes e acompanhantes.

Ressaltamos que a alimentação hospitalar adequada é um fator que merece destaque no tratamento dos pacientes seja atuando diretamente na cura da doença ou como medida coadjuvante

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

na evolução clínica, através da manutenção ou na recuperação do seu estado nutricional, uma vez que reflete diretamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

Considerando a Informação nº 86/2017/SC/GAD/SESAU ([0350840](#)), a qual solicita providências quanto a deflagração de processo administrativo, para Contratação de Empresa Especializada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar, de forma contínua visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé.

Importante destacar que as novas licitações para contratação de empresa para o objeto em comento, foram condicionadas a um estudo de viabilidade entre a Terceirização X autogestão, conforme Acórdão AC1-TC 00782/16 referente ao processo 01805/15 ([5032835](#)).

*2.3 – No prazo de 12 (doze) meses, correspondente à vigência do contrato decorrente desta licitação, **elabore estudo de viabilidade de execução direta dos serviços tencionados, o qual servirá de base para a instauração do próximo certame ou continuação para a presente contratação, evidenciando os aspectos econômicos, logísticos, temporal e estrutural;***

Considerando que o presente termo foi elaborado em conformidade com o Manual de Padronização dos Serviços de Nutrição e Dietética e de Fornecimento de Alimentação Hospitalar no âmbito do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, conforme Portaria nº 31/2019/HRSF-ASTEC ([5402186](#)).

Assim, diante do todo exposto justifica-se a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, de forma contínua, pelo período de 12 (doze) meses.

### **3.1. Dos Quantitativos Estimados**

A composição do lote único e a determinação do quantitativo, foi realizada com base nas especificidades do fornecimento a ser realizado, mediante as informações apresentadas no Despacho emitido pela Diretora Geral e assessoria técnica do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé ([9733530](#)) e justificativa para contratação do objeto ([4471045](#)) e despacho HRSF-ASTEC ([9733530](#)) conforme abaixo:

- \* Quantidade - Consumo dos meses de maio a outubro de 2019
- \* Planilha de Mamadas com média mensal e semestral
- \* Planilha de Comensais com médias diária, mensal e semestral
- \* Planilha com Dados para Lanches dos Servidores
- \* Dados quantitativos da Unidade Hospitalar

Para a memória de cálculo somou-se os quantitativos de refeições, lanches, café, suco, leite e suco de frutas oferecidos no período de maio a outubro de 2019, obtendo-se dessa forma a média.

No anexo I do presente termo está demonstrada a Memória de Cálculo da Estimativa das Quantidades.

As especificações e estimativas de quantidades poderão sofrer variações para mais ou para menos.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Destaca-se que os quantitativos estimados de consumo previstos são meros referenciais, pois a contratada será remunerada pelos fornecimentos efetivamente realizados e comprovados.

#### **4. DA EXECUÇÃO**

##### **4.1. Local de Fornecimento do Objeto**

O fornecimento de alimentação hospitalar pronta deverá ser realizado no Hospital Regional de São Francisco do Guaporé - HRSFG: sito a Av. Brasil, s/nº, Cidade Alta - CEP. 76.935-000 - São Francisco do Guaporé/RO

Telefones: 69 3621-2059 / 3621-2712 / 2712-3056

A Contratada utilizará para o fornecimento das refeições as seguintes dependências no Hospital Regional de São Francisco do Guaporé: cozinha geral, copa, refeitório, despensa, câmara fria e lactário.

##### **4.1.1. Características das Unidades de Saúde**

O Hospital Regional de São Francisco do Guaporé possuem as seguintes características quanto aos Dados Quantitativos:

<b>HOSPITAL REGIONAL DE SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ - HRSFG</b>	
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>QTE</b>
Número de Leitos	30
Média Mensal de Atendimentos	1.710
Média de Rotatividade de Leitos/Mensal	6,0
Média Mensal de Acompanhantes	240
Número de Servidores da Área da Saúde	167

##### **4.2. Prazo para Início da Execução dos Serviços**

O prazo para início da execução dos serviços será de **até 30 (trinta) dias** contados a partir da última assinatura contratual.

##### **4.3. Padrão de Alimentação**

###### **4.3.1. Cardápios**

**4.3.1.1.** A CONTRATADA poderá elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, apresentando a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 10 (dez) dias de sua utilização.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**4.3.1.2.** A CONTRATADA elaborará cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

**4.3.1.3.** A empresa CONTRATADA deverá fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

**4.3.1.4.** Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela CONTRATANTE.

**4.3.1.5.** Aceitar a solicitação da CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

**4.4. Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque**

**4.4.1.** A empresa CONTRATADA deverá manter em estoque a quantidade suficiente de mamadeira de acordo com a especificação de cada hospital, sendo necessária à reposição e manutenção, para atender o Pronto Socorro Infantil e Pediatrias de todos os hospitais.

**4.4.2.** A empresa CONTRATADA deverá fazer reposição periódica (ou sempre que houver avaria) de bicos e mamadeiras das pediatrias. A periodicidade desta troca será estabelecida pelo SND da unidade hospitalar, de acordo com a durabilidade do Material adquirido pela CONTRATADA.

**4.4.3.** Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas.

**4.4.4.** Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo.

**4.4.5.** Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

**4.4.6.** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes.

**4.4.7.** Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE.

**4.4.8.** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação. Podendo a CONTRATANTE solicitar a qualquer momento, amostra dos mesmos para constatação do cumprimento do presente Termo de Referência.

**4.4.9.** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**4.4.10.** Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

**4.4.11.** Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.

**4.4.12.** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de Rondônia – AGEVISA/RO.

**4.4.13.** Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**4.4.14.** Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

**4.4.15.** Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

**4.4.16.** Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

**4.4.17.** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

**4.4.18.** Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

#### **4.5. Preparo e Distribuição**

**4.5.1.** A empresa CONTRATADA deverá:

\* Observar os horários estabelecidos para fornecimento de alimentação hospitalar pronta de refeições, formulações e complementos aos pacientes.

\* Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.

\* Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.

\* Executar o fornecimento de alimentação hospitalar pronta de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da unidade de saúde.

\* Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação vigente.

\* Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

\* Manter em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

\* Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

\* Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas “in natura” ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas “in natura”, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana.

\* Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.

\* Utilizar água potável para a diluição de sucos.

\* Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.

\* Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da CONTRATANTE.

\* Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

\* Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.

\* Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

\* Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente.

\* Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo as disposições legais.

\* Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária de Rondônia – AGEVISA/RO.

\* Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação vigente.

\* Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE.

\* Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE.

\* Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.

\* Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso da CONTRATANTE.

\* Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de fornecimento de alimentação hospitalar prontas, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Fornecimento de alimentação hospitalar prontas específicos da Unidade, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o SND da CONTRATANTE.

\* Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micro nutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE.

\* Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE.

\* Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas e formulações.

\* Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da CONTRATANTE, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos.

\* Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los à CONTRATANTE, quando solicitados.

#### **4.6. Higienização**

A empresa CONTRATADA deverá:

1. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.

2. Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

3. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

4. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

5. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

6. Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

7. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

8. Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, Materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ato este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.

9. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas de nutrição.

10. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

11. Encaminhar ao SND da unidade hospitalar, comprovação de dedetização e outros.

12. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

13. Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas deste contrato de alimentação hospitalar.

14. Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes.

15. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

16. Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

#### **4.7. 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

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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 serviço em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos fornecimento de alimentação hospitalar prontas, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

#### **4.8. Situações de Emergência**

A empresa CONTRATADA deverá:

**4.8.1.** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade do objeto estabelecido no presente Termo de Referência.

**4.8.2.** Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

#### **4.9. Responsabilidade Civil**

**4.9.1.** 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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta, correndo às suas expensas, não ocorrendo para CONTRATANTE quaisquer ônus, ressarcimento, indenizações, danos ou prejuízos causado.

**4.9.2.** A CONTRATADA responsabiliza-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente termo.

#### **4.10. Dependências de Manipulação de Dietas Especializadas**

##### **4.10.1. Lactário**

**4.10.1.1.** Manter à frente do fornecimento de alimentação hospitalar pronta profissional nutricionista para supervisão técnica da copa, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do CRN.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**4.10.1.2.** Estabelecer horários fixos para produção de formulas lácteas junto à CONTRATANTE.

**4.10.1.3.** Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas da copa, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchidos ao SND da CONTRATANTE para efeito de controle das quantidades de refeições distribuídas.

**4.10.1.4.** Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, Materiais e utensílios necessários à execução dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas prestados.

**4.10.1.5.** Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pela CONTRATANTE.

**4.10.1.6.** Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos.

**4.10.1.7.** Manipular e distribuir o soro reidratante, (o qual será fornecido pela CONTRATANTE), sem ônus à CONTRATADA.

**4.10.1.8.** Cumprir a rotina de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.

**4.10.1.9.** Manter quantidade suficiente de Materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus à CONTRATANTE.

**4.10.1.10.** Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos para garantir a demanda necessária.

**4.10.1.11.** Armazenar por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, 100ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido na copa, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, em caso de suspeita de infecção alimentar.

**4.10.1.12.** Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara, luvas e propé descartáveis.

**4.10.1.13.** Proceder a higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas.

**4.11. Do Recebimento do Fornecimento de Alimentação Hospitalar Pronta**

**4.11.1.** O objeto desta licitação será recebido conforme disposto nas alíneas “a” e “b”, Inciso I, artigo 73, da Lei Federal 8.666/93 (Licitações e Contratos Administrativos).

a) **Provisoriamente**, dispensado conforme Art. 74, I da Lei 8.666/93.

b) **Definitivamente**, por fiscal ou por comissão designada, com no mínimo 3 (três) membros, após a verificação da qualidade, quantidade e adequação do fornecimento, no prazo máximo de 6 (seis) dias.

**4.11.2.** O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**4.11.3.** O fornecimento deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Termo de Referência, Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

**4.11.4.** O fornecimento será supervisionado por uma comissão e/ou fiscal(is) que terá juntamente com o Requisitante a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do fornecimento realizado.

**4.11.5.** A empresa vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o que for recusado por apresentar-se contraditório as especificações contidas neste Termo de Referência.

**4.11.6.** Dentro do prazo de vigência do Contrato, a Contratada será obrigada a realizar o fornecimento conforme condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

**4.11.7.** A CONTRATADA permitirá e oferecerá condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a vigência do contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

**4.12. Fiscalização/Controle da Execução do Fornecimento de Alimentação Hospitalar Pronta**

**4.12.1.** A CONTRATANTE é assegurada a gestão e/ou fiscalização do fornecimento de alimentação hospitalar pronta contratada, por meio de uma comissão de certificação/fiscal(is) que será indicada(o) pelo Diretor geral da Unidade de Saúde, e após aprovação será nomeado pelo Secretário de Estado da Saúde. Ressaltando que a comissão de certificação/fiscal(is) deverá ter em sua composição pelo menos um nutricionista, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do objeto contratado.

**4.12.2.** A fiscalização do fornecimento de alimentação hospitalar pronta pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da empresa CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

**4.12.3.** A CONTRATANTE, por intermédio da Comissão/fiscal(is), além do citado no parágrafo anterior caberá, entre outros:

**4.12.3.1.** Verificar a conformidade do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, e da alocação dos recursos necessários, de acordo com o objeto do contrato.

**4.12.3.2.** Prestar informações a respeito da execução do objeto e de eventuais glosas nos pagamentos devidos à contratada.

**4.12.3.3.** Quando cabível, manter o controle das ordens de serviço emitidas e cumpridas.

**4.12.3.4.** Solicitar ao preposto da empresa a programação de férias dos empregados, visando verificar além da substituição do empregado, a efetivação do pagamento da remuneração de férias e do respectivo abono no prazo estabelecido pelo Art. 145 da CLT (dois dias antes do início do respectivo período).

**4.12.3.5.** Informar toda e qualquer irregularidade relativa à execução contratual ao superior hierárquico, bem como as matérias que ultrapassem a sua competência.

**4.12.3.6.** Acompanhar a execução do objeto, controlando o emprego de materiais durante a execução do fornecimento, principalmente quanto à quantidade e à qualidade, rejeitando os que estiverem em desacordo com o estabelecido no instrumento de contrato ou na proposta da contratada.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**4.12.3.7.** Solicitar a substituição dos materiais cujas especificações não estejam de acordo com o previsto no Termo de Referência e informada pela contratada em sua proposta.

**4.12.3.8.** Manter entendimentos, por escrito com a contratada por meio do preposto, adotando medidas necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais, salvo aquelas que por sua natureza e gravidade devam ser comunicadas diretamente ao representante legal da contratada, por intermédio do gestor de contrato.

**4.12.3.9.** Manter atualizado o controle dos empregados da empresa contratada, exigindo que se apresentem ao local de trabalho devidamente uniformizados e identificados por crachá, solicitando, por escrito, substituição daqueles que comprometam a perfeita execução ou que apresentem comportamento em desacordo com as normas organizacionais vigentes no órgão contratante.

**4.12.3.10.** O(s) fiscal(s) de contratos irá elaborar relatório de acompanhamento mensal da execução contratual e encaminhá-lo a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização de Serviços de Nutrição para que seja elaborado o processo de Certificação com base neste relatório.

**4.12.3.10.1.** Além do citado no parágrafo anterior caberá, entre outros: Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências, adequada às necessidades da Unidade Hospitalar.

**4.12.3.10.2.** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos servidores, pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

**4.12.3.10.3.** Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas.

**4.12.3.10.4.** Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas 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.

**4.12.3.11.** A fiscalização por parte dos membros da Comissão de Recebimento/Fiscal(s) de Contratos terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros e demais atribuições que garantam o efetivo cumprimento da execução contratual.

#### **4.13. Boas Práticas Ambientais**

##### **4.13.1. Usos 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.**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**c.1)** 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.

**c.2)** Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

\* Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.

\* Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.

\* Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).

\* Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

\* Ao executar limpeza no interior de vasilhame é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.

\* Interromper algum fornecimento de alimentação hospitalar pronta, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

\* Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.

\* Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

\* Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

**c.3)** 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, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

**1)** Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado.

- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos.

- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm).

- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm.

- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos.

- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável).

- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**2) Manter a torneira fechada quando:**

- Desfolhar verduras e hortaliças.
- Descascar legumes e frutas.
- Cortar carnes, aves, peixes, etc.
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

**3) Outras práticas:**

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%.
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício.
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente.
- Não utilizar água para descongelar alimentos.
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva.
- Jogar os restos ao lixo.

**4.13.2. 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, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- e) 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.
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

i) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.

j) 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.

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

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

m) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

**4.13.3. Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos**

a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

- Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

b) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencional de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas.

c) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.

d) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.

e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

f) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.

g) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha.
- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
- Obs: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas.
- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras.
- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas.
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as.
- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

**4.13.4. 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:

**4.13.4.1. Materiais não Recicláveis**

Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

**4.13.4.2. Materiais Recicláveis**

Para os Materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e CINZA para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

a) Quando implantadas pela CONTRATANTE operações de compostagem/ fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

b) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento de alimentação hospitalar pronta é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

#### **4.13.4.3. Produtos Biodegradáveis**

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.
- b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos fornecimento de alimentação hospitalar prontas 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.
- e) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

#### **4.13.4.4. Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções**

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

### **4.14. DO CONTRATO**

#### **4.14.1. Convocação e Celebração do Contrato**

Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo Contratual é dado à contratada o prazo de até 2 (dois) dias, contado da data da ciência ao chamamento, pela Secretaria de Estado da Saúde, para no local indicado, **firmar o instrumento de Contrato.**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**4.14.2. Da Formalização e Execução do Contrato**

**4.14.2.1.** A Administração convocará regularmente o interessado para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidas sob pena de decair o direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da lei.

**4.14.2.2.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

**4.14.2.3.** É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da lei.

**4.14.3. Da Vigência do Contrato**

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze)** meses, a partir da última assinatura no contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública, limitada há sessenta meses, desde que haja interesse de ambas as partes. (Inciso II, do Art. 57, da Lei Federal 8.666/93)

**4.14.4. Garantia Contratual**

**4.14.4.1.** Considerando a complexidade do objeto e o valor global estimado a ser contratado, para fiel execução dos compromissos aqui ajustados a CONTRATADA prestará prévia garantia de 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, nas condições previstas do art. 56 da lei 8.666/93.

**4.14.4.2.** A caução prestada pela contratada será restituída após o término do contrato com a devida atualização do valor, desde que seja realizada mediante depósito em espécie (art. 56 § 4º da lei 8666/93).

**4.14.5. Da Repactuação e do Reajuste do Contrato**

Ao final do prazo de 01 (um) ano previsto no art. 2º § 1º, da Lei nº 10.192/2001, caso seja solicitada pela contratante, a repactuação será com base em planilha de variação de custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional, e os reajustes relacionados aos insumos serão com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE ou no índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou outro que venha substituí-lo.

**4.14.6. 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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

**4.14.7. Da Subcontratação, Cessão e Transferência do Contrato**

É vedada a cessão, subcontratação ou transferência total ou parcial de quaisquer direitos e/ou obrigações inerentes ao presente Termo de Referência por parte da Contratada.

**5. PAGAMENTO**

O pagamento será de forma mensal, sobre o fornecimento de alimentação hospitalar pronta efetivamente executado conforme apresentação pela empresa CONTRATADA dos mapas de fornecimento das refeições da Unidade Hospitalar assinado(a) pelo Nutricionista chefe do SND e da Responsável Técnica da CONTRATADA.

Será efetuado o pagamento mediante a apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada pela Administração, através da Comissão de Recebimento/fiscal onde o fornecimento da refeição foi realizado, conforme disposto no art. 73, Inciso I, alíneas a e b, da Lei nº 8.666/1993.

A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada das seguintes comprovações:

I - do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Fornecedor de alimentação hospitalar pronta e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal ou fatura vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, na forma do § 4º do Art. 31 da Lei nº 9.032, de 28 de abril de 1995, quando se tratar de mão-de-obra diretamente envolvida na execução dos fornecimento de alimentação hospitalar pronta continuado.

II - da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93.

III - do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última nota fiscal ou fatura que tenha sido paga pela Administração.

O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejarão o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

O prazo para pagamento da Nota Fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de sua apresentação, após o adimplemento da obrigação por parte da contratada.

Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

365

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir de data da reapresentação do mesmo.

Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a ADMINISTRAÇÃO, a critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-las, com a glosa da parte que considerar indevida.

Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

A administração não pagará nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras, à exceção de determinações judiciais, devidamente protocoladas no órgão.

Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

A Administração efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à (s) CONTRATADA (S).

É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Fornecimento de alimentação hospitalar pronta (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), e Certidão Negativa da Receita Estadual – SEFIN, Certidão Negativa Municipal, Certidão Negativa Federal e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, podendo ser verificadas nos sítios eletrônicos.

## **6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

<b>DESCRIÇÃO DA DESPESA</b>	
Contratação de empresa especializada no <b>fornecimento de alimentação hospitalar pronta</b> , visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé	
<b>Resposta ao:</b>	Memorando nº 149/2019/SESAU-GECOMP ( <a href="#">5487230</a> )
<b>Programa de Trabalho:</b>	4009 - Assegurar Atendimento em Saúde nas Unidades Hospitalares 4011 - Manter Serviços de Saúde Especializados 2087 - Assegurar a Manutenção Administrativa da Unidade

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

<b>Fonte de Recursos:</b>	0110 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0209 - Recursos do Sistema Único de Saúde 0213 - Compensação Financeira de Recursos Hídricos
<b>Natureza da Despesa:</b>	33.90.30 – Aquisição de Material de Consumo

Fonte: Informação SESAUC-CPPOP ([5506654](#))

## **7. ESTIMATIVA DA DESPESA**

O valor estimado para a pretensa contratação será determinado pela pesquisa de preços que será efetuada no mercado pelo setor responsável da Superintendência de Licitações SUPEL/RO.

## **8. SANÇÕES**

**8.1.** Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre a parte inadimplida do contrato.

**8.2.** Se a adjudicatária recusar-se a retirar o instrumento contratual injustificadamente ou se não apresentar situação regular na ocasião dos recebimentos, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre a parte inadimplida.

**8.3.** A licitante, adjudicatária ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o instrumento contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do instrumento contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado, e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores Estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais, devendo ser incluída a penalidade no SICAFI e no CAGEFIMP (Cadastro Estadual de Fornecedores Impedidos de Licitar).

**8.4.** A multa, eventualmente imposta à Contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber do Estado, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial.

**8.5.** As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária ou contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração.

**8.6.** De acordo com a gravidade do descumprimento, poderá ainda a licitante se sujeitar à Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na legislação vigente.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**8.7.** A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da Contratada, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

**8.8.** São exemplos de infração administrativa penalizáveis, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 10.024, de 2019:

1. Inexecução total ou parcial do contrato;
2. Apresentação de documentação falsa;
3. Comportamento inidôneo;
4. Fraude fiscal;
5. Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

**8.9.** As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser acionada em desfavor da Contratada, conforme infração cometida e prejuízos causados à administração ou a terceiros.

**8.10.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com percentuais de multa conforme a tabela a seguir, que elenca apenas as principais situações previstas, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	GRAU	MULTA*
1.	Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências 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 fornecimentos contratados 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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência.	04	1,6% por dia
6.	Executar fornecimento incompleto; por ocorrência.	02	0,4% por dia
7.	Fornecer informação pérfida sobre o fornecimento, por ocorrência.	02	0,4%

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

			por dia
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>			
<b>8.</b>	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
<b>9.</b>	Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela fiscalização; por ocorrência.	03	0,8% por dia
<b>10.</b>	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência.	03	0,8% por dia
<b>11.</b>	Iniciar execução de fornecimento de alimentação hospitalar pronta nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por este Contrato; por fornecimento, por ocorrência.	02	0,4% por dia
<b>12.</b>	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, por ocorrência.	02	0,4% por dia
<b>13.</b>	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência.	02	0,4% por dia
<b>14.</b>	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
<b>15.</b>	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 da parte inadimplida**

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

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

**8.13.** 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.

**8.14.** 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, conforme prejuízo auferido.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**8.15.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**8.16.** A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

**8.17.** Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão licitante e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

- a) Tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
- b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

## **9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE**

### **9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.1.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo fornecimento de alimentação hospitalar pronta nos termos da legislação vigente, incluindo o preparo e a distribuição das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

**9.1.1.1.** Adquirir gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente de marca reconhecida no mercado, que serão empregados única e exclusivamente no atendimento do Setor 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.

**9.1.1.2.** Implantar na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) as boas práticas de fabricação de alimentos, isto é, a formulação e adoção de um programa de qualidade higiênico-sanitária abrangendo todas as etapas do trabalho.

**9.1.1.3.** Com base na Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria MS nº 1428/1993, elaborar e adotar seu próprio manual de boas práticas de fornecimento de alimentação hospitalar que servirá como guia nas inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros as condições ambientais, instalações, saneamento, recursos humanos e controle de qualidade.

**9.1.1.4.** Controlar e documentar os pontos críticos, na forma de procedimentos operacionais padronizados – POPs. Os POPs devem estar ao alcance dos funcionários envolvidos, da gerência e da fiscalização do fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.1.1.5.** 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 SND 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.1.1.6.** 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.

**9.1.1.7.** 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 no Termo de Referência vigente.

**9.1.1.8.** Os equipamentos em desuso, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da UAN.

**9.1.1.9.** Promover a manutenção preventiva e corretiva, com a perfeita condição de uso, das instalações gerais sob sua responsabilidade:

- \* Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- \* Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- \* Teto: forros em geral e pinturas;
- \* Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- \* Aparelhos: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- \* Metais: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- \* Instalações:
  - a) elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores.
  - b) gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros.
  - c) vapor: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico.
  - d) exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação.
  - e) câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança.
  - f) extintor de incêndio: segundo as normas de segurança fazer a manutenção dentro dos prazos estabelecidos.
  - g) ar condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente. Caso o sistema de refrigeração seja centralizado ou self-container caberá ao Estado sua manutenção.

**9.1.1.10.** 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

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.1.1.11.** 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.

**9.1.1.12.** A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário de manutenção volante devidamente equipado (ferramentas, materiais para reparos imediatos) para atender sempre que necessário às necessidades da unidade.

**9.1.1.13.** A paralisação no fornecimento de alimentação hospitalar pronta 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.

**9.1.1.14.** Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final; acondicionar o lixo em recipiente fechado, com pedal, com saco plástico apropriado seguindo as normas técnicas vigentes, cuja coleta deverá ocorrer diariamente, em horário previamente determinado pela contratada, inclusive sábados, domingos e feriados. Os resíduos permanecerão no abrigo externo temporário, acondicionados em carros coletores tampados. O quantitativo de carros coletores deverá estar de acordo com a quantidade de lixo gerado por 24 horas em conformidade com a RDC nº 306 de 2004 da ANVISA/MS.

**9.1.1.15.** Adquirir prateleiras em aço inoxidável e monoblocos de polipropileno, polietileno, amidas ou organizadores com tampa plástica, para o acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios e/ou dos produtos industrializados.

**9.1.1.16.** Manter em perfeitas condições de acondicionamento, os alimentos no interior do frigorífico, utilizando somente monoblocos e pallet de PVC, polipropileno, polietileno ou de amidas e estantes de aço inoxidável.

**9.1.1.17.** Controlar a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações em geladeiras, freezer e frigoríficos. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

**9.1.1.18.** Disponibilizar equipamentos necessários (processadores, impressoras, linha telefônica, fax, rádio transmissor e outros) e, em caso de utilização de sistema informatizado; o mesmo deverá ser avaliado e autorizado pelo setor competente da Secretaria de Estado da Saúde.

**9.1.1.19.** Manter o controle da temperatura nas unidades de produção.

**9.1.1.20.** Dispor de número suficiente de balanças eletrônicas com capacidade máxima de 3Kg e sensibilidade mínima de 0,5g, leitura em cristal líquido com visor na base e na coluna e balança eletrônica com capacidade de 30 ou 50kg para uso na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

**9.1.1.21.** Apresentar a certificação sanitária emitida pelo órgão correspondente, com data de validade, assim como do(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições.

**9.1.1.22.** A certificação do veículo e da unidade de produção, não desobriga a empresa a submeter-se a supervisão por parte do SND da unidade hospitalar na verificação do cumprimento das exigências das condições de transporte e produção de alimentos, ficando a CONTRATADA sujeita a sanções quando necessário.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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

**9.1.1.24.** 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.

**9.1.1.25.** Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

**9.1.1.26.** 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. A Equipe de Nutrição e Dietética da Unidade caberá a fiscalização dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos vigentes na Portaria ou a qualquer momento que se fizer necessário. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde e substituídos.

**9.1.1.27.** Manter os acessórios e produtos de higienização dos empregados e dos usuários do refeitório adequados à natureza do fornecimento tais como: sabão líquido neutro glicerinado, pano multiuso e toalha de papel não reciclado, detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.

**9.1.1.28.** Nos setores de produção e distribuição o uso de máscara e luvas descartáveis ficarão à critério do SND da unidade.

**9.1.1.29.** Enviar a Equipe de Nutrição e Dietética da unidade até o 20º dia útil de cada mês, a escala 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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta e, conseqüentemente, desconto na fatura e/ou multa.

**9.1.1.30.** 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).

**9.1.1.31.** Observar rigorosamente as normas de conduta estabelecidas pela Unidade para seu cumprimento, durante a execução do fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.1.1.32.** Manter a qualidade e uniformidade do padrão de fornecimento de alimentação hospitalar pronta com treinamento dos empregados no ato da admissão, na Unidade Hospitalar, nas diversas equipes.

**9.1.1.33.** Realizar semestralmente e disponibilizar na unidade, programas de capacitação e avaliação dos manipuladores com treinamentos específicos sobre as etapas de manipulação, incluindo a produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Durante o treinamento, os funcionários deverão ser conscientizados quanto à importância da higiene, das técnicas e práticas corretas que garantam a inocuidade das dietas/refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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

**9.1.1.35.** 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.

**9.1.1.36.** A NR-9 estabelece que, sempre que necessário e pelo menos uma vez ao ano, deverá o PPRA ser analisado para avaliação do seu desenvolvimento e realização dos ajustes necessários, incluindo o estabelecimento de novas metas e prioridades.

