



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

AVISO

AVISO DE CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL Nº. 08/2022/GECOMP/SESAU/RO.

(Caráter emergencial - Art. 24, IV, da Lei 8666/93)

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU

Processo Eletrônico (SEI): 0036.079214/2022-15

Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JPIL, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias. PRAZO PARA RECEBIMENTO DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA DE PREÇOS: até o dia 07/06/2022 às 14h00min (horário de Brasília – DF), e até às 13h00min (horário local), SOB PENA DE NÃO ACEITAÇÃO, caso o envio dos documentos ocorra após o dia e horário estipulado.** Este aviso e do Termo de Referência foram publicados na íntegra e podem ser consultados no site: www.rondonia.ro.gov.br/sesau. Os documentos de habilitação e proposta deverão ser enviados exclusivamente via correio eletrônico, e-mail: nap.gad.sesau@gmail.com até a data e horário estipulados na forma prevista neste aviso. Maiores informações e esclarecimentos sobre o referida **CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL** serão prestados pela Gerência de Compras, na Secretaria de Estado da Saúde através do e-mail nap.gad.sesau@gmail.com ou pelo Telefone: (0XX69) 3216-7214. Publique-se. Porto Velho/RO, 02 de Junho de 2022. SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU-RO.

LUIS CLODOALDO CAVALCANTE NETO

Gerente Administrativo - GAD/SESAU/RO



Documento assinado eletronicamente por **LUIS CLODOALDO CAVALCANTE NETO, Gerente**, em 02/06/2022, às 13:43, 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](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029315330** e o código CRC **EFA1A92F**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO

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

1.2 UNIDADES REQUISITANTES: Hospital João Paulo II - JP II; Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON; Hospital Regional de Cacoal - HRC; Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO; Centro de Diálise de Ariquemes - CDA.

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

A natureza do objeto da presente contratação é definida como comum, tendo em vista que são oferecidos por diversos fornecedores e são facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo ato convocatório.

2.1 DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1.1 O objeto da presente contratação compreende que a alimentação fornecida a pacientes e acompanhantes deverá ser balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e distribuição de dietas gerais, dietas especiais, assim como o desenvolvimento de todas as atividades, de produção e administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial nas áreas de produção normal e dietoterápica.

2.1.2 As unidades que não possuem cozinha em sua estrutura, o preparo da alimentação hospitalar será transportada na modalidade marmita, sendo a terceirizada responsável pelo acondicionamento, transporte, entrega e distribuição das refeições adequadamente.

2.1.3 O custo da prestação de serviço foi definido englobando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades de produção e administração.

2.1.4 Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e a distribuição das refeições deverão ser efetuados em bandejas térmicas, com os respectivos descartáveis ou recipientes descartáveis de polipropileno, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética (SND).

2.1.5 Para a contratação desse objeto foi adotada a seguinte unidade de medida:

a) Refeição – Destinada a dietas gerais ou de rotina, modificadas e especiais, compreendendo o desjejum, o almoço, o jantar, a merenda, a ceia, a colação, os lanches, a papa de frutas, a sopa, o chá e o suco de frutas.

2.1.5.1 Os valores referenciais da refeição, foi definido como unidade de medida para a contratação.

2.1.6 Os valores referenciais apresentados neste documento devem ser utilizados como resultado do trabalho como um todo, em vista de os mesmos refletirem, principalmente, as especificações técnicas, a legislação vigente e os preços de mercado dos insumos. Esses valores incluem mão de obra, materiais, equipamentos, controles de segurança alimentar e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os encargos sociais, tributos e impostos inerentes à prestação desses serviços acrescidos da taxa de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), que engloba todos os custos e despesas, bem como a taxa de lucro da Contratada.

2.1.7 Para o presente documento, foi pesquisada e aplicada a legislação sobre licitações e contratos, as legislações específicas e complementares referentes aos serviços, bem como a legislação trabalhista, previdenciária, tributária/fiscal.

2.2 DISPOSIÇÕES LEGAIS

- Lei Federal n.º 11.108, de 07 de abril de 2005, que dispõe que as parturientes é assegurado o direito a acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde (SUS). O acompanhante terá direito a acomodações adequadas e às principais refeições;
- Lei Federal n.º 13.146, de 6 de julho de 2015, que dispõe que à pessoa com deficiência internada ou em observação é assegurado o direito a acompanhante ou a atendente pessoal, devendo o órgão ou a instituição de saúde proporcionar condições adequadas para sua permanência em tempo integral;
- Lei Federal n.º 8.069, de 13 de junho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de Rondônia;
- Lei Federal n.º 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso), que determina que para o idoso internado ou em observação é assegurado o direito a acompanhante, devendo o órgão de saúde proporcionar as condições adequadas para a sua permanência em tempo integral. A alimentação adequada é um fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação de seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.
- 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 do Ministério da Saúde 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.
- Resolução - RDC nº 4, de 4 de fevereiro de 2011.
- Resolução - RDC nº 63, de 6 de julho de 2000.
- Súmula 263/2011 - TCU (0020435204)
- Acórdão 2ª Câmara do TC do Estado de Rondônia (0020435230)
- Lei Estadual 4.716 de 19 de março de 2020.
- [LEI COMPLEMENTAR Nº 87, DE 13 DE SETEMBRO DE 1996](#)

2.3 DESCRIÇÃO DO FORNECIMENTO, ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES, QUANTITATIVOS ESTIMADOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO

Conforme solicitação de cada Unidade por meios dos documentos:

Despacho HRC-NNUT 0028726513 - Hospital Regional de Cacoal - HRC;

Despacho JP-II-NCOMP 0028850434; 0028853335 - Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II;

Despacho HEURO-NND 0028726513 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO CACOAL;

Despacho CDA-COORD 0028707037 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA;

Solicitação de Compra - Contratação de Serviços CEMETRON-NND 0028843096 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON

Registramos que todos os documentos supracitados deverão ser colocados à disposição das licitantes e demais interessados.