**9.1.1.37.** A partir deste programa, são definidos os equipamentos de proteção individual – EPI's a serem utilizados por todos os trabalhadores da unidade (Ex.: Luvas de: malha de aço, borracha, e térmica, óculos de proteção, máscaras, casacos para proteção térmica, aventais, protetores de ouvido, entre outros), que devem estar em quantidade e em condições adequadas as atividades desenvolvidas no fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.1.1.38.** O quantitativo de empregados disponíveis deverá ser compatível com o volume, diversidade e complexidade da produção das refeições garantindo a qualidade do fornecimento de alimentação hospitalar pronta e o cumprimento dos horários estabelecidos, de modo que não tragam prejuízos ao fornecimento.

**9.1.1.39.** As funções devem ser exercidas por pessoal capacitado e supervisionado por pessoal tecnicamente competente visando o atendimento a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.

**9.1.1.40.** É vedado o reaproveitamento na unidade de qualquer componente de refeição preparada e não servida.

**9.1.1.41.** Utilizar na confecção das refeições gêneros alimentícios e produtos industrializados que atendam aos padrões de identidade e qualidade, aprovados, previamente, pelo Setor de Nutrição e Dietética da Unidade. A CONTRATANTE poderá solicitar a retirada imediata de produtos não aprovados.

**9.1.1.42.** É vedada a utilização de produtos protéicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares) nos cardápios oferecidos, assim como fazer o pré-preparo de carnes fora da unidade de produção.

**9.1.1.43.** Apresentar à Equipe de Nutrição e Dietética da Unidade para aprovação, cardápios com composição nutricional de macronutrientes com antecedência mínima de 10 (dez) dias à execução dos mesmos. A composição calórica das preparações deve ficar visível aos usuários, no refeitório e apresentadas em medidas caseiras.

**9.1.1.44.** Manter integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser comunicada por escrito com as devidas justificativas, com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas. Se a substituição não for com a anuência da contratante, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição.

**9.1.1.45 Elaborar cardápios diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais (Dia Internacional da Mulher, Páscoa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo). Deverão ser observadas às características do atendimento, sem custos adicionais.**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.1.1.46.** Fornecer em situações excepcionais, refeições acondicionadas em embalagens individuais de material descartável, em data e local previamente determinados, autorizadas pela Secretaria Estadual de Saúde, com os mesmos preços estabelecidos no Termo.

**9.1.1.47.** Apresentar ao Setor de Nutrição e Dietética da unidade, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após a implantação, o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº 275/02 e demais legislações vigentes.

**9.1.1.48.** Estar sujeita a ampla e permanente fiscalização do Estado sobre todas as fases da fornecimento do objeto da presente licitação.

**9.1.1.49.** Monitorar, por meio de profissionais capacitados, a qualidade da alimentação fornecida, bem como de fórmulas infantis, 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.

**9.1.1.50.** Responder perante o Estado e perante terceiros pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e das refeições preparadas e distribuídas. A fiscalização exercida pelo Estado na forma do parágrafo anterior não exime a CONTRATADA de responsabilidades sobre o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.1.1.51.** É vedado à CONTRATADA elaborar refeições e/ou dispensar gêneros a outras Unidades de Saúde sem a autorização da direção e chefia da unidade.

**9.1.1.52.** Encaminhar provas de porções de todas as refeições elaboradas a CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para o consumo ou inadequados de acordo com os critérios do SND da CONTRATANTE. Não serão faturadas as refeições consideradas fora dos padrões exigidos pela supervisão do SND da CONTRATANTE.

**9.1.1.53.** 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.

**9.1.1.54.** Adequar-se às rotinas do Setor de Nutrição e Dietética da Unidade - SDN.

**9.1.1.55.** É vedada a comercialização de produtos de confeitaria, bombonière, refrigerantes, bebidas alcoólicas.

**9.1.1.56.** Manter um responsável técnico nutricionista, que responderá pelo fornecimento de alimentação hospitalar pronta realizado pela empresa CONTRATADA durante a vigência do contrato.

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

**9.1.1.58.** A CONTRATADA deverá permitir sem prévio aviso a inspeção por parte da CONTRATANTE ou dos órgãos fiscalizadores da Saúde, mantendo livre acesso para auditoria ou vistoria de todas as áreas da unidade de alimentação (refeitório, cozinha, estoque, vestiário, área de recebimento de alimentos e outras).

**9.1.1.59.** Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exame, com o cálculo do valor nutritivo (valor calórico total, macro e

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

micronutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE.

**9.1.1.60.** Oferecer cardápios seguindo rigorosamente as determinações previstas neste Termo. Caso ocorram situações em que o fornecimento de alimentação hospitalar pronta não esteja em conformidade com o Termo, será aplicado o disposto estabelecido no item 8, deste Termo.

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

**9.1.1.62.** Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.

**9.1.1.63.** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas ou de Materiais empregados.

**9.1.1.64.** Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de fornecimento de alimentação hospitalar prontas, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

**9.1.1.65.** Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

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

**9.1.1.67.** Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do setor de Nutrição e Dietética, ou onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

**9.1.1.68.** Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

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

**9.1.1.70.** Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

**9.1.1.71.** 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 o SND da CONTRATANTE e da CONTRATADA.

**9.1.1.72.** Providenciar, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.1.1.73.** Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.

**9.1.1.74.** Re-executar fornecimento de alimentação hospitalar pronta sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

**9.1.1.75.** 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.

**9.1.1.76.** 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.

**9.1.1.77.** Encaminhar a medição dos fornecimento prestados para aprovação da CONTRATANTE.

**9.1.1.78.** Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS - Guia de Previdência Social e Fundo de Garantia referente aos fornecimento de alimentação hospitalar prontas prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.

**9.1.1.79.** Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do CONTRATANTE, greve, etc), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.

**9.1.1.80.** A empresa CONTRATADA deverá comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e Duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.

**9.1.1.81.** Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.

**9.1.1.82.** Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.

**9.1.1.83.** Promover programas de educação nutricional para a clientela.

**9.1.1.84.** Deverá fornecer copos descartáveis para a utilização do paciente, acompanhante e servidores, no momento do fornecimento de alimentação hospitalar pronta das refeições.

**9.1.1.85.** A empresa CONTRATADA deverá permitir livre acesso nas suas dependências do profissional (nutricionista) e auxiliares da nutrição dos hospitais com a finalidade de acompanhar e supervisionar os fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.1.1.86.** Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição.

**9.1.1.87.** Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias.

**9.1.1.88.** Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.

**9.1.1.89.** Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a Área de Alimentação Coletiva.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.1.1.90.** Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receiptuários.

**9.1.1.91.** Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

**9.1.1.92.** Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

**9.1.1.93.** Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

**9.1.1.94.** Higienizar os bebedouros conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

**9.1.1.95** A Contratada se obriga a aceitar acréscimos ou supressões nas quantidades inicialmente previstas respeitando os limites do artigo 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, de até 25% (vinte e cinco por cento), tendo como base os preços constantes da(s) proposta(s) Contratada(s), diante de necessidade comprovada da Administração

**9.2. Quanto ao Uso nas Dependências/Instalações Físicas, Equipamentos e Utensílios por Parte da Contratada**

**9.2.1.** Considerando a determinação contida no Relatório emitido pelo Tribunal de Contas da União – TCU, processo sob o nº 010.697/2014-4, a CONTRATADA arcará com os custos decorrentes do uso do espaço público e das demais despesas administrativas operacionais (aluguel, água, energia elétrica, limpeza, etc).

**9.2.2.** Nos casos em que couber, o fornecimento de alimentação hospitalar pronta deverá ser realizado dentro da Unidade Hospitalar, desta forma, a CONTRATADA arcará com os custos decorrentes do uso do espaço público e das demais despesas administrativas operacionais (água, energia elétrica, limpeza, etc).

**9.2.3. Para o cálculo do valor de aluguel deverá ser utilizada as informações constantes nos documentos abaixo relacionados:**

<b>Unidade</b>	<b>Documentos que Embasam o valor da Cobrança de Aluguel do Espaço Físico</b>	<b>Área</b>	<b>Valor Atualizado por m<sup>2</sup></b>	<b>Valor Total Atualizado a Ser Descontado a Título de Aluguel</b>
<b>Hospital Regional de São Francisco do Guaporé - HRSFG</b>	Informação referente Cálculo do Valor de Locação da Cozinha/Refeitório do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé - HRSFG, emitido pela Superintendência Estadual de Patrimônio e Regularização Fundiária - SEPAT ( <a href="#">2878032</a> )	Cozinha geral (40,74 m <sup>2</sup> ), copa (7,22 m <sup>2</sup> ), refeitório (51,66 m <sup>2</sup> ), despensa (21,24 m <sup>2</sup> ), câmara fria (11,49 m <sup>2</sup> ) e lactário (7,22 m <sup>2</sup> ) = <b>TOTAL: 139,57 m<sup>2</sup></b>	R\$ 21,04/m <sup>2</sup>	<b>R\$ 2.936,55</b>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

		<b>conforme despacho HRSFG-ASTEC (5475580)</b>		
--	--	--	--	--

**9.2.3.1. O valor a ser descontado a título de aluguel da CONTRATADA foi calculado através da multiplicação do valor do aluguel por m<sup>2</sup>, pela quantidade de metros quadrados das áreas das salas onde a empresa realizará o preparo para o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.**

**9.2.4.** Para as Unidades que não possuem cozinha estruturada para o preparo das refeições será necessário que a alimentação seja entregue pronta sendo processada fora das dependências da Unidade de Saúde.

**9.2.5.** A CONTRATADA deverá efetuar a manutenção que se faça necessária nas dependências que ocupa dentro da Unidade Hospitalar, observada a legislação vigente.

**9.2.6.** A CONTRATADA deverá assegurar que as instalações físicas e dependências ocupadas pela mesma dentro da Unidade Hospitalar estejam em conformidade com legislação vigente.

**9.2.7.** A manutenção predial, elétrica e hidráulica deverá ser feita trimestralmente ou conforme acordo da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

**9.2.8.** A reforma física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela CONTRATADA deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

**9.2.9. A CONTRATADA, após a efetivação do contrato, deverá providenciar a instalação de um aparelho medidor de energia elétrica e de um medidor de água (hidrômetro) nas dependências que utilizará para trabalhar, no prazo máximo de 30 (trinta dias), responsabilizando-se a partir de então por todos os custos relativos ao consumo de energia elétrica e de água. O prazo poderá ser dilatado mediante justificativa protocolizada junto a SESAU/RO ou Direção da Unidade de Saúde.**

**9.2.9.1.** Caso não seja possível a instalação do medidor de energia elétrica e hidrômetro, devidamente comprovado, a contratada poderá apresentar laudo técnico de consumo de energia e água para fins de obtenção dos valores a serem deduzidos mensalmente na nota fiscal. Exemplo para Energia Elétrica: poderá ser utilizado como meio alternativo para estabelecimento do valor de energia a ser descontado, documento discriminando os cálculos do consumo de energia elétrica dos aparelhos/equipamentos instalados conforme potência indicada em seus respectivos manuais ou instruções, multiplicando-se pelo número de horas que os aparelhos/equipamentos foram utilizados, e pelo valor tarifário unitário estipulado pela concessionária. Também deverão ser levadas em consideração no cálculo, as lâmpadas instaladas no local, e quaisquer outros equipamentos elétricos ou eletrônicos.

**9.2.10.** A instalação dos medidores de energia elétrica e de consumo de água deverá ser acompanhada por um servidor indicado pelo Diretor da Unidade Hospitalar, e pelos técnicos das empresas concessionárias, por exemplo: Eletrobrás Distribuição Rondônia e Companhia de Águas e Esgotos de Rondônia - CAERD, e por servidor indicado da empresa Contratada. O custo com as instalações não acarretará ônus para a CONTRATANTE.

**9.2.11.** Os valores referente a dedução do consumo de água, energia e aluguel do espaço físico, deverão ser demonstrados na nota fiscal.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.2.12.** A manutenção elétrica e a manutenção do hidrômetro ficará a cargo da CONTRATADA.

**9.2.13.** Garantir que as dependências vinculadas ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

**9.2.14.** Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução do objeto em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

**9.2.15.** Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.2.16.** Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com o consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.

**9.2.17.** Promover a instalação de equipamentos necessários ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

**9.2.18.** Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e utensílios considerados necessários, para o escopo contratado.

**9.2.19.** A CONTRATADA deverá confeccionar as refeições nas dependências da Unidade hospitalar, podendo fazer uso dos equipamentos e utensílios das mesmas, quando houver, devendo, porém adquirir os demais equipamentos e utensílios próprios, necessários para o funcionamento satisfatório da confecção e distribuição das refeições planejadas.

**9.2.20.** 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 da NE.

**9.2.21.** 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.

**9.2.22.** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

**9.2.23.** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

**9.2.24.** 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.

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

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.2.26.** Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

**9.2.27.** 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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

**9.2.28.** Responder à CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio desta por seus empregados e encarregados.

**9.2.29.** A manutenção das instalações elétricas e de outros equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA, devendo todo e qualquer procedimento nesta área ser previamente submetido à aprovação da Gerência de Manutenção da Unidade de Saúde.

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

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

**9.2.32.** A Contratada deverá disponibilizar de cozinha própria com estrutura mínima para apoio as cozinhas hospitalares.

### **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 refeições balanceadas para pacientes, acompanhantes e servidores, com dietas livres e modificadas, 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 periodicamente pelo menos a cada 06 (seis) meses.

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

**9.3.4.** A empresa CONTRATADA deverá se responsabilizar 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.** Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de fornecimento de alimentação hospitalar pronta, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

**9.3.6.** Manter profissional nutricionista responsável técnico pelo fornecimento de alimentação hospitalar pronta, 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.3.7.** Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

**9.3.8.** Assegurar, em conjunto com a CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas.

**9.3.9.** Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, junto ao Conselho Regional.

**9.3.10.** Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.

**9.3.11.** 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.

**9.3.12.** Manter no hospital arquivo de 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, fornecendo cópias sempre que solicitado.

**9.3.13.** Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a 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 alimentação hospitalar pronta 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 fornecimento de alimentação hospitalar pronta da CONTRATANTE, por força deste contrato.