3. JUSTIFICATIVA

Ao longo da história, a evolução da alimentação hospitalar vem associando a alimentação dietética com a saúde, e a reconhecendo como um importante recurso terapêutico. Com 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 as unidades de saúde da rede pública estadual, assim como outros nosocomios 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 enfermagem 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 que o Capítulo I art. 5º e inciso III da Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990, estabelece como objetivo e atribuição do Sistema Único de Saúde (SUS), *“a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da Saúde com a realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas”*.

Considerando que a Secretaria de Estado da Saúde de Rondônia - SESAU é gestora plena da atenção à saúde no âmbito das políticas públicas de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), sendo sua responsabilidade a garantia dos serviços de saúde oferecidos pelas Unidades Estaduais de Saúde em condições de justiça, equidade e igualdade, às ações de saúde de referência de média e alta complexidade, frente aos demais contribuintes deste País.

Considerando que a Secretaria de Estado da Saúde tem o dever de atender às orientações gerais, as diretrizes e parâmetros estabelecidos para a manutenção das redes hospitalares, criando mecanismos para garantir o fluxo dos processos de atendimento, internação e dos procedimentos hospitalares.

Considerando o teor do Estudo Técnico de Viabilidade Autogestão x Terceirização (0020279421) o qual encontra-se em desenvolvimento e aperfeiçoamento, porém, já apresenta a correlação de custos entre as duas modalidades de execução do serviço e, assim, serve como instrumento hábil a justificar a manutenção da terceirização do objeto em tela.

3.1 JUSTIFICATIVA DAS UNIDADES

Conforme informação de cada Unidade por meio dos documentos:

Despacho HRC-NNUT 0028726513 - Hospital Regional de Cacoal - HRC;

Despacho JP-II-NCOMP 0028850434; 0028853335 - Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II - HEPSJP-II;

Despacho HEURO-NND 0028726513 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO CACOAL;

Despacho CDA-COORD 0028707037 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA;

Solicitação de Compra - Contratação de Serviços CEMETRON-NND 0028843096 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON

Registramos que todos os documentos supracitados deverão ser colocados à disposição das licitantes e demais interessados.

3.2 ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DO ESTADO DE RONDÔNIA ID (0020477991)

O Sistema Único de Saúde (SUS) foi originado a partir da Constituição Federal de 1988, quando a saúde se tornou direito de todos os cidadãos e dever do Estado, garantido o acesso integral, universal igualitário e gratuito. A prestação de serviços com qualidade e celeridade são formas de respeito à dignidade do cidadão, mas operadas em divisões de tarefas pela União, Estados e Municípios. A União planeja e fiscaliza o SUS em todo o país, bem como coordena os sistemas de saúde de alta complexidade. Ao Estado recai a criação de políticas de saúde próprias, que auxiliam na execução das políticas nacionais, o repasse de verbas aos municípios e a coordenação da rede de laboratórios, hemocentros, definição de hospitais de referência e locais de atendimentos complexos da região. Aos Municípios cabe os serviços de atenção primária e os demais serviços de saúde da cidade, mesmo quando mais complexos. Assim o SUS é composto por serviços ofertados de forma regionalizada e integrada, que abrange todo o território nacional. Estes serviços podem ser segmentados em atenção primária, secundária e especializada, vigilância em saúde, além de gestão e do suprimento de medicamentos e de insumos. De maneira geral, a atenção primária e a vigilância possuem como principal objetivo a promoção à saúde e a prevenção de doenças, enquanto a atenção especializada visa ao atendimento de pacientes enfermos.

Os grandes legados pretendidos pela administração para este eixo temático estão relacionados à implantação do complexo regulatório hospitalar e a ampliação da cobertura assistencial da rede de atenção à saúde. Atualmente a gestão do sistema de saúde pública possui sete regiões de saúde, de acordo com a respectiva territorialização:

- Madeira-Mamoré
- Central
- Vale do Jamari
- Café
- Cone Sul
- Zona da Mata
- Vale do Guaporé

São 936 estabelecimentos públicos SUS que compõem a rede de atenção à saúde em Rondônia, representado por unidades básicas de saúde, hospitais, policlínicas, unidades ambulatoriais, entre outros. Há o registro de 4.182 leitos SUS.

O perfil epidemiológico pode ser analisado a partir das informações referentes à morbidade e à mortalidade. Quanto à mortalidade, em 2018 foram registrados 3.446 óbitos, dos quais as principais causas estão vinculadas às doenças do aparelho circulatório e respiratório, com 679 e 715, respectivamente.

Destaca-se enquanto obstáculo a atenção à saúde materna e infantil, visto que gravidez, parto e puerpério apresentam maior incidência enquanto causas de internação, e vêm em crescimento anualmente.

Figuram como desafios para o eixo:

- A promoção da saúde para a sociedade, com a prevenção e o diagnóstico precoce de doenças ainda na etapa da saúde primária;
- A ampliação da cobertura da rede materno-infantil para a redução da mortalidade de mulheres em idade fértil e de crianças até 01 ano de idade;
- Filas reguladas para o acesso da população aos serviços de saúde na hora certa e no local certo, de modo que a cobertura e as especialidades consigam suprir a demanda da sociedade

Estratégias e Batalhas

1ª Batalha Promover a saúde e prevenir o adoecimento da população

Descrição da Batalha:

O diagnóstico precoce para a sociedade é o principal referencial desta batalha, pois a erradicação de internações devido às condições sensíveis da atenção primária, a partir do fortalecimento da promoção, da proteção, do tratamento, do diagnóstico, da reabilitação e da manutenção à saúde é a bandeira que guia a administração diante do cenário atual. As deficiências na cobertura dos serviços e a baixa resolutividade da atenção primária para algumas patologias impactam na sobrecarga dos serviços de alta complexidade, no custo operacional da saúde pública e no adoecimento geral da população.

Resultados-Chave:

1. Reduzir de 16.7% para abaixo de 15% o índice das internações por condições sensíveis à atenção primária (ICSAP)
2. Reduzir em 25% a taxa de mortalidade infantil e a taxa de mortalidade de mulheres em idade fértil
3. Reduzir a mortalidade por doenças infecciosas e parasitárias em 25%

2ª Batalha Ampliar o acesso para prestar o atendimento ao paciente certo, no lugar certo e no momento certo

Descrição da Batalha:

O acesso aos serviços assistenciais é uma das grandes bandeiras da administração, que pretende direcionar esforços para a ampliação da cobertura dos serviços visando a universalização, bem como a administração e regulação das filas, em um contexto de melhorias de infraestrutura, equipamentos públicos e referenciamento da rede.

Resultados-Chave:

1. Implantar o Complexo Regulatório Estadual na atenção primária, secundária e de alta complexidade
2. Ampliar a cobertura da atenção de média e alta complexidade

4. DA EXECUÇÃO

4.1 EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1.1 A CONTRATANTE no uso de suas atribuições legais nomeará Fiscais de Contrato, sendo indicado pelo representante da área requisitante o servidor que possui conhecimento técnico do objeto da contratação e designado pelo Secretário de Estado da Saúde mediante Portaria, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, responsabilizando-se pela verificação do efetivo cumprimento das obrigações pactuadas e respectivo ateste das faturas/notas fiscais, juntamente com a comissão de recebimento (inciso XVIII do Anexo I da IN/MP nº 02/2008, art. 67, Lei 8.666/93 e acórdão nº. 4/2006 - TCU).

4.1.2 A fiscalização pela CONTRATANTE, não desobriga a CONTRATADA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto deste instrumento.

4.1.3 A ausência de comunicação por parte da CONTRATANTE referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA das responsabilidades determinadas no Contrato.

4.1.4 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.

4.1.5 O fornecimento deverá estar dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, fornecendo todos os produtos, peças, acessórios, componentes eletrônicos, materiais, utensílios e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com observância às recomendações aceitas pelas boas técnicas, normas e legislação vigente e em quantidades necessárias à boa execução dos serviços;

4.2 LOCAL E CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.2.1 A alimentação hospitalar destinada a Pacientes (Adultos e Infantis) e Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais, deverá ser preparada e distribuída nos locais relacionados no quadro abaixo:

Informações dos Locais Onde Serão Prestado o Fornecimento

UNIDADE HOSPITALAR	LOCAL PARA PREPARAÇÃO	ENDEREÇO(S) DE DISTRIBUIÇÃO	CONTATO TELEFÔNICO
Hospital João Paulo II - JPII	Av. Campos Sales, nº 4295 - Nova Floresta, Porto Velho - RO, 76807-005	Av. Campos Sales, nº 4295 - Nova Floresta, Porto Velho - RO, 76807-005	DIRETOR GERAL ENOQUE DO CARMO, é direcaoopsjp@grr GERENTE ADMINISTRATIVO HELISON APARECIDO RIBEIRO gad.psjp@gma Chefe de Núcleo de Nutrição ROSÂNGELA BENEDITA PINHEIRO 5515 ropinheironutri@nutricaojp2@grr
Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON	Av. Guaporé, nº 415 - Bairro Lagoa.	Av. Guaporé, nº 415 - Bairro Lagoa.	Direção Geral: 69 3344-232 cemetrongab@grr
Hospital Regional de Cacoal - HRC	Av. Malaquita, nº 3581, bairro Josino Brito, Cacoal - RO	Av. Malaquita, nº 3581, bairro Josino Brito, Cacoal - RO	Setor de nutrição 3443-232 sndhrc@gma Gerência administrativa 3441-645 dir.adm.cohrec@gma Direção HF 3443-550 gabinete.hrc.sesau@gma
Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO	Rua Rosilene Xavier Transpadini, nº 2200. Bairro Jardim Eldorado. CEP 76966-180 Cacoal/RO	Rua Rosilene Xavier Transpadini, nº 2200. Bairro Jardim Eldorado. CEP 76966-180 Cacoal/RO	HEURO 3441 VoIP Direção Geral HEURO Direção ADM COHREC Nutrição HEURC sndhuerc@gma
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	A preparação da alimentação deverá ser realizado em ambiente externo da Unidade Hospitalar, sendo fornecida na modalidade marmita.	Rua Capitão Silvío, 3578, apoio Rodoviário Sul, Ariquemes-RO	recepção 3535 serviço social 3535 nutricaoodialise@gma

4.2.2 A Contratada utilizará para o fornecimento das refeições as seguintes dependências no hospital:

→ Cozinha geral, copa, refeitório, despensa e câmaras frias, sala para nutricionistas, sala de auxiliares e copas das clínicas pediátricas e psiquiátricas.

4.3 DESIGNAÇÃO DE SERVIDORES PARA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO (variável durante a contratação):

Portaria nº 40 de 04 de março de 2021 - CEMETRON. (0020350629)

Portaria nº 32 de 05 de janeiro de 2022 - CDA ARIQUEMES. (0028743074)

Portaria nº 3342 de 21 de setembro de 2021 - HRC E HEURO. (0028745859)

Portaria nº 137 de 08 de abril de 2022. (0027979079)

4.3.1 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

4.3.1.1 GESTÃO CONTRATUAL

A Gestão contratual é o gerenciamento de todas as atividades pertinentes à execução contratual, sejam elas técnicas ou administrativas, referentes ao acompanhamento dos atos de formalização dos contratos, antecedentes e subsequentes. O fomento do planejamento efetivo, documentado e desburocratizado promove controle eficaz das despesas, evita a incidência do fracionamento indevido dos recursos públicos e viabiliza uma administração eficiente das contratações, melhorando a logística, reduzindo entraves burocráticos e possibilitando a identificação de possíveis ganhos de escala.

4.3.1.2 FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

A fiscalização contratual é o acompanhamento da execução dos contratos, que busca garantir a execução de serviços e fornecimento de bens, na quantidade e qualidade contratados.

4.4 PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

4.4.1 O prazo para início da execução dos serviços será de até 05 (cinco) dias, contados a partir da última assinatura no termo contratual.