**9.3.15.** Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

**9.3.16.** 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.

**9.3.17.** 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.

**9.3.18.** 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.

**9.3.19.** Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas.

**9.3.20.** Coordenar, supervisionar, promover e executar treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental,

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à CONTRATANTE.

**9.3.21.** 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 do SND da CONTRATANTE.

**9.3.22.** Manter a qualidade e uniformidade no padrão do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, independentemente das escalas de fornecimento adotadas.

**9.3.23.** 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.

**9.3.24.** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos fornecimento de alimentação hospitalar pronta contratado, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE.

**9.3.25.** Cumprir as posturas e as disposições legais, Federais, Estaduais e Municipais, que se relacionem com o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, objeto deste Termo.

**9.3.26.** A empresa CONTRATADA obriga-se a entregar aos seus funcionários até o 1º (primeiro) dia útil de cada mês os vales transportes e benefício alimentação, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês o pagamento dos salários. 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.

**9.3.27.** Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão realizar o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, encaminhando elementos com nível de instrução compatível e funções profissionais devidamente registradas em suas carteiras de trabalho.

**9.3.28.** 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 fornecimento de alimentação extraordinário).

**9.3.29.** Alocar os funcionários que irão desenvolver o fornecimento de alimentação contratado somente após efetivo treinamento pertinente à prestação de fornecimento de alimentação hospitalar prontas de alimentação hospitalar, com avaliação do 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 e outros.

**9.3.30.** O treinamento dos empregados deverá ser comprovado da seguinte forma:

- 1 - Mediante certificado de participação
- 2 - Contrato de prestação de fornecimento de alimentação hospitalar prontas de terceiros

**9.3.31.** Indicar o profissional responsável técnico, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.3.32.** Nomear encarregados responsáveis pelo fornecimento da alimentação hospitalar pronta, com a missão de garantir, notavelmente, o bom andamento dos trabalhos, fiscalizando e ministrando orientações necessárias aos executantes do fornecimento de alimentação hospitalar pronta. Estes encarregados terão a obrigação de reportarem-se, quando houver necessidade, ao gestor/fiscal da CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.

**9.3.33.** Manter sediado junto à CONTRATANTE durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

**9.3.34.** Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os com Equipamentos de Proteção Individual - EPI's.

**9.3.35.** Fornecer todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus empregados no exercício de suas funções.

**9.3.36.** Realizar, por meio de responsável técnico especialmente designado, treinamentos e reciclagens periódicas aos empregados que estejam executando fornecimento de alimentação hospitalar pronta no hospital.

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

**9.3.38.** Manter disciplina nos locais dos serviços quanto ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, afastando imediatamente após notificação formal, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.

**9.3.39.** Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar não será mantido nas dependências da execução no fornecimento da alimentação hospitalar pronta ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.

**9.3.40.** 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.

**9.3.41.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

**9.3.42.** Preservar e manter a CONTRATANTE sem ônus ou responsabilidades, de todas as reivindicações, queixas e representações de quaisquer naturezas, referente ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta, responsabilizando-se expressamente pelos encargos trabalhistas e previdenciários.

**9.3.43.** Registrar e controlar diariamente juntamente com o preposto da Administração, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas.

**9.3.44.** 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.

**9.3.45.** Manter o quadro necessário de funcionários para o desenvolvimento dos fornecimento de alimentação hospitalar pronta, em quantitativos suficientes.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.3.46.** Apresentar, previamente, a relação dos empregados da empresa CONTRATADA que serão colocados à disposição da Unidade de saúde no cumprimento do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, 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.

**9.3.47.** 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 substituído.

**9.3.48.** Responsabilizar-se por qualquer dano, avaria, depreciação, 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, referência 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 fornecimentos de alimentação hospitalar prontos mensais.

**9.3.49.** 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 Gerência de Risco Sanitário da Unidade, CCIH ou qualquer sistema de Fiscalização da Unidade de Saúde.

**9.3.50.** A empresa CONTRATADA deverá ter em seu quadro de pessoal 01 Responsável Técnico exclusivamente para a chefia da execução do objeto (fornecimento de alimentação hospitalar pronta), que responderá por todas as unidades perante o Conselho Regional de Nutrição – CRN, devidamente inscrita no mesmo.

**9.3.51.** Deve ser ressaltado que o Nutricionista Responsável Técnico não poderá assumir funções inerentes aos Nutricionistas responsáveis pela produção das refeições ou de acompanhamento dietoterápico, ficando suas atividades restritas a Chefia dos Serviços quanto Fornecimento da Alimentação Hospitalar Pronta.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.4. Obrigações e Responsabilidades da Contratante**

**9.4.1.** Supervisionar o fornecimento de alimentação hospitalar pronta da CONTRATADA, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta supervisão aos seus superiores hierárquicos.

**9.4.2.** Quanto a supervisão: O quadro técnico do SND da Unidade de Saúde realizará a supervisão do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, e para tal é necessário que o quadro técnico do hospital tenha livre acesso a todas as dependências da CONTRATADA, bem como aos seus controles de estoque, que deverão ser repassados formalmente uma vez a cada semana pela CONTRATADA.

**9.4.3.** O quadro técnico de nutricionistas, técnicos e auxiliares de nutrição dos Hospitais, técnicos da CCIH, terão livre acesso às dependências da Unidade de Saúde utilizadas pela CONTRATADA, com a finalidade de acompanhar e fiscalizar o fornecimento da alimentação hospitalar pronta, determinando alterações do mesmo quando este estiver em desacordo a esta padronização.

**9.4.4.** Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.

**9.4.5.** Controle estatístico do fornecimento da alimentação hospitalar pronta realizado.

**9.4.6.** Informar a CONTRATADA, diariamente e a cada refeição, o número de dietas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos.

**9.4.7.** Emitir e distribuir vales refeições para acompanhantes autorizados.

**9.4.8.** Emitir e distribuir vales refeições para servidores, através de escalas ou autorizações da Direção do Hospital.

**9.4.9.** Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela.

**9.4.10.** Promover orientação e programas de educação alimentar e nutricional para pacientes e familiares.

**9.4.11.** Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes.

**9.4.12.** Avaliar o estado nutricional do paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.

**9.4.13.** Estabelecer a dieta do paciente fazendo as adequações necessárias.

**9.4.14.** Solicitar exames complementares para acompanhante da evolução nutricional do paciente, quando necessário.

**9.4.15.** Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário.

**9.4.16.** Prescrever complementos nutricionais, quando necessário.

**9.4.17.** Registrar a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.

**9.4.18.** Coordenar, supervisionar e executar as atividades referentes às informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos pacientes.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.4.19.** Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da Unidade de Alimentação e Nutrição impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.

**9.4.20.** Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

**9.4.21.** Efetuar controle periódico do fornecimento das alimentações.

**9.4.22.** Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.

**9.4.23.** Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.

**9.4.24.** Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.

**9.4.25.** Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de adequação de estrutura física, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição, de acordo com avanço tecnológico.

**9.4.26.** Desenvolver manuais técnicos e de rotinas de trabalho.

**9.4.27.** Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

**9.4.28.** Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.

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

**9.4.30.** Disponibilizar à empresa CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.

**9.4.31.** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

**9.4.32.** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas.

**9.4.33.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de fornecimento de alimentação hospitalar prontas.

**9.4.34.** Entregar à empresa CONTRATADA quando do início do fornecimento de alimentação hospitalar pronta, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.

**9.4.35.** Fornecer à CONTRATADA, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.

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

**9.4.37.** Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do fornecimento da alimentação hospitalar pronta, exigindo a imediata correção.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**9.4.38.** A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA, as instalações para o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**9.4.39.** Efetuar, antes do início da manipulação a avaliação, a prescrição dietética da NE quanto à sua adequação, concentração e compatibilidade físico-química de seus componentes e dosagem de administração.

**9.4.40.** Repetir, no máximo, a cada 10 dias, a avaliação nutricional do paciente para posterior indicação da TNE adequada.

**9.4.41.** A CONTRATANTE irá ceder o espaço físico da cozinha da Unidade Hospitalar à CONTRATADA para preparação das refeições.

**9.4.42.** O valor do aluguel da cozinha (copa, refeitório, etc) será determinado pela Superintendência Estadual de Patrimônio e Regularização Fundiária - SEPAT

## **10. DOCUMENTAÇÃO QUANTO A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**10.1.1.** Em atenção a Orientação Técnica nº 001/2017/GAB/SUPEL, de 14 de fevereiro de 2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 24 de fevereiro de 2017, deve ser apresentado 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:

**a.1)** Entende-se por pertinente e compatível em **características** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemple o fornecimento do objeto condizente com o objeto desta licitação.

**a.1.1.)** Para fins de análise neste processo será considerado condizente com o objeto o fornecimento de alimentação hospitalar pronta.

**a.2)** Entende-se por pertinente e compatível **em quantidade** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, com pelo menos **30%** do quantitativo previsto para o item que a licitante irá participar.

**a.3)** Entende-se por pertinente e compatível **em prazo** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido os o fornecimento de alimentação hospitalar pronta prestado no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, pelo período mínimo de **30%** da vigência proposta.

**a.4)** O atestado deverá indicar dados da entidade emissora (razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax, data de emissão) e dos signatários do documento (nome, função, telefone, etc.), além da descrição do objeto e prazos de prestação dos serviços.

**a.5)** Sendo o atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito privado dever ter firma do emitente reconhecida em cartório competente; o atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente. (Orientação técnica nº 01 e 02/2017/GAP/SUPEL de 14/02/2017).

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**a.6)** E, na ausência dos dados indicados acima em especial do reconhecimento de firma em cartório competente, antecipa-se a diligência prevista no art. 43 parágrafo 3º da Lei Federal 8.666/93 para que sejam encaminhados em conjunto os documentos comprobatórios de atendimentos, quais sejam cópias de contratos, notas de empenho, acompanhados de editais de licitação, dentre outros. Caso não sejam encaminhados, o Pregoeiro os solicitará no decorrer do certame para certificar a veracidade das informações e atendimento da finalidade do Atestado. (Orientação técnica nº 01 e 02/2017/GAP/SUPEL, de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 24 de fevereiro de 2018, e Orientação Técnica nº 002/2017/GAB/SUPEL, de 14 de fevereiro de 2018, publicada no Diário Oficial de Rondônia de 10 de março de 2017).

**a.7)** A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais

**b)** Apresentar Declaração formal de disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para o fornecimento de que trata esta despesa.

**c)** Apresentar declaração formal e nominal da equipe técnica a ser disponibilizada, bem como os equipamentos necessários para o fornecimento do objeto, como condição para assinatura do contrato.

**d)** 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.

**e)** A licitante deverá estar rigorosamente registrada junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente.

**f)** Apresentar Declaração Formal de que no momento da assinatura do contrato entregará:

**f.1)** Alvará Sanitário da sede da empresa, emitido pelo órgão municipal/estadual.

**f.2)** Alvará de funcionamento da empresa expedido por órgão competente

**g)** Declaração de Vistoria, de acordo com o ANEXO V do Termo de Referência (facultativa, conforme item 10.1.2.1. do Termo de Referência).

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

**i)** Apresentar Declaração Formal de que no momento da assinatura do contrato entregará:

**i.1)** Certidão de Registro e Quitação – CRQ, dentro do prazo de validade, emitida pelo Conselho Regional de Nutrição da Região.

### **10.1.2. Da Vistoria Técnica**

**10.1.2.1.** As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de suas planilhas de custos, para fins de pesquisa de mercado, **poderão de forma facultativa**, realizar, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, **“VISTORIA**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**TÉCNICA”** aos locais destinados para instalação da cozinha, para prestação do fornecimento de alimentação hospitalar pronta de nutrição e alimentação hospitalar.

**10.1.2.2.** As licitantes que realizarem a vistoria deverão apresentar declaração conforme anexo V quanto ao conhecimento das condições físicas de cada Unidade Hospitalar, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização do fornecimento de alimentação hospitalar prontas.

## **11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**11.1.** No julgamento das propostas será considerado o critério menor valor global por lote, conforme SAMS em anexo, com o objetivo de ampliar a competição do certame a fim de contratar a proposta mais vantajosa para a Administração. O critério menor preço global justifica-se pela natureza do objeto, vez que sua fragmentação em itens acarretará a perda do conjunto, perda de economia de escala e poderia ocasionar a excessiva pulverização de contratos. A divisibilidade do objeto iria acarretar por parte dos fornecedores desinteresse em contratar com a administração vez que a quantidade seria insatisfatória, pois a luz do critério econômico, seria inviável para a contratada bem como para administração, e de certa forma encareceriam o produto. Por meio do critério de menor preço global é possível conseguir menores preços na licitação, pois caso contrário, os preços seriam mais elevados, visto que a quantidade seria irrisória.

**11.2.** 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.

**11.3.** Na proposta de preços os participantes do certame deverão obrigatoriamente descrever o valor pago pelos produtos referente ao fornecimento de alimentação hospitalar pronta bem como cotejar os demais custos na planilha de custos e formação de preços.

## **12. ANÁLISE TÉCNICAS DAS PROPOSTAS**

A análise técnica das propostas será realizada por equipe técnica através de Comissão Especial da SESAU devidamente nomeada por meio de Portaria.

## **13. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO**

Fica vedada a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio, tendo em vista o objeto da licitação não é de grande porte, complexo tecnicamente, e tampouco operacionalmente inviável de ser executado por apenas uma empresa, portanto, não é o caso da aplicação do art. 33, da Lei Federal nº 8.666/93.

A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

## **14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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

\* 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 fornecimento de alimentação hospitalar prontas na área de alimentos.

\* Portaria MS/GM nº 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

\* Portaria MS nº 326/1997 – Dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

\* Resolução - RDC/ANVISA nº 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

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

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

\* Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

\* RDC nº 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de fornecimento de alimentação hospitalar prontas de saúde.

\* Lei Federal nº 10.741, de 01 de outubro de 2003.

\* Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990.

\* Resolução - RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2011.

\* Resolução - RDC nº 63, de 6 de julho de 2000.

## **15. CONDIÇÕES GERAIS**

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

**15.2.** 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.

**15.3.** A empresa CONTRATADA declara, expressamente, que tem pleno conhecimento dos fornecimento de alimentação hospitalar pronta que fazem parte deste contrato bem como os locais de suas execução.

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

**15.5.** CUMPRIR E FAZER CUMPRIR, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este termo.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**15.6.** Esse termo de referência encontra-se em harmonia com o Decreto nº 21.264 de 20 de setembro de 2016, que dispõe sobre a aplicação do Princípio do Desenvolvimento Estadual Sustentável no âmbito do Estado de Rondônia.

**16. ANEXOS**

**Anexo I** - Memória de Cálculo das Estimativas

**Anexo II** - Cardápios Padronizados

**Anexo III** - Lista de Produtos Padronizados

**Anexo IV** - Lista de Siglas

**Anexo V** - Modelo de Declaração de Vistoria

**Anexo VI** - Modelo de Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização

**Anexo VII** - Modelo de Planilha de Custos

Porto Velho/RO, 16 de Julho de 2020

Elaborado por:

**Laura Bany de Araujo Pinto**

*Administradora - GAD/SESAU*

*Matrícula: 300.123.855*

*Revisão Técnica:*

**Jaqueline Teixeira Temo**

*Gerente de Compras - GECOMP/SESAU*

*Matrícula: 300.105.039*

*Revisão Técnica:*

**Maria José de Oliveira**

*Diretora Hospital Regional de São Francisco do Guaporé - HRSFG/SESAU*

*Matrícula: 300.140.874*

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

*Revisão Técnica:*

**Camila Estéfani dos Santos Araújo**

*Chefe do Setor de Nutrição e Dietética do HRSFG/SESAU/RO*

*Matrícula: 300.131.732*

Na forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93: Aprovo o presente Termo de Referência, bem como seus anexo e SAMS.

**Nélio de Souza Santos**

Secretário Adjunto de Estado da Saúde de Rondônia

**ANEXO I**

**Memória de Cálculo das Estimativas de Refeições**  
**HOSPITAL REGIONAL DE SÃO FRANCISCO DO GUAPORÉ**  
**Informações enviadas via HRSF-ASTEC ([9733530](tel:9733530))**

**ALIMENTAÇÃO GERAL**

Item	Especificação	Und	Quantidade 6 meses	Quantidade 12 meses
1	MAMADAS	Unid	360	720
2	DESJEJUM	Unid	12.600	25.200
3	COLAÇÃO	Unid	1.800	3.600
4	ALMOÇO	Unid	10.980	21.960
5	LANCHE	Unid	10.800	21.600

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

6	JANTAR	Unid	7.560	15.120
7	CEIA	Unid	6.660	13.320
8	CAFÉ	Litro	7.020	14.040
9	LEITE	Litro	900	1.800
10	SUCO DE FRUTA	Litro	2.160	4.320

**1. MAMADAS**

Item	Especificação dos produtos que compõem a MAMADA	Unidade/Medida	Quantidade Média Mensal	Quantidade para 6 meses	Quantidade para 12 meses
1	Leite em pó integral, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças.	Unid	18	108	216
2	Fórmula infantil complementar para crianças a partir do 6º mês de vida deve ser de consistência espessada e preparada com vegetais, frutas, carnes e cereais “in natura” próprios para a idade. Papinha de frutas, papinha de legumes, sopinhas acrescida de tubérculos, carne e/ou cereais	Unid	20	120	240
3	Fórmula infantil convencional destinada a suprir as necessidades nutricionais da lactente nascido a termo. Preparada com leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluição adequada, acrescida de produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, flocos de aveia, flocos de cereais e outros, adoçadas ou não.	Unid	22	132	264

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
 Equipe de licitação DELTA

**2. REFEIÇÕES PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES PLANTONISTA**

ITEM	REFEIÇÃO	COMENSAIS	MÉDIA DIÁRIA DE COMENSAIS POR REFEIÇÕES	FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES POR DIA	MÉDIA			
					DIÁRIA	MENSAL	SEMESTRAL	ANUAL
1	Mamada	Paciente Pediátrico	2	4	2	60	360	720
2	Desjejum	Paciente	15	1	15	450	2.700	5.400
		Acompanhante	14	1	14	420	2.520	5.040
		Servidor	41	1	41	1.230	7.380	14.760
3	Colação	Paciente	10	1	10	300	1.800	3.600
4	Almoço	Paciente	14	1	14	420	2.520	5.040
		Acompanhante	10	1	10	300	1.800	3.600
		Servidor	37	1	37	1.110	6.660	13.320
5	Lanche	Paciente	14	1	14	420	2.520	5.040
		Acompanhante	13	1	13	390	2.340	4.680
		Servidor	33	1	33	990	5.940	11.880



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

6	Jantar	Paciente	14	1	14	420	2.520	5.040
		Acompanhante	8	1	8	240	1.440	2.880
		Servidor	20	1	20	600	3.600	7.200
7	Ceia	Paciente	12	1	12	360	2.160	4.320
		Acompanhante	7	1	7	210	1.260	2.520
		Servidor	18	1	18	540	3.240	6.480

*\* Houve o arredondamento dos números decimais para ficar mais claro os valores estipulados;*

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**
**3. LANCHES PARA SERVIDORES**

Item	Produto e/ou Preparação	Média de Comensais por Dia	Frequência por Dia	Média – Litro			
				Diária	Mensal	Semestral	Anual
1	Leite (200ml)	13	2	5	150	900	1.800
2	Café (100ml)	130	3	39	1.170	7.020	14.040
3	Suco de frutas (200ml)	30	2	12	360	2.160	4.320

*Obs: Os servidores plantonistas receberão apenas o café, pois os demais itens leite e suco já estão incluídos no lanche.*

**QUANTIDADE DE CONSUMO REAL - ALIMENTAÇÃO GERAL**

Descrição	UND	mai-19	jun-19	jul-19	ago-19	set-19	out-19	Total em 6 meses	Média mensal
DESEJUM	UND	2.067	2.184	1.957	2.039	2.144	2.138	12.529,00	<b>2.088,16</b>
COLAÇÃO	UND	-	-	251	343	286	245	1.687,55	<b>281,25</b>
ALMOÇO	UND	1.696	1.856	1.742	1.825	1.839	1.975	10.933,00	<b>1.822,16</b>
LANCHE	UND	1.722	1.780	1.651	1.737	1.816	1.795	10.501,00	<b>1.750,16</b>
JANTAR	UND	1.254	1.328	1.165	1.196	1.250	1.240	7.433,00	<b>1.238,83</b>
CEIA	UND	-	-	842	1.130	1.154	1.145	6.406,55	<b>1.067,75</b>
LEITE	LTS	58	66	184	186	183	181	858,000	<b>143,00</b>
CAFÉ	LTS	941	884	1.130	1.344	1.365	1.352	7.016,000	<b>1.169,00</b>
SUCOS	LTS	309	281	313	356	390	439	2.088,000	<b>348,00</b>
MAMADAS	UND	33	30	102	88	37	28	318,000	<b>53,00</b>
Média baseada nas respectivas notas fiscais									

*\* Contrato iniciou em julho de 2019, sendo assim o mês de maio e junho não era oferecido colação e ceia, pois estava em vigor o contrato anterior com a empresa Araúna.*

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**MÉDIA DE PESSOAS ATENDIDAS**

**REFEIÇÕES NO HRSFG**

**Período de maio a outubro 2019**

ESPECIFICAÇÃO	MÉDIA			
	DIÁRIA	MENSAL	SEMESTRAL	ANUAL
Pacientes	81	2.430	14.580	29.160
Acompanhantes	52	1.560	9.360	18.720
Servidores	149	4.470	26.820	53.640

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
Número de Leitos	30
Média Mensal de Atendimentos <sup>1</sup>	2.335
Média de Rotatividade de Leitos/Mensal	5,88
Média Mensal de Acompanhantes	48
Número de Servidores da Área de Saúde	158

**<sup>1</sup> Média Mensal de Atendimentos compreende as internações, partos, cirurgias e outros procedimentos realizados pela Unidade de Saúde.**

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**ANEXO II - CARDÁPIOS PADRONIZADOS**  
**MODELOS DE CARDÁPIOS QUALITATIVOS**

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
LIVRE 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Leite integral</li> <li>• Pão c/ margarina</li> <li>• Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitamina de mamão</li> <li>• Biscoito salgado c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acelga/beterraba ralada/cebola</li> <li>• Batata frita</li> <li>• Lagarto ao madeira</li> <li>• Arroz c/ cenoura</li> <li>• Feijão c/ legumes</li> <li>• Melancia</li> <li>• Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco de caju</li> <li>• Misto quente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alface/rúcula/tomate</li> <li>• Abobrinha e cenoura sautê</li> <li>• Filé de frango grelhado</li> <li>• Arroz</li> <li>• Sopa de carne moída e legumes</li> <li>• Gelatina de limão</li> <li>• Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mingau de milho branco</li> </ul>
LIVRE 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Leite integral</li> <li>• Pão c/ margarina</li> <li>• Banana cozida c/ canela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achocolatado</li> <li>• Torradas c/ orégano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada ao vinagrete</li> <li>• Purê rosado</li> <li>• Peixe a dorê</li> <li>• Arroz</li> <li>• Feijão c/ maxixe</li> <li>• Abacaxi</li> <li>• Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada de frutas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada verde</li> <li>• Macarrão a bolonhesa</li> <li>• Bife ao molho</li> <li>• Arroz c/ ervilha</li> <li>• Canja</li> <li>• Laranja</li> <li>• Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
BRANDA 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café</li> <li>• Leite integral</li> <li>• Pão c/ margarina</li> <li>• Ovos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitamina de mamão</li> <li>• Biscoito salgado c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beterraba e vagem ao vapor</li> <li>• Batatas douradas</li> <li>• Lagarto de panela</li> <li>• Arroz c/ cenoura</li> <li>• Feijão c/ legumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suco de caju</li> <li>• Pão c/ queijo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abobrinha refogada</li> <li>• Cenoura sautê</li> <li>• Filé de frango grelhado</li> <li>• Arroz</li> <li>• Sopa de carne moída e legumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mingau de milho branco</li> </ul>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

	mexidos		batido <ul style="list-style-type: none"> <li>Banana c/ mel</li> <li>Suco de maracujá</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina de limão</li> <li>Suco de acerola</li> </ul>	
BRANDA 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite integral</li> <li>Pão c/ margarina</li> <li>Banana cozida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achocolatado</li> <li>Torradas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abóbora na manteiga</li> <li>Purê rosado</li> <li>Filé de peixe grelhado</li> <li>Arroz</li> <li>Feijão c/ maxixe batido</li> <li>Abacaxi em calda</li> <li>Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de manga</li> <li>Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legumes no vapor</li> <li>Macarrão a bolonhesa</li> <li>Bife ao molho</li> <li>Arroz c/ ervilha</li> <li>Canja</li> <li>Mamão</li> <li>Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
PASTOSA 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite integral</li> <li>Pão doce c/margarina</li> <li>Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vitamina de mamão</li> <li>Biscoito maizena c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beterraba ralada cozida</li> <li>Batata em cubos cozida</li> <li>Lagarto desfiado ao madeira</li> <li>Arroz papa c/ cenoura</li> <li>Feijão c/ legumes batido</li> <li>Banana amassada c/ mel</li> <li>Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de caju</li> <li>Bolo mesclado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abobrinha/cenoura picadas e cozidas</li> <li>Filé de frango desfiado</li> <li>Arroz papa</li> <li>Sopa de carne moída e legumes</li> <li>Gelatina de limão</li> <li>Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de milho branco</li> </ul>
PASTOS A 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite integral</li> <li>Pão bolinha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achocolatado</li> <li>Biscoito doce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abóbora cozida</li> <li>Purê rosado</li> <li>Peixe desfiado</li> <li>Arroz papa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de manga</li> <li>Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legumes picados e cozidos</li> <li>Macarrão a bolonhesa</li> <li>Carne moída ao molho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>c/ margarina</li> <li>Banana cozida c/ canela</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Feijão c/ maxixe batido</li> <li>Doce de leite</li> <li>Suco de cajá</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz papa c/ ervilha</li> <li>Canja</li> <li>Mamão</li> <li>Suco de Goiaba</li> </ul>	
--	---	--	--	--	---	--

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
LEVE 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite integral</li> <li>Pão doce c/margarina</li> <li>Ovos mexidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vitamina de mamão</li> <li>Biscoito maizena c/ margarina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de feijão</li> <li>Banana amassada c/ mel</li> <li>Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de caju</li> <li>Bolo mesclado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de carne moída e legumes</li> <li>Gelatina de limão</li> <li>Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de milho branco</li> </ul>
LEVE 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite integral</li> <li>Pão bolinha c/ margarina</li> <li>Banana cozida c/ canela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achocolatado</li> <li>Torradas c/ orégano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de soja, carne e legumes</li> <li>Doce de leite</li> <li>Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de manga</li> <li>Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canja</li> <li>Mamão</li> <li>Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
SEMILÍQUIDA 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite c/ suplemento protéico e calórico</li> <li>Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vitamina de mamão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de feijão c/ carne e macarrão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>logurte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de carne moída e legumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de milho branco batido</li> </ul>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

			batida <ul style="list-style-type: none"> <li>Sorvete de doce de leite</li> <li>Suco de maracujá</li> </ul>		batida <ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina de limão</li> <li>Suco de acerola</li> </ul>	
SEMILÍQUIDA 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite enriquecido</li> <li>Suco de laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frapê</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de soja, carne e legumes batida</li> <li>Gelatina de abacaxi</li> <li>Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de manga</li> <li>Leite fermentado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canja batida</li> <li>Gelatina de açaí</li> <li>Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>
LÍQUIDA 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite c/ suplemento protéico e calórico</li> <li>Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vitamina de mamão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de feijão c/ carne e macarrão batida</li> <li>Sorvete de doce de leite</li> <li>Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>logurte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de carne moída e legumes batida</li> <li>Gelatina de limão</li> <li>Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de milho branco batido</li> </ul>
LÍQUIDA 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite enriquecido</li> <li>Suco de laranja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frapê</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de soja, carne e legumes batida</li> <li>Gelatina de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de manga</li> <li>Leite fermentado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canja batida</li> <li>Gelatina de açaí</li> <li>Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

			abacaxi			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de cajá</li> </ul>			
LÍQUIDA RESTRITA 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chá de maçã</li> <li>Suco de laranja (50%)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caldo de legumes</li> <li>Suco de melão</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de caju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caldo de legumes</li> <li>Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chá de erva doce</li> </ul>
LÍQUIDA RESTRITA 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chá de hortelã</li> <li>Suco de pêra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Água de coco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caldo de legumes</li> <li>Suco de cajá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de manga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caldo de legumes</li> <li>Suco de Goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chá de erva cidreira</li> </ul>