4.4.2 Não serão admitidas dilações de prazo para início dos serviços, pois trata-se de demanda emergencial.

4.5 GARANTIA CONTRATUAL

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

4.5.2 A CONTRATADA poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no § 1º do art. 56 da lei 8.666/93;

4.5.3 A CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias, prorrogáveis por igual período, posteriores à última assinatura do contrato, para apresentação da garantia contratual;

4.5.4 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).

4.6 CONVOCAÇÃO E CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

4.6.1 Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo Contratual é dado à contratada o prazo de até **02 (dois)** dias úteis, contados da data da ciência ao chamamento, pela Secretaria de Estado da Saúde, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato munido da documentação devidamente exigida no subitem **10.1. - c) e f)** deste Termo de Referência.

4.6.1.1. Será designada Comissão devidamente nomeada por meio de Portaria, pelo Excelentíssimo Senhor Secretário, para recebimento, análise e julgamento da documentação.

4.6.2. 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 no art. 81 da lei.

4.7 VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.7.1 O prazo de vigência do contrato será de **180 (cento e oitenta) dias**, a partir da última assinatura contratual.

4.8. Do reajuste do contrato

Durante o prazo de vigência do Contrato, os preços serão irrevogáveis.

4.9 RESCISÃO CONTRATUAL

4.9.1 Poderão ser motivos de rescisão contratual, as hipóteses descritas no arts. 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.

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

4.10 DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO

4.10.1 O objeto desta licitação será recebido conforme disposto nas alíneas "a" e "b", Inciso I, artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93 (Licitações e Contratos Administrativos).

a) **Provisoriamente**, podendo ser dispensado conforme Art. 74, I da Lei 8.666/93.

b) **Definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei 8.666/93 no prazo de 5 (cinco) dias.

4.10.2 O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Instrumento Contratual.

4.10.3 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.

4.10.4 O serviço será supervisionado por uma comissão composta obrigatoriamente por Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética ou fiscal técnico (Nutricionista) que terá juntamente com o Requisitante a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do fornecimento realizado.

4.10.5 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.

4.10.6 Dentro do prazo de vigência do Contrato, a Contratada será obrigada a realizar o serviço conforme condições estabelecidos no presente Termo de Referência.

4.10.7 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.

4.11 FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTOS

4.11.1 A CONTRATANTE, por intermédio do gestor e dos fiscais, é assegurada a gestão e/ou fiscalização do fornecimento contratado, de forma a acompanhar a execução contratual, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

4.11.1.1 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

4.11.1.2 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

4.11.1.3 Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;

4.11.1.4 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;

4.11.1.5 A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências da Contratada, podendo:

- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

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

4.11.1.6 A fiscalização do fornecimento pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

4.12 DA SUBCONTRATAÇÃO/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

5.1 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 de cada Unidade Hospitalar assinados pelos Nutricionistas chefes das END e da Responsável Técnica da CONTRATADA.

5.1.1 Não será feito nenhum pagamento por antecipação.

5.2 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.

5.3 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 Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última nota fiscal 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 serviços na contratação de serviços continuados;

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.

5.4 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.

5.5 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.

5.6 Não será efetuado qualquer pagamento à(s) contratada(s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, salvo parcela incontroversa.

5.7 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:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

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

5.8 Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado 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.

5.9 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.

5.10 Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

5.11 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.

5.12 Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

5.13 A Administração efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à (s) CONTRATADA (S).

5.14 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 Fornecedor 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. As certidões também podem ser Positivas com Efeito de Negativa.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a aquisição correrão por meio da seguinte programação orçamentária, conforme Informação nº 222/2021/SESAU-NPPS (0017624415):

DESCRIÇÃO DA DESPESA

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais , visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as

etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

Resposta ao:	Memorando 192 (0028895304), Errata SESAU-GECOMP (0028909568)
Indicação do Projeto/Atividade:	10.302.2034.4009 - Assegurar Atendimento em Saúde nas Unidades Hospitalares 10.302.2034.4011 - Manter Serviços de Saúde Especializados
Indicação da Fonte de Recursos:	0100 - Recursos Ordinários 0110 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0209 - Recursos do Sistema Único de Saúde 0300 - Recursos Ordinários 0310 - Recursos para Apoio das Ações e Serviços de Saúde 0609 - Recursos do Sistema Único de Saúde - SUS
Natureza da Despesa:	3.3.90.30 - Material de consumo

PROGRAMA DE TRABALHO	FONTE DE RECURSO	NATUREZA DA DESPESA	UNIDADE	VALOR
17.012.10.302.2034.4009	0110	3.3.90.30	Hospital Infantil São Cosme e Damião - HICD Hospital de Base Ary Pinheiro - HBAP-NUALM JP II Complexo Hospitalar Regional de Cacoal de Rondônia - COHREC Cemetron	
17.012.10.302.2034.4011	0110	3.3.90.30	Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	

7. ESTIMATIVA DA DESPESA

Ratificamos que quanto aos preços referenciais foi utilizado o Estudo Técnico CUB - Custo Unitário Básico 0029146064, o qual deve servir de base para aceite das propostas.