DIETA	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR	CEIA
CONSTIPANTE 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite s/ lactose</li> <li>Pão francês assado</li> <li>Ovos pochê</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coquetel constipant e</li> <li>Biscoito salgado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couve-Flor c/ cenoura ralada cozida</li> <li>Batata dourada</li> <li>Lagarto de panela</li> <li>Arroz</li> <li>Caldo de feijão</li> <li>Maçã</li> <li>Suco de maracujá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de caju</li> <li>Biscoito de polvilho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abobrinha sauté</li> <li>Filé de frango grelhado</li> <li>Arroz</li> <li>Sopa de carne moída e legumes</li> <li>Gelatina de limão</li> <li>Suco de uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de maizena</li> </ul>
CONSTIPANTE 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café</li> <li>Leite s/ lactose</li> <li>Pão massa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suco de tangerina</li> <li>Torradas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiras de beterraba e chuchu</li> <li>Purê rosado</li> <li>Filé de peixe grelhado</li> <li>Arroz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Água de coco</li> <li>Leite fermentad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cenoura em cubos c/ mandioquinha</li> <li>Bife ao molho</li> <li>Arroz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mingau de mucilon de arroz</li> </ul>



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

	• fina assado • Banana cozida c/ canela		• Caldo de feijão • Gelatina • Suco de limão	o	• Canja • Pêra • Suco de Goiaba	
--	---	--	--	---	---------------------------------------	--

**ANEXO III**

**LISTA DE PRODUTOS PADRONIZADOS**

**FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS**

1. Abacate
2. Abacaxi
3. Acelga
4. Alface
5. Alho
6. Almeirão
7. Ameixa
8. Açaí
9. Abóbora
10. Banana nanica
11. Banana maçã
12. Banana prata
13. Batata doce
14. Batata inglesa
15. Beterraba
16. Brócolis
17. Cebola
18. Cenoura
19. Cheiro verde
20. Chuchu
21. Coco verde
22. Couve
23. Couve-flor
24. Espinafre
25. Goiaba
26. Laranja
27. Laranja lima
28. Limão

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

29. Maçã nacional
30. Maçã argentina
31. Macaxeira
32. Maxixe
33. Melancia
34. Melão
35. Moricote
36. Pepino
37. Pêra
38. Pimentão
39. Polpa de acerola
40. Polpa de cacau
41. Polpa de cajá
42. Polpa de caju
43. Polpa de cupuaçu
44. Polpa de goiaba
45. Polpa de graviola
46. Polpa de maracujá
47. Quiabo
48. Repolho verde
49. Repolho roxo
50. Rúcula
51. Salsinha
52. Tomate
53. Vagem

**CARNES E QUEIJOS**

54. Carne de 1ª qualidade
55. Carne de 2ª qualidade (paleta)
56. Frango (coxa, sobre coxa e peito)
57. Ovos de galinha de 1ª qualidade
58. Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote, tilápia)

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- 59. Presunto
- 60. Queijo frescal
- 61. Queijo mussarela
- 62. Queijo ricota

**CEREAIS E LEGUMINOSAS**

- 63. Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pacote com 5 kg
- 64. Arroz integral
- 65. Amido de milho, caixa com 500 g
- 66. Amido de milho com farinha de arroz adicionada de vitamina E ferro
- 67. Aveia em flocos finos
- 68. Biscoito cream cracker, pacote com 200 g
- 69. Biscoito doce (maria ou maizena)
- 70. Biscoito de aveia
- 71. Biscoito de leite
- 72. Biscoito amanteigado
- 73. Biscoito com fibras
- 74. Biscoito de água, pacote com 200 g
- 75. Biscoito de polvilho
- 76. Biscoito integral doce
- 77. Biscoito integral salgado
- 78. Biscoito sem glúten
- 79. Biscoito sem lactose
- 80. Biscoito light
- 81. Cereal matinal de milho com e sem açúcar
- 82. Ervilha
- 83. Farinha de mandioca branca seca
- 84. Farinha de trigo especial
- 85. Farinha de tapioca
- 86. Flocos de cereais, trigo, aveia, cevada, embalagem com 500 g
- 87. Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pacote com 500 g
- 88. Fubá de milho

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

89. Feijão branco de 1ª qualidade
90. Feijão mulatinho de 1ª qualidade última safra
91. Feijão carioca de 1ª qualidade
92. Feijão preto de 1ª qualidade
93. Goma de tapioca
94. Macarrão conchinha, pacote com 500 g
95. Macarrão espaguete, pacote com 500 g
96. Macarrão parafuso, pacote com 500 g
97. Massa para lasanha pré-cozida
98. Milho branco para canjica
99. Milho para pipoca
100. Milho verde
101. Mucilagem de arroz
102. Mucilagem de milho
103. Pão careca
104. Pão doce
105. Pão de coco
106. Pão de centeio
107. Pão de milho
108. Pão de queijo
109. Pão de soja
110. Pão francês
111. Pão integral
112. Pão massa fina
113. Polvilho doce
114. Proteína texturizada de soja
115. Sagu sem sabor
116. Torrada
117. Torrada integral

**AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS**

118. Abacaxi em calda

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

119. Achocolatado em pó instantâneo
120. Achocolatado UHT
121. Água de coco UHT
122. Açúcar cristal
123. Açúcar cristal sachê 5g
124. Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica)
125. Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica) sachê 8 g
126. Alimento à base de glicose
127. Ameixa em calda
128. Ameixa seca
129. Atum sólido em óleo comestível
130. Café em pó
131. Canela em pó
132. Canela em rama
133. Chá de camomila
134. Chá de erva doce
135. Chá de erva cidreira
136. Chá mate
137. Chá preto
138. Coco ralado
139. Cravo da Índia
140. Creme de leite
141. Doce de leite
142. Doce-goiabada
143. Doce-marrom glacê
144. Erva-doce
145. Ervilha
146. Extrato de tomate
147. Gelatina sem sabor, incolor, em folha
148. Gelatina em pó comum (sabores variados)
149. Geléia dietética (sabores variados)
150. Geléia de fruta (sabores variados)

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

151. Leite de coco
152. Linhaça
153. Milho verde em conserva
154. Pêssego em calda
155. Pó para pudim (sabores variados)
156. Pó para pudim diet (sabores variados)
157. Sal refinado iodado
158. Sal sachê 1 g
159. Sorvete de frutas sabores variados
160. Sorvete cremosos sabores variados
161. Sucos UHT sabores variados
162. Suco de maracujá, garrafa com 500 ml
163. Suco de pitanga, garrafa com 500 ml
164. Suco de uva, garrafa com 500 ml
165. Vinagre

**ÓLEOS E GORDURAS**

166. Azeite de oliva
167. Maionese industrial
168. Manteiga com sal
169. Manteiga sem sal
170. Margarina com sal, 0 % de gordura trans
171. Margarina sem sal, 0 % de gordura trans
172. Óleo de girassol
173. Óleo de milho
174. Óleo de soja
175. Requeijão

**LEITES E DERIVADOS**

1. Bebida láctea
2. Iogurte natural 200 ml
3. Iogurte light 200 ml

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

4. Iogurte com polpa de frutas/cereal/fibras sabores variados
5. Iogurte de soja sabores variados
6. Leite integral, longa vida, UHT
7. Leite condensado integral, UHT
8. Leite desnatado, longa vida, UHT
9. Leite fermentado
10. Leite desnatado em pó
11. Leite em pó integral
12. Leite em pó integral, enriquecido com fatores de crescimento

**DESCARTÁVEIS E OUTROS**

1. Bico para mamadeira, chuquinha, 150 ml, 240 ml, esterilizável em autoclave
2. Bico para mamadeira chuquinha, 150 ml, 240 ml, ortodôntico
3. Canudo flexível
4. Talher completo de plástico descartável
5. Copo descartável com tampa (100 ml, 180 ml, 250 ml, 300 ml, 500 ml)
6. Escova para limpeza de mamadeira chupa, 150 ml, 240 ml
7. Escova para limpeza de bico de mamadeira
8. Guardanapos de papel
9. Mamadeira plástica chuquinha, 150 ml, 240 ml, com bico protetor, esterilizável em autoclave
10. Toalha de papel
11. Copos dosadores próprios, esterilizável, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas.

**Observação:** apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados pelo SND, conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada.

**ANEXO IV**  
**LISTA DE SIGLAS**

<b>SIGLA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
--------------	------------------

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

<b>SND</b>	Setor de Nutrição e Dietética
<b>SIF</b>	Serviço de Inspeção Federal
<b>MS</b>	Ministério da Saúde
<b>UAN</b>	Unidade de Alimentação e Nutrição
<b>ANVISA</b>	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
<b>UH</b>	Unidade Hospitalar

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

**A SESAU: Secretaria de Estado de Saúde**

REFERENTE PROCESSO Nº .....

A **(Nome da Empresa, CNPJ)**, declara, para fins de participação deste do processo nº ....., que vistoriou as instalações físicas do Hospital ....., 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.

Porto Velho/RO, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

Nome do responsável pela Empresa

## **ANEXO VI**

### **MODELO DE 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.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

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).



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

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

Obs1: A planilha abaixo deverá ser preenchida conforme o objeto especificado neste termo no que couber.

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS			
Nº Processo			
Licitação Nº			
<b>Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)</b>			
A	Data de apresentação da proposta (mês/ano)		
B	Município/UF		
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo		
D	Nº de meses de execução contratual		
<b>Identificação do Serviço</b>			
<b>Tipo de Serviço</b>	<b>Unidade de Medida</b>		<b>Quantidade Total a Contratar (em função da Unidade de Medida)</b>
<b>Mão-de-obra</b>			
<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual</b>			
<b>Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra</b>			<b>Valor (R\$)</b>
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)		
2	Salário Normativo da Categoria Profissional		
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)		



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
<b>MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO</b>		
<b>1</b>	<b>Composição da Remuneração</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Salário	0,00
B	Adicional de Periculosidade	30% sobre o salário 0,00
C	Adicional de Insalubridade	10%,20%,40% s/ S.Mín. 0,00
D	Adicional Noturno	20% sobre a hora diurna 0,00
E	Hora noturna adicional (somente após as 05:00h)	H. Extra (+50%) ou H. Normal + 20% de adicional 0,00
F	Adicional de Hora Extra	H.Normal + 50% 0,00
G	Outros (especificar)	Vide CCT 0,00
<b>TOTAL DA REMUNERAÇÃO</b>		0,00
<b>MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		
<b>2</b>	<b>Benefícios Mensais e Diários</b>	<b>Valor (R\$)</b>
A	Transporte (22 DIAS X 1 IDA + 1 VOLTA = 44 VALES * R\$2,60 - (salário * 6%)	0,00
B-1	Auxílio alimentação (Vales, ticket, depósitos...) valorestabelecido pela CCT (VALOR ÚNICO DE R\$ 176,00)	0,00
B-2	Auxílio alimentação (PAT cesta básica). Ex.: Estabelecido p/ CCT (R\$ 180,00)- Contribuição Empregado (12% ou 1,12)	0,00
C	Assistência médica e familiar -Ex.: Estabelecido p/ CCT (R\$ 54,00)	0,00
D	Auxílio creche - <i>dado estatístico aplicado sobre % firmado pela CCT</i> (V. Comentário)	0,00
E	Seguro de vida (-invalidez e funeral-)	0,00
F	Outros (especificar) (EPIs por exemplo) Ex: 144,10 / 12 = 12,01	0,00
<b>TOTAL DE BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS</b>		0,00
<b>MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS</b>		
<b>3</b>	<b>Insumos Diversos</b>	<b>Valor (R\$)</b>



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

A	<b>Uniformes</b> (Dividir o total anual por 12 meses e, depois pelo nºde prestadores de serviços)	<a href="#">Ex1</a>	IGPM, INPC...	0,00
B	<b>Materiais</b> (Dividir o total anual por 12 meses e, depois pelo nºde prestadores de serviços)	<a href="#">Ex2</a>	IGPM, INPC...	0,00
C	<b>Equipamentos</b> Aplicar DEPRECIACÃO (IN RFB 162/98 e 130/99) sobre o montante estimado * durabilidade * percentual de depreciação	<a href="#">Ex3</a>	IGPM, INPC...	0,00
D	<b>Outros</b> (especificar) (EPIs por exemplo)	<a href="#">Ex4</a>	IGPM, INPC...	0,00
<b>TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS</b>				<b>0,00</b>
<b>MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>				
<b>Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS</b>				
<b>4.1</b>	<b>Encargos previdenciários e FGTS</b>			<b>Valor (R\$)</b>
A	<b>Inss (20%)</b>		<b>20,00%</b>	<b>0,00</b>
B	<b>Sesi ou Sesc (1,5%)</b>		<b>1,50%</b>	<b>0,00</b>
C	<b>Senai ou Senac (1,0%)</b>		<b>1,00%</b>	<b>0,00</b>
D	<b>Incra(0,20% ou 2,7%) - IN nº971, MPS/SRP/2009, Anexo I e II ver código da Tabela</b>		<b>0,20%</b>	<b>0,00</b>
E	<b>Salário Educação (2,5%)</b>		<b>2,50%</b>	<b>0,00</b>
F	<b>Fgts (8,0%)</b>		<b>8,00%</b>	<b>0,00</b>
G	<b>Seguro Acid,. Trabalho ou R.A.T. (Riscos Ambientais do Trabalho) (Sat/Inss(médio)) (Riscos: Leve 1,0%, Médio 2,0%, Grave 3,0% - veja Decreto 3048/99 - Anexo V (CNAE de 1% a 3% FAP de 0,5 a 2,0)</b>		<b>6,00%</b>	<b>0,00</b>
H	<a href="#">Sebrae 0,3% ou 0,6% - IN 971_09 SRP Tributacao Previdenciária Revog IN 03_05</a>		<b>0,60%</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>39,800%</b>	<b>0,00</b>
<b>Submódulo 4.2 – 13º Salário</b>				
<b>4.2</b>	<b>13º Salário</b>			<b>Valor (R\$)</b>



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
Equipe de licitação DELTA

A	<b>13 º Salário</b>	<b>8,333%</b>	<b>0,00</b>
<b>Subtotal</b>		<b>8,333%</b>	<b>0,00</b>
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário	<b>39,800%</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>0,00</b>
<b>Submódulo 4.3 – Afastamento Maternidade</b>			
<b>4.3</b>	<b>Afastamento Maternidade</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	<b>Afastamento maternidade</b>	<b>0,653%</b>	<b>0,00</b>
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	<b>39,80%</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>0,00</b>
<b>Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão</b>			
<b>4.4</b>	<b>Provisão para Rescisão</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	<b>Aviso prévio indenizado</b>	<b>0,417%</b>	<b>0,00</b>
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado (8%)	<b>8,000%</b>	<b>0,00</b>
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	<b>3,600%</b>	<b>0,00</b>
D	<b>Aviso prévio trabalhado</b>	<b>1,944%</b>	<b>0,00</b>
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado (39,80% sobre o valor do Aviso Prévio Trabalhado)	<b>39,800%</b>	<b>0,00</b>
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado $=((40\%+10\%)*8\%)*\text{valor do APT}$	<b>0,200%</b>	<b>0,00</b>
G	<b>MULTA DO FGTS PARA RESCISÃO SEM JUSTA CAUSA - CALCULADO SOBRE A REMUNERAÇÃO(INSERIDO)</b>	<b>3,600%</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>0,00</b>
<b>Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>			
<b>4.5</b>	<b>Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente</b>		<b>Valor (R\$)</b>
A	<b>Férias E TERÇO CONSTITUCIONAL DE FÉRIAS</b>	<b>11,11%</b>	<b>0,00</b>
B	<b>Ausência por doença</b>	<b>1,66%</b>	<b>0,00</b>



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

C	Licença paternidade	0,02%	0,00
D	Ausências legais	0,28%	0,00
E	Ausência por Acidente de trabalho	0,03%	0,00
F	Outros (especificar)	0,00%	0,00
<b>Subtotal</b>			<b>0,00</b>
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição do profissional ausente	39,800%	0,00
<b>TOTAL</b>			<b>0,00</b>
<b>Quadro – Resumo – Módulo 4 – Encargos sociais e trabalhistas</b>			
<b>4</b>	<b>Módulo 4 – Encargos sociais e trabalhistas</b>		<b>Valor (R\$)</b>
4.1	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições		0,00
4.2	13º (décimo-terceiro) salário		0,00
4.3	Afastamento maternidade		0,00
4.4	Custo de rescisão		0,00
4.5	Custo de reposição do profissional ausente		0,00
4.6	Outros (especificar)		0,00
<b>TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS</b>			<b>0,00</b>
<b>(M-T)CUSTO TOTAL DA PLANILHA PARA EFEITO DE CÁLCULO DO MÓDULO 5 (M1+M2+M3+M4)</b>			<b>0,00</b>
<b>MÓDULO 5 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO</b>			
<b>5</b>	<b>Custos Indiretos, Tributos e Lucro</b>		<b>Valor (R\$)</b>
<b>A</b>	<b>Custos Indiretos</b>	<b>5,000</b> <b>%</b>	<b>0,0</b> <b>0</b>
<b>B</b>	<b>Lucro (MT + M5.A)</b>	<b>10,00</b> <b>0%</b>	<b>0,0</b> <b>0</b>
<b>C</b>	<b>Subtotalpara efeito de cálculo do s Tributos (MT + MA + MB) FATURAMENTO <math>[(100-8,65)/100]</math></b>	<b>0,913</b> <b>5</b>	<b>0,0</b> <b>0</b>



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

	<b>Tributos</b>		<b>0,0</b>
	<b>C1. Tributos Federais</b>		<b>0</b>
	C1-A(PIS 0,65) (SERV. VIGILANCIA - MANUAL)	<b>0,650</b>	<b>0,0</b>
	C1. B(COFINS 3,0) (SERV. VIGILANCIA - MANUAL)	<b>%</b>	<b>0</b>
	<b>C.2 Tributos Estaduais (especificar)</b>	<b>3,000</b>	<b>0,0</b>
	<b>C.3 Tributos Municipais</b>	<b>%</b>	<b>0</b>
	C3-A (ISS 5,0) (SERV. VIGILANCIA - MANUAL)	<b>5,000</b>	<b>0,0</b>
		<b>%</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL DOS TRIBUTOS</b>		<b>8,650</b>	<b>0,0</b>
		<b>%</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL DOS CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO</b>			<b>0,0</b>
			<b>0</b>
<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>			<b>Val</b>
			<b>or</b>
			<b>(R\$</b>
			<b>)</b>
<b>A</b>	<b>Módulo 1 – Composição da Remuneração</b>		<b>0,0</b>
			<b>0</b>
<b>B</b>	<b>Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários</b>		<b>0,0</b>
			<b>0</b>
<b>C</b>	<b>Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)</b>		<b>0,0</b>
			<b>0</b>
<b>D</b>	<b>Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas</b>		<b>0,0</b>
			<b>0</b>



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

<b>Subtotal (A + B +C+ D)</b>		<b>0,0</b> <b>0</b>
<b>E</b>	<b>Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro</b>	<b>0,0</b> <b>0</b>
<b>VALOR TOTAL POR EMPREGADO</b>		<b>0,0</b> <b>0</b>

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

---

Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Teixeira Temo, Gerente**, em 16/07/2020, às 12:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---

Documento assinado eletronicamente por **Laura Bany de Araujo Pinto, Administrador(a)**, em 16/07/2020, às 12:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---

Documento assinado eletronicamente por **NELIO DE SOUZA SANTOS, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 20/07/2020, às 18:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---

Documento assinado eletronicamente por **Maria José de Oliveira, Diretor(a)**, em 27/07/2020, às 16:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 358/2020/DELTA/SUPEL/RO

ANEXO II DO EDITAL – SAMS

<b>Órgão Requisitante:</b>	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE			<b>Nº. Processo:</b>	0036.050411/2017-95
<b>Fonte de Recurso:</b>	0110/0209/0213	<b>Programa Atividade:</b>	4009/4011/2087	<b>Elemento Despesa:</b>	33.90.30
<b>Exposição de Motivo:</b>	Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, de forma contínua, pelo período de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.			<b>Referente documento:</b>	Informação nº 86/2017/SC/GAD/SESAU ( <a href="#">0350840</a> )

<b>LOTE I</b>						
<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNID.</b>	<b>QTE MENSAL</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>	<b>VALOR MENSAL</b>	<b>VALOR TOTAL 12 MESES</b>
<b>1</b>	<b>Fornecimento de alimentação hospitalar pronta</b>					
1.1	MAMADAS - Leite em pó integral, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças.	Unid.	18			



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

1.2	MAMADAS - Fórmula infantil complementar para crianças a partir do 6º mês de vida, deve ser de consistência espessada e preparada com vegetais, frutas, carnes e cereais “in natura” próprios para a idade. Papinha de frutas, papinha de legumes, sopinhas acrescida de tubérculos, carne e/ou cereais.	Unid.	20			
1.3	MAMADAS - Fórmula infantil convencional destinada a suprir as necessidades nutricionais da lactente nascido a termo. Preparada com leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluição adequada, acrescida de produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, flocos de aveia, flocos de cereais e outros, adoçadas ou não.	Unid.	22			
1.4	ALIMENTAÇÃO GERAL - Desjejum	Unid.	2.100			
1.5	ALIMENTAÇÃO GERAL - Colação	Unid.	300			
1.6	ALIMENTAÇÃO GERAL - Almoço	Unid.	1.830			
1.7	ALIMENTAÇÃO GERAL - Lanche	Unid.	1.800			
1.8	ALIMENTAÇÃO GERAL - Jantar	Unid.	1.260			
1.9	ALIMENTAÇÃO GERAL - Ceia	Unid.	1.110			



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

1.10	ALIMENTAÇÃO GERAL - Leite	Litro	150			
1.11	ALIMENTAÇÃO GERAL - Café	Litro	1.170			
1.12	ALIMENTAÇÃO GERAL - Suco de Fruta	Litro	360			
<b>TOTAL GERAL</b>						

Carimbo do CNPJ/CPF-ME:	Local:	Responsável pela cotação da Empresa:	<b>USO EXCLUSIVO DA SESAU</b>	Valor da Proposta:
	Data:	Fone:		Validade Proposta: 60 dias
	Banco:	Assinatura:		Prazo de Entrega:
	Agência:			



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

	C/C:			
A empresa vencedora deverá apresentar no ato da entrega do objeto, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os seguintes documentos: CERTIDÕES NEGATIVAS DE TRIBUTOS FEDERAIS, TRIBUTOS ESTADUAIS, TRIBUTOS MUNICIPAIS, DÉBITOS TRABALHISTAS E DE REGULARIDADE JUNTO AO FGTS devendo mantê-las em regularidade até o final do contrato. (Arts. 29 e 55, XIII, da Lei 8666/93)				

Porto Velho/RO, 15 de Julho de 2020.

Elaborado por:

**Laura Bany de Araujo Pinto**

Administradora - GAD/SESAU

Matrícula: 300.123.855

Revisão Técnica:



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**Jaqueline Teixeira Temo**

Gerente de Compras - GECOMP/SESAU

Matrícula: 300.105.039

Revisão Técnica:

**Maria José de Oliveira**

Diretora Hospital Regional de São Francisco do Guaporé - HRSFG/SESAU

Matrícula: 300.140.874

Revisão Técnica:

**Camila Estéfani dos Santos Araújo**

Chefe do Setor de Nutrição e Dietética do HRSFG/SESAU/RO

Matrícula: 300.131.732



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

Na forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93: Aprovo a presente SAMS

**Nélio de Souza Santos**

Secretário Adjunto de Estado da Saúde de Rondônia

---

Documento assinado eletronicamente por **Jaqueline Teixeira Temo, Gerente**, em 16/07/2020, às 12:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---

Documento assinado eletronicamente por **Laura Bany de Araujo Pinto, Administrador(a)**, em 16/07/2020, às 12:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---

Documento assinado eletronicamente por **NELIO DE SOUZA SANTOS, Secretário(a) Adjunto(a)**, em 20/07/2020, às 18:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---

Documento assinado eletronicamente por **Maria José de Oliveira, Diretor(a)**, em 27/07/2020, às 16:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 358/2020/DELTA/SUPEL/RO**

**ANEXO III DO EDITAL – QUADRO ESTIMATIVO DE PREÇOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT. (A)	EMP 1	EMP 2	EMP 3	EMP 4	EMP 5	EMP 6	PREÇO MÍNIMO (D)	PREÇO MÉDIO (E)	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIÇÃO	PARAMETRO UTILIZADO	SUBTOTAL GERAL ANUAL	SUBTOTAL GERAL MENSAL [F + G]
				ROCEL	SANTISTA	PLANILHA SESAU	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS	BANCO DE PREÇOS							
1	<b>Fornecimento de alimentação hospitalar pronta</b>															
1.1	Leite em pó integral, enriquecido com ferro e vitaminas para alimentação de crianças.	UND	18	R\$ 7,00	R\$ 6,21	R\$ 5,70	NC	NC	NC	R\$ 5,70	R\$ 6,30	0,66	10,40%	MÉDIO	R\$ 1.360,80	R\$ 113,40
1.2	Fórmula infantil complementar para crianças a partir do 6º mês de vida, deve ser de consistência espessada e preparada com vegetais, frutas, carnes e cereais “in natura” próprios para a idade. Papinha de frutas, papinha de legumes, sopinhas acrescida de tubérculos, carne e/ou cereais.	UND	20	R\$ 7,50	R\$ 6,45	R\$ 5,70	NC	NC	NC	R\$ 5,70	R\$ 6,55	0,90	13,80%	MÉDIO	R\$ 1.572,00	R\$ 131,00

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

1.3	Fórmula infantil convencional destinada a suprir as necessidades nutricionais da lactente nascido a termo. Preparada com leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluição adequada, acrescida de produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, flocos de aveia, flocos de cereias e outros, adoçadas ou não.	UND	22	R\$ 7,20	R\$ 5,64	R\$ 5,70	NC	NC	NC	R\$ 5,64	R\$ 6,18	0,88	14,30%	MÉDIO	R\$ 1.631,52	R\$ 135,96
1.4	ALIMENTAÇÃO GERAL - Desjejum	UND	2,100	R\$ 7,80	R\$ 7,36	R\$ 7,28	R\$ 7,39	R\$ 6,95	R\$ 5,10	R\$ 5,10	R\$ 6,98	0,96	13,76%	MÉDIO	R\$ 175.896,00	R\$ 14.658,00
1.5	ALIMENTAÇÃO GERAL - Colação	UND	300	R\$ 7,60	R\$ 5,98	R\$ 6,98	R\$ 5,76	R\$ 6,02	R\$ 6,80	R\$ 5,76	R\$ 6,52	0,72	11,01%	MÉDIO	R\$ 23.472,00	R\$ 1.956,00
1.6	ALIMENTAÇÃO GERAL - Almoço	UND	1,830	R\$ 17,80	R\$ 20,58	R\$ 21,14	R\$ 25,00	R\$ 16,50	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 19,17	3,89	20,28%	MÉDIO	R\$ 420.973,20	R\$ 35.081,10