LOTE 1 - Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - JP II							
Hospital e Pronto Socorro João Paulo II - JP II	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
1.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA/HEPATOPATA/ÚLCERA/CONSTIPANTE							
1.1.1	Desjejum	Unid.	137	4.110	24.660	4,95	20.344,50
1.1.2	Colação	Unid.	147	4.410	26.460	3,17	13.979,70
1.1.3	Almoço	Unid.	154	4.620	27.720	21,64	99.976,80
1.1.4	Lanche	Unid.	153	4.590	27.540	3,81	17.487,90
1.1.5	Jantar	Unid.	152	4.560	27.360	21,46	97.857,60
1.1.6	Ceia	Unid.	143	4.290	25.740	3,91	16.773,90
Subtotal							
1.2 DIETA LÍQUIDA RESTRITA/SEM RESÍDUOS/DE PROVA							
1.2.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	2,23	133,80
1.2.2	Colação	Unid.	2	60	360	5,69	341,40
1.2.3	Almoço	Unid.	2	60	360	10,83	649,80
1.2.4	Lanche	Unid.	2	60	360	5,69	341,40
1.2.5	Jantar	Unid.	2	60	360	10,83	649,80
1.2.6	Ceia	Unid.	2	60	360	2,18	130,80
Subtotal							
1.3 DIETA LEVE/HIPOCALÓRICA							
1.3.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	6,71	1.006,50
1.3.2	Colação	Unid.	6	180	1.080	3,16	568,80
1.3.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080	16,05	2.889,00
1.3.4	Lanche	Unid.	5	150	900	5,63	844,50
1.3.5	Jantar	Unid.	5	150	900	16,16	2.424,00
1.3.6	Ceia	Unid.	5	150	900	3,07	460,50
Subtotal							
1.4 DIETA LÍQUIDA/SEMILÍQUIDA							
1.4.1	Desjejum	Unid.	8	240	1.440	4,95	1.188,00
1.4.2	Colação	Unid.	8	240	1.440	3,17	760,80
1.4.3	Almoço	Unid.	8	240	1.440	11,25	2.700,00
1.4.4	Lanche	Unid.	8	240	1.440	4,84	1.161,60

1.4.5	Jantar	Unid.	8	240	1.440	11,25	2.700,00
1.4.6	Ceia	Unid.	8	240	1.440	4,33	1.039,20
Subtotal							
1.5 DIETA PARA DIABÉTICOS/LAXANTE ADULTA							
1.5.1	Desjejum	Unid.	9	270	1.620	7,08	1.911,60
1.5.2	Colação	Unid.	9	270	1.620	3,13	845,10
1.5.3	Almoço	Unid.	9	270	1.620	25,11	6.779,70
1.5.4	Lanche	Unid.	9	270	1.620	8,96	2.419,20
1.5.5	Jantar	Unid.	9	270	1.620	25,07	6.768,90
1.5.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620	6,16	1.663,20
Subtotal							
1.6 DIETAS: HIPOPROTEICA/HIPOPOLÍDICA/HIPOCOLESTEROLÊMICA							
1.6.1	Desjejum	Unid.	3	90	540	6,71	603,90
1.6.2	Colação	Unid.	3	90	540	3,16	284,40
1.6.3	Almoço	Unid.	3	90	540	16,05	1.444,50
1.6.4	Lanche	Unid.	3	90	540	5,63	506,70
1.6.5	Jantar	Unid.	3	90	540	16,16	1.454,40
1.6.6	Ceia	Unid.	3	90	540	3,07	276,30
Subtotal							
1.7 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA/HIPERPROTEICA							
1.7.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	6,63	397,80
1.7.2	Colação	Unid.	2	60	360	3,78	226,80
1.7.3	Almoço	Unid.	2	60	360	24,19	1.451,40
1.7.4	Lanche	Unid.	2	60	360	7,60	456,00
1.7.5	Jantar	Unid.	2	60	360	24,19	1.451,40
1.7.6	Ceia	Unid.	2	60	360	5,97	358,20
Subtotal							
1.8 DIETA HIPERCALÓRICA							
1.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	5,97	179,10
1.8.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,78	113,40
1.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180	25,19	755,70
1.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,00	150,00
1.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180	25,19	755,70
1.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,19	185,70
Subtotal							
1.9 DIETA PARA ACOMPANHANTES							
1.9.1	Desjejum	Unid.	76	2.280	13.680	4,95	11.286,00
1.9.2	Almoço	Unid.	110	3.300	19.800	21,64	71.412,00
1.9.3	Jantar	Unid.	110	3.300	19.800	21,46	70.818,00
Subtotal							
1.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
1.10.1	Desjejum	Unid.	142	4.260,00	25.560	4,95	21.087,00
1.10.2	Colação	Unid.	54	1.620,00	9.720	3,17	5.135,40
1.10.3	Almoço	Unid.	203	6.090,00	36.540	21,64	131.787,60
1.10.4	Lanche	Unid.	58	1.740,00	10.440	3,81	6.629,40
1.10.5	Jantar	Unid.	89	2.670,00	16.020	21,46	57.298,20
1.10.6	Ceia	Unid.	78	2.340,00	14.040	3,91	9.149,40
Subtotal							
1.11 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
1.11.1	Café/chá	litro	123,9	3.717	22.302	5,00	18.585,00
1.11.2	Leite	litro	110,8	3.324	19.944	7,02	23.334,48
Subtotal							
TOTAL LOTE 1: R\$ 4.466.231,28							

LOTE 2 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON

Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
						R\$	R\$
2.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA/HEPATOPATA/IRA/CONSTIPANTE							
2.1.1	Desjejum	Unid.	52	1.560	9.360	5,00	7.800,00
2.1.2	Colação	Unid.	59	1.770	10.620	3,22	5.699,40
2.1.3	Almoço	Unid.	60	1.800	10.800	22,02	39.636,00
2.1.4	Lanche	Unid.	60	1.800	10.800	3,86	6.948,00
2.1.5	Jantar	Unid.	59	1.770	10.620	21,83	38.639,10
2.1.6	Ceia	Unid.	59	1.770	10.620	3,96	7.009,20
Subtotal							
2.2 DIETA LEVE ADULTA							

2.2.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,76	202,80
2.2.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,21	96,30
2.2.3	Almoço	Unid.	1	30	180	16,42	492,60
2.2.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,69	170,70
2.2.5	Jantar	Unid.	1	30	180	16,54	496,20
2.2.6	Ceia	Unid.	1	30	180	3,12	93,60
Subtotal							
2.3 DIETA LÍQUIDA /LIQUIDA RESTRITA/ SEMI LIQUIDA							
2.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	5,00	150,00
2.3.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,22	96,60
2.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180	11,63	348,90
2.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180	4,90	147,00
2.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180	11,63	348,90
2.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180	4,38	131,40
Subtotal							
2.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA							
2.4.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	7,14	1.071,00
2.4.2	Colação	Unid.	5	150	900	3,19	478,50
2.4.3	Almoço	Unid.	5	150	900	25,49	3.823,50
2.4.4	Lanche	Unid.	5	150	900	9,01	1.351,50
2.4.5	Jantar	Unid.	5	150	900	25,45	3.817,50
2.4.6	Ceia	Unid.	5	150	900	6,22	933,00
Subtotal							
2.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA							
2.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	6,68	400,80
2.5.2	Colação	Unid.	2	60	360	3,83	229,80
2.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20
2.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360	7,65	459,00
2.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20
2.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360	6,02	361,20
Subtotal							
2.6 DIETA HIPERCALÓRICA – PSIQUIÁTRICOS							
2.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,02	180,60
2.6.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,83	114,90
2.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180	25,56	766,80
2.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,05	151,50
2.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180	25,56	766,80
2.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,24	187,20
Subtotal							
2.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA							
2.7.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,76	202,80
2.7.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,21	96,30
2.7.3	Almoço	Unid.	1	30	180	16,42	492,60
2.7.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,69	170,70
2.7.5	Jantar	Unid.	1	30	180	16,54	496,20
2.7.6	Ceia	Unid.	1	30	180	3,12	93,60
Subtotal							
2.8 DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA ADULTA							
2.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,02	180,60
2.8.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,83	114,90
2.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180	25,56	766,80
2.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,05	151,50
2.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180	25,56	766,80
2.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,24	187,20
Subtotal							
2.9 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
2.9.1	Desjejum	Unid.	24	720	4.320	5,40	3.888,00
2.9.2	Almoço	Unid.	24	720	4.320	22,42	16.142,40
2.9.3	Jantar	Unid.	24	720	4.320	22,24	16.012,80
Subtotal							
2.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
2.10.1	Almoço	Unid.	110	3.300	*24.750	22,02	72.666,00
2.10.2	Jantar	Unid.	60	1.800	*13.500	21,83	39.294,00
2.10.3	Lanche	Unid.	180	5.400	*40.500	3,86	20.844,00
2.10.4	Café/Chá	Litro	26	780	*5.850	5,00	3.900,00
2.10.5	Leite	Litro	18	540	*4.050	5,00	2.700,00
Subtotal							
TOTAL LOTE 2: R\$ 2.072.651,40							

* quantidade anual acrescida de margem de segurança de 25 %.

LOTE 3 - Hospital Regional de Cacoal - HRC							
Hospital Regional de Cacoal - HRC	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
3.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica							
3.1.1	Desjejum	Unid.	60	1.800	10.800	4,97	8.946,00
3.1.2	Colação	Unid.	56	1.680	10.080	3,20	5.376,00
3.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080	21,82	36.657,60
3.1.4	Lanche	Unid.	58	1.740	10.440	3,83	6.664,20
3.1.5	Jantar	Unid.	60	1.800	10.800	21,64	38.952,00
3.1.6	Ceia	Unid.	64	1.920	11.520	3,94	7.564,80
Subtotal							
3.2 DIETA LEVE e Semilíquida							
3.2.1	Desjejum	Unid.	16	480	2.880	6,73	3.230,40
3.2.2	Colação	Unid.	14	420	2.520	3,19	1.339,80
3.2.3	Almoço	Unid.	14	420	2.520	16,23	6.816,60
3.2.4	Lanche	Unid.	16	480	2.880	5,66	2.716,80
3.2.5	Jantar	Unid.	16	480	2.880	16,34	7.843,20
3.2.6	Ceia	Unid.	16	480	2.880	3,10	1.488,00
Subtotal							
3.3 DIETA LIQUIDA ADULTA							
3.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	4,97	149,10
3.3.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,20	96,00
3.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180	11,44	343,20
3.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180	4,87	146,10
3.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180	11,44	343,20
3.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180	4,35	130,50
Subtotal							
3.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA							
3.4.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800	7,11	2.133,00
3.4.2	Colação	Unid.	10	300	1.800	3,16	948,00
3.4.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800	25,29	7.587,00
3.4.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800	8,99	2.697,00
3.4.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800	25,25	7.575,00
3.4.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800	6,19	1.857,00
Subtotal							
3.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA							
3.5.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,66	199,80
3.5.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,81	114,30
3.5.3	Almoço	Unid.	1	30	180	24,37	731,10
3.5.4	Lanche	Unid.	1	30	180	7,63	228,90
3.5.5	Jantar	Unid.	1	30	180	24,37	731,10
3.5.6	Ceia	Unid.	1	30	180	6,00	180,00
Subtotal							
3.6 DIETA HIPOCALÓRICA ADULTA							
3.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180	6,73	201,90
3.6.2	Colação	Unid.	1	30	180	3,19	95,70
3.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180	16,23	486,90
3.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180	5,66	169,80
3.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180	16,34	490,20
3.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180	3,10	93,00
Subtotal							
3.7 DIETA HIPOCOSTEROLÊMICA ADULTA							
3.7.1	Desjejum	Unid.	4	120	720	6,73	807,60
3.7.2	Colação	Unid.	3	90	540	3,19	287,10
3.7.3	Almoço	Unid.	3	90	540	16,23	1.460,70
3.7.4	Lanche	Unid.	3	90	540	5,66	509,40
3.7.5	Jantar	Unid.	5	150	900	16,34	2.451,00
3.7.6	Ceia	Unid.	5	150	900	3,10	465,00
Subtotal							
3.8 DIETA LAXATIVA ADULTA							
3.8.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	6,00	900,00
3.8.2	Colação	Unid.	5	150	900	3,81	571,50
3.8.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080	25,37	4.566,60
3.8.4	Lanche	Unid.	6	180	1.080	5,02	903,60
3.8.5	Jantar	Unid.	6	180	1.080	25,37	4.566,60

3.8.6	Ceia	Unid.	6	180	1.080	6,22	1.119,60
Subtotal							
3.9 PACIENTE INFANTIL (0 A 01 ANO)							
3.9.1	Papa de fruta	Porção de 300 ml	2	60	360	1,53	91,80
3.9.2	Sopa	Porção de 300 ml	2	60	360	2,21	132,60
3.9.1 PACIENTE INFANTIL A PARTIR DE 1 ANO							
3.9.1.1	*Fórmula infantil convencional (farináceos, leite integral, composto lácteo e outros semelhantes)	Litro	4	120	720	6,71	805,2
Subtotal							
3.10 PÓS-EXAMES/TERAPIAS ESPECIAIS							
3.10.1	Lanche	Unid.	4	120	720	8,69	1.042,80
Subtotal							
3.11 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
3.11.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400	4,97	11.928,00
3.11.2	Almoço	Unid.	80	2.400	14.400	21,82	52.368,00
3.11.3	Jantar	Unid.	80	2.400	14.400	21,64	51.936,00
Subtotal							
3.12 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
3.12.1	Desjejum	Unid.	200	6.000	36.000	4,97	29.820,00
3.12.2	Almoço	Unid.	200	6.000	36.000	21,82	130.920,00
3.12.3	Jantar	Unid.	98	2.940	17.640	21,64	63.621,60
3.12.4	Ceia	Unid.	98	2.940	17.640	3,94	11.583,60
3.12.5	Café	Litro	90	2.700	16.200	5,00	13.500,00
Subtotal							
TOTAL LOTE 3: R\$ 3.250.089,00							

* o valor estimado para fórmula infantil convencional refere-se ao valor praticado no Contrato Emergencial nº 956/PGE-2021.

LOTE 4 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO							
Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
4.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica/Laxativa/Hipocolésterolêmica							
4.1.1	Desjejum	Unid.	56	1.680	10.080	5,00	8.400,00
4.1.2	Colação	Unid.	55	1.650	9.900	3,22	5.313,00
4.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080	22,02	36.993,60
4.1.4	Lanche	Unid.	56	1.680	10.080	3,86	6.484,80
4.1.5	Jantar	Unid.	54	1.620	9.720	21,83	35.364,60
4.1.6	Ceia	Unid.	53	1.590	9.540	3,96	6.296,40
Subtotal							
4.2 DIETA Dieta Leve/Hipocalórica							
4.2.1	Desjejum	Unid.	13	390	2.340	6,76	2.636,40
4.2.2	Colação	Unid.	13	390	2.340	3,21	1.251,90
4.2.3	Almoço	Unid.	13	390	2.340	16,42	6.403,80
4.2.4	Lanche	Unid.	13	390	2.340	5,69	2.219,10
4.2.5	Jantar	Unid.	12	360	2.160	16,54	5.954,40
4.2.6	Ceia	Unid.	12	360	2.160	3,12	1.123,20
Subtotal							
4.3 DIETA Líquida/Semi-líquida							
4.3.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800	5,00	1.500,00
4.3.2	Colação	Unid.	10	300	1.800	3,22	966,00
4.3.3	Almoço	Unid.	11	330	1.980	11,63	3.837,90
4.3.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800	4,90	1.470,00
4.3.5	Jantar	Unid.	11	330	1.980	11,63	3.837,90
4.3.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800	4,38	1.314,00
Subtotal							
4.4 DIETA Líquida Restrita							
4.4.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	2,28	136,80
4.4.2	Colação	Unid.	2	60	360	5,74	344,40
4.4.3	Almoço	Unid.	2	60	360	11,20	672,00
4.4.4	Lanche	Unid.	2	60	360	5,74	344,40
4.4.5	Jantar	Unid.	2	60	360	11,20	672,00
4.4.6	Ceia	Unid.	2	60	360	2,23	133,80
Subtotal							
4.5 DIETA Hipercalórica e Hiperproteica							

4.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360	6,68	400,80
4.5.2	Colação	Unid.	2	60	360	3,83	229,80
4.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20
4.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360	7,65	459,00
4.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360	24,57	1.474,20
4.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360	6,02	361,20
Subtotal							
4.6 DIETA para Diabéticos							
4.6.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800	7,14	2.142,00
4.6.2	Colação	Unid.	10	300	1.800	3,19	957,00
4.6.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800	25,49	7.647,00
4.6.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800	9,01	2.703,00
4.6.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800	25,45	7.635,00
4.6.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620	6,22	1.679,40
Subtotal							
4.7 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
4.7.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400	5,00	12.000,00
4.7.2	Almoço	Unid.	84	2.520	15.120	22,02	55.490,40
4.7.3	Jantar	Unid.	81	2.430	14.580	21,83	53.046,90
Subtotal							
4.8 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
4.8.1	Desjejum	Unid.	106	3.180	19.080	5,00	15.900,00
4.8.2	Almoço	Unid.	106	3.180	19.080	22,02	70.023,60
4.8.3	Jantar	Unid.	58	1.740	10.440	21,83	37.984,20
4.8.4	Ceia	Unid.	58	1.740	10.440	3,96	6.890,40
4.8.5	Café	Litro	49	1.470	8.820	5,00	7.350,00
4.8.6	Leite	Litro	18	540	3.240	7,02	3.790,80
Subtotal							
TOTAL LOTE 4: R\$ 2.539.855,80							

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA							
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL
						R\$	R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA							
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	6.840	5,41	3.083,70
5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	14.040	22,53	26.360,10
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	14.040	4,27	4.995,90
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	6.840	22,35	12.739,50
Subtotal							
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES							
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900	5,41	811,50
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980	22,53	7.434,90
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720	22,35	2.682,00
Subtotal							
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES							
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700	5,41	2.434,50
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780	22,53	14.193,90
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800	22,35	6.705,00
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260	5,40	1.134,00
5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360	5,18	310,80
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90	7,42	111,30
Subtotal							
TOTAL LOTE 6 : R\$ 781.057,80							

Resumos de Valores por lote

Lote I - Hospital Estadual e Pronto Socorro João Paulo II e Assistência Médica Intensiva 24 h - **R\$ 4.466.231,28 (quatro milhões, quatrocentos e sessenta e seis mil duzentos e trinta e um reais e vinte e oito centavos)**

Lote II - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - **R\$ 2.072.651,40 (dois milhões, setenta e dois mil seiscentos e cinquenta e um reais e quarenta centavos)**

Lote III Hospital Regional de Cacoal **R\$ 3.250.089,00 (três milhões, duzentos e cinquenta mil oitenta e nove reais)**

Lote IV - Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - **R\$ 2.539.855,80 (dois milhões, quinhentos e trinta e nove mil oitocentos e cinquenta e cinco reais e oitenta centavos)**

Lote V - Centro de Diálise de Ariquemes - **R\$ 781.057,80 (setecentos e oitenta e um mil cinquenta e sete reais e oitenta centavos)**

Total estimado da Aquisição (fornecimento): R\$ 13.109.885,28 (treze milhões, cento e nove mil oitocentos e oitenta e cinco reais e oito centavos)

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.

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 o valor total adjudicado.

8.3 Ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado de Rondônia e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I - não assinar o contrato;

II - não entregar a documentação exigida no edital;

III - apresentar documentação falsa;

IV - causar o atraso na execução do objeto;

V - não manter a proposta;

VI - falhar na execução do contrato;

VII - fraudar a execução do contrato;

VIII - comportar-se de modo inidôneo;

IX - declarar informações falsas; e

X - cometer fraude fiscal.

8.3.1 As sanções descritas no item 8.3, também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

8.3.2 As sanções serão registradas e publicadas no SICAF e Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual - CAGEFIMP.

8.4 A multa descrita no quadro de infrações, 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.

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 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.

8.9 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% por dia
Para os itens a seguir, deixar de:			
8.	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
9.	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
10.	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização, por ocorrência.	03	0,8% por dia
11.	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
12.	Ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, por ocorrência.	02	0,4% por dia
13.	Fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência.	02	0,4% por dia
14.	Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	01	0,2% por dia
15.	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às	01	0,2% por dia

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

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

8.12 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.

8.13 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.

8.14 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.

8.15 A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como em sistemas Estaduais.

8.16 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

9.1 DA CONTRATADA: A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo fornecimento a ser prestado, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como pelo apoio à nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir.

9.1.1 Quanto ao uso nas dependências/instalações físicas, equipamentos e utensílios por parte da Contratada:

9.1.1.1 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 das despesas administrativas operacionais (água, energia elétrica, limpeza, manutenção predial etc).

9.1.1.2 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.

9.1.1.3 Efetuar a manutenção que se faça necessária nas dependências que ocupa para o fornecimento de alimentação hospitalar pronta, observada a legislação vigente.

9.1.1.4 Assegurar que as instalações físicas e dependências do fornecimento de alimentação hospitalar pronta da END, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação vigente.

9.1.1.5 A CONTRATADA deve apresentar, no prazo de 5 (cinco) dias após a assinatura do contrato, o Plano de Instalação dos Equipamentos do Serviço de Nutrição e Alimentação, que deverá ser analisado e aprovado pela Equipe de Engenharia;

9.1.1.6 A manutenção física, elétrica e hidráulica a ser realizada pela CONTRATADA deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

9.1.1.7 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 SESA/RO ou Direção da Unidade de Saúde.

9.1.1.8 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.

9.1.1.9 A instalação dos medidores de energia elétrica e de consumo de água deverá ser acompanhada por um servidor indicado pelo Diretor da Unidade Hospitalar, pelos técnicos das empresas concessionárias, por exemplo: Energisa Rondônia e Companhia de Águas e Esgotos de Rondônia - CAERD- RO, e por servidor indicado da empresa Contratada. O custo com as instalações não acarretará ônus para a CONTRATANTE.

9.1.1.10 Os valores referente a dedução do consumo de água e energia, deverão ser demonstrado na nota fiscal.

9.1.1.11 A manutenção elétrica e a manutenção do hidrômetro ficará a cargo da CONTRATADA.

9.1.1.12 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.

9.1.1.13 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução do fornecimento de alimentação hospitalar pronta em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

9.1.1.14 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.

9.1.1.15 Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.

9.1.1.16 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.

9.1.1.17 Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado.

9.1.1.18 A CONTRATADA deverá confeccionar as refeições nas dependências das Unidades hospitalares, 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.

9.1.1.19 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 alimentação.

9.1.1.20 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.

9.1.1.21 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos 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.

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

9.1.1.23 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.

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

9.1.1.25 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

9.1.1.26 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.

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

9.1.1.28 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.

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

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

9.1.1.31 A Contratada deverá disponibilizar de cozinha própria com estrutura mínima para apoio às cozinhas hospitalares.

9.1.1.32 Para a confecção de proposta de preços as licitantes deverão consultar o Estudo Referencial de Custo Unitário Básico - CUB, ID nº 0029146064, elaborado pela Fundação Getúlio Vargas.

9.1.1.33 A Contratada deverá apresentar alvará sanitário da cozinha hospitalar **no prazo máximo de 30 (trinta dias) contados da emissão da Ordem de Início de Serviços - OIS.**

9.1.1.34 Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

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

9.1.1.35 Permitir, mediante comunicação prévia da CONTRATANTE e devidamente paramentados, acesso de alunos de graduação em Nutrição, acompanhados de instrutor da Universidade, e que os mesmos desenvolvam suas atividades práticas, como acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições, incluindo controle de estoque e validade dos itens e visita técnica, dentro das instalações ocupadas pela CONTRATADA uma vez que devemos contribuir com a formação profissional de qualidade;

9.1.1.36 Os materiais, equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATADA para execução do objeto deste contrato, somente poderá ser retirado das dependências da CONTRATANTE, após o fim da vigência do contrato, ou rescisão contratual, mediante a instalação do material, equipamentos e utensílios da nova CONTRATADA para execução dos serviços, o que ocorrerá no prazo de até 60 dias após a assinatura do novo contrato; conforme a transição aprovada;

9.1.1.37 Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE;

9.1.1.38 Caberá a CONTRATADA ter o controle do número e o tipo de refeições servidas diariamente para cada tipo de serviço prestado, com