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

1.7	ALIMENTAÇÃO GERAL - Lanche	UND	1,800	R\$ 7,60	R\$ 5,98	R\$ 7,18	R\$ 9,00	R\$ 5,66	R\$ 7,07	R\$ 5,66	R\$ 7,08	1,20	16,94%	MÉDIO	R\$ 152.928,00	R\$ 12.744,00
1.8	ALIMENTAÇÃO GERAL - Jantar	UND	1,260	R\$ 17,80	R\$ 20,58	R\$ 21,12	R\$ 25,00	R\$ 16,50	R\$ 14,00	R\$ 14,00	R\$ 19,17	3,89	20,27%	MÉDIO	R\$ 289.850,40	R\$ 24.154,20
1.9	ALIMENTAÇÃO GERAL - Ceia	UND	1,110	R\$ 8,40	R\$ 5,98	R\$ 6,98	R\$ 6,70	R\$ 6,95	R\$ 7,39	R\$ 5,98	R\$ 7,07	0,80	11,35%	MÉDIO	R\$ 94.172,40	R\$ 7.847,70
1.10	ALIMENTAÇÃO GERAL - Leite	LITRO	150	R\$ 5,00	R\$ 5,17	R\$ 5,22	NC	NC	NC	R\$ 5,00	R\$ 5,13	0,12	2,25%	MÉDIO	R\$ 9.234,00	R\$ 769,50
1.11	ALIMENTAÇÃO GERAL - Café	LITRO	1,170	R\$ 5,20	R\$ 5,52	R\$ 5,22	NC	NC	NC	R\$ 5,20	R\$ 5,31	0,18	3,38%	MÉDIO	R\$ 74.552,40	R\$ 6.212,70
1.12	ALIMENTAÇÃO GERAL - Suco de Fruta	LITRO	360	R\$ 8,90	R\$ 5,64	R\$ 5,22	NC	NC	NC	R\$ 5,22	R\$ 6,59	2,01	30,57%	MÍNIMO	R\$ 22.550,40	R\$ 1.879,20



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

<b>VALOR TOTAL MENSAL</b>	<b>R\$ 105.682,76</b>
<b>VALOR TOTAL ANUAL</b>	<b>R\$ 1.268.193,12</b>

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 358/2020/SUPEL/RO**

**ANEXO IV – DO EDITAL**

**MODELO DE MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE \_\_\_\_\_,**  
**N.º \_\_\_\_\_ QUE ENTRE SI CELEBRAM, A**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU E A EMPRESA**  
**\_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_**

Aos \_\_\_ dias do mês de \_\_\_ do ano de 2020, a **Secretaria \_\_\_\_\_,**  
**sediada a Rua \_\_\_\_\_ n.º \_\_\_\_\_,** doravante denominada apenas **CONTRATANTE,** neste ato representado pelo \_\_\_\_\_, RG n.º **(número) \_\_\_\_\_,** CPF **(número) \_\_\_\_\_,** e a firma \_\_\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_\_\_, estabelecida no \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA,** neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, **(nacionalidade),** RG \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, celebram o presente Contrato, decorrente do **Processo Administrativo nº. 0036.050411/2017-95,** licitado através da **PREGÃO ELETRÔNICO nº 358/2020/DELTA/SUPEL/RO,** homologado pelo Autoridade Competente, regido pela Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

***CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:***

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, de forma contínua, pelo período de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.

***CLÁUSULA SEGUNDA DO REGIME DE EXECUÇÃO:***

Os serviços ora contratados obedecerão ao regime de empreitada por MEROR VALOR GLOBAL POR LOTE, na forma de execução INDIRETA.

***CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO:***

O valor do presente contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) referente ao valor total do objeto.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto contratado, até o limite de 25 % (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, sendo os mesmos, objeto de exame pela **Procuradoria Geral do Estado - PGE**.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Os serviços que forem entregues com atraso imputável à **CONTRATADA**, não gerarão direito a reajuste ou atualização monetária.

**CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS PARA ATENDER AS DESPESAS:**

**P/A: 4009/4011/2087**

**FONTE RECURSO: 0110/0209/0213**

**ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30**

**CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

Conforme item 5 do Termo de Referência.

**CLÁUSULA SEXTA DA VIGENCIA CONTRATUAL:**

O prazo de vigência do contrato para Fornecimento de alimentação hospitalar pronta será de 12 (doze) meses, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 57, inc. II, da Lei 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

Após assinatura do contrato, o prazo para início dos fornecimentos será de até **30 (trinta) dias** contados a partir da emissão da ordem de serviço.

**PARÁGRAFO SEGUNDO - LOCAL DE EXECUÇÃO**

Conforme **item 4.1** do Termo de Referência.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

***CLÁUSULA SÉTIMA - DAS GARANTIAS:***

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 8666/93).

***CLÁUSULA OITAVA - DA FORÇA MAIOR OU CASO FORTUITO:***

Ocorrendo fato novo decorrente de força maior ou caso fortuito, nos termos da legislação vigente ou qualquer dos motivos a que se refere o § 1º do art. 57, da Lei nº 8666/93, que obstem, prejudiquem ou retardem o cumprimento dos prazos e demais obrigações estatuídas neste **CONTRATO**, ficará a **CONTRATADA**, isenta das multas e penalidades pertinentes, justificando-se destarte, a alteração do cronograma aprovado, devendo a mesma comunicar por escrito a SESAU, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer alterações que lhe impeçam, mesmo que temporariamente, a execução do objeto deste Termo.

***CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:***

Conforme itens **9.1** e seus subitens do Termo de Referência;

***CLÁUSULA DÉCIMA DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:***

Conforme item **9.4** do Termo de Referência.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A **CONTRATADA** declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela **CONTRATANTE**.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A existência e a atuação da fiscalização da **CONTRATANTE** em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA** no que concerne ao objeto contratado e às suas consequências e implicações, próximas ou remotas.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Caberá a Fiscalização do **CONTRATANTE**, através de comissão designada pela autoridade competente, o seguinte:

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

- a) A CONTRATANTE é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos fornecimentos contratados, por meio de um Comissão de certificação e recebimento de Materiais e serviços a qual será indicada pelo Diretor geral da Unidade de Saúde, que após aprovação será nomeado pelo Secretário de Estado da Saúde, vale ressaltar que pelo menos um nutricionista deverá compor a citada Comissão, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do objeto contratado.
- b) A CONTRATANTE, por intermédio da Comissão, além do citado no parágrafo anterior caberá, entre outros:
- c) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências, adequada às necessidades de Unidade Hospitalar;
- d) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos servidores, pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- e) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliações periódicas;
- f) Fiscalizar inclusive a quantidade “*in natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas 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;
- g) A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:
- h) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências,
- i) equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- j) A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da empresa CONTRATADA por qualquer

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;

k) Coletar a prescrição médica e elaborar a prescrição dietética determinando os nutrientes ou composição dos nutrientes da NE, mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica.

l)

**PARÁGRAFO QUARTO** - O aceite dos serviços será realizado pela Comissão Gestora constituída pela SESAU especificamente para este fim.

***CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO EXAME, ENTREGA E RECEBIMENTO:***

Conforme item **4.11** do Termo de Referência.

***CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS SANÇÕES:***

Conforme item **8** do Termo de Referência.

***CLÁUSULA DÉCIMA TERÇA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE:***

São prerrogativas do **CONTRATANTE** as previstas no art. 58, da Lei 8.666/93, que as exercerá nos termos das normas referidas no preâmbulo deste **CONTRATO**.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O valor caucionado reverterá integralmente para a **CONTRATANTE** em caso de rescisão do **CONTRATO** por culpa da **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação do disposto no art. 80, da Lei n.º 8.666/93 e de apurar-se e cobrar-se pela via própria a diferença que houver em favor da **CONTRATANTE**.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O **CONTRATANTE** descontará do valor caucionado o numerário que bastar à reparação de danos a que a **CONTRATADA** der causa na execução dos serviços contratados, hipótese em que a **CONTRATADA** deverá em 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação administrativa, recompor o valor abatido para restaurar a integridade da garantia.

***CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO:***

Conforme item **4.14.6** do Termo de Referência.



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

**CONTRATUAL:**

É vedada a subcontratação, cessão ou transferência total de quaisquer direitos e/ou obrigações inerentes ao presente contrato, por parte da CONTRATADA;

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DOS ENCARGOS DECORRENTES DO CONTRATO:**

Constituirá encargo exclusivo da **CONTRATADA** o pagamento de tributos, tarifas e emolumentos decorrentes deste **CONTRATO** e da execução de seu objeto.

**CLAUSULA DECIMA SÉTIMA DOS CASOS OMISSOS:**

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº: 8.666/93, dos princípios gerais do direito e demais legislação aplicada, conforme Art. 55 Inciso XII.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO:**

As partes elegem o Foro da Comarca de Porto Velho, Capital do Estado de Rondônia/RO, para dirimir dúvidas e controvérsias oriundas do presente Termo.

Para firmeza e como prova do acordado, é lavrado o presente **CONTRATO** às fls.\_do Livro nº de Contratos, que depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes, dele sendo extraídas as cópias que se fizerem necessárias para sua publicação e execução, através de processo xerográfico, devidamente certificadas pela **Gerência Administrativa da SESAU/RO**.

Porto Velho/RO, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

---

**Governador do Estado de Rondônia**

---

**Secretário da SESAU/RO**

---

**Empresa (Representante Legal)**

---

**Procuradoria Geral do Estado**



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO  
Equipe de licitação DELTA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 358/2020/SUPEL/RO

ANEXO V - DO EDITAL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA  
(Modelo)

Atestamos para os devidos fins que a empresa **[Razão Social da Empresa Licitante]**, inscrita no CNPJ sob o Nº. **[da Empresa Licitante]**, estabelecida na **[endereço da Empresa Licitante]**, prestou para esta empresa/Entidade **[Razão Social da Empresa Emitente do atestado]**, inscrita no CNPJ sob o Nº. **[CNPJ da Empresa Emitente do atestado]**, situada no **[endereço da Empresa Emitente do atestado]**, os serviços cotado(s), abaixo especificado(s), no período de ( \_\_/\_\_/\_\_ a \_\_/\_\_/\_\_):

- **OBJETO ENTREGUE E SUA QUANTIDADE:** (descrever (o) os bem (ns) que foi (foram) entregue (s)
- **VALOR TOTAL** \_\_\_\_\_ (R\$):..... descrever o valor contratado.

Atestamos ainda, que tal(is) prestação (ões) está (ão) sendo / foi (ram) executado(s) satisfatoriamente, não existindo, em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

\_\_\_\_\_  
Local e Data

\_\_\_\_\_  
[Nome do Representante da Empresa Emitente]  
Cargo / Telefone

**OBSERVAÇÃO:**

1. Deve ser emitido em papel timbrado da empresa/entidade ou identificá-la logo abaixo ou acima do texto, com nome, CNPJ, endereço, telefones, fax e e-mail.
2. A falta deste documento causa a INABILITAÇÃO da Licitante no certame licitatório.

**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 358/2020/SUPEL/RO**

**ANEXO VI – DO EDITAL**

**MODELO DE CARTA PROPOSTA**

**À SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES – SUPEL/RO**

Prezados Senhores:

Apresentamos a V. S<sup>ã</sup>., nossa proposta de preços de fornecimento de (descrever o objeto resumido) ---

-----, pelo preço global de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), nos termos do Edital e seus Anexos, conforme quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Preencher de acordo com as especificações do Anexo II do Edital					

1. Prazo de validade da Proposta: (preencher) **não inferior a 60 (sessenta) dias.**
2. Prazo de entrega: (preencher)
3. Local de entrega: (preencher)
4. Prazo de garantia: (preencher)

**Observação 1: Havendo omissão das informações acima considerar-se-ão os prazos previstos neste edital como aceitos.**

**Observação 2: A CARTA PROPOSTA deverá ser apresentada em PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE.**

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguros, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

(Local),.....de ....., de 20.....

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do representante legal e carimbo)



**SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL/RO**  
**Equipe de licitação DELTA**

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 358/2020/DELTA/SUPEL/RO**

A SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES, por meio de seu(a) Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio, nomeada por força das disposições contidas na Portaria nº 73/GAB/SUPEL, publicada no DOE do dia 26 de maio de 2020, torna público que se encontra autorizada a realização da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o nº **358/2020/DELTA/SUPEL/RO**, do tipo **MENOR VALOR GLOBAL POR LOTE**, aplica-se a **AMPLA PARTICIPAÇÃO de todos os interessados, método de disputa ABERTO**, tendo por finalidade a qualificação de empresas e a seleção da proposta mais vantajosa, conforme disposições descritas neste edital e seus anexos, em conformidade com as [Leis Federais nº 10.520/02](#) e [nº 8.666/93](#) e suas alterações a qual se aplica subsidiariamente a modalidade de Pregão, com os [Decretos Estaduais nº 12.205/06](#), [nº 16.089/2011](#) e [nº 21.675/2017](#), [Decreto Federal nº 10.024/19](#), como [Lei Complementar nº 123/06](#) e suas alterações, com a [Lei Estadual nº 2414/2011](#), e demais legislações vigentes, tendo como interessada a Hospital Regional de São Francisco do Guaporé – HRSFG/SESAU/RO.

---

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0036.050411/2017-95.**

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, visando atender as necessidades do Hospital Regional de São Francisco do Guaporé, de forma contínua, pelo período de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.

**PROGRAMA DE TRABALHO:** 4009/ 4011/ 2087.

**ELEMENTO DE DESPESA:** 33.90.30.

**FONTE DE RECURSOS:** 33.90.30/ 0209/ 0213.

**VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO:** R\$ 1.268.193,12.

**DATA DE ABERTURA:** 17 de agosto de 2020, às 09h30min (HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF)

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/>

**CÓDIGO DA UASG:**925373

---

**LOCAL:** O Pregão Eletrônico será realizado por meio do endereço eletrônico acima mencionado, por meio do (a) Pregoeiro (a) e equipe de apoio.

**EDITAL:** O Instrumento Convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis para consulta e retirada no endereço eletrônico acima mencionado, e, ainda, no site [www.supel.ro.gov.br](http://www.supel.ro.gov.br). Maiores informações e esclarecimentos sobre o certame serão prestados pelo (a) Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio, na Superintendência Estadual Licitações, pelo telefone (69) 3212-9265, ou no endereço sito a Av. Farquar, S/N, Bairro: Pedrinhas, Complexo Rio Madeira, Ed. Pacaás Novos, 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.903-036.

Porto Velho-RO, 03 de agosto de 2020.

**FABÍOLA MENEGASSO DIAS**

Pregoeiro (a) SUPEL-RO

Mat. 300148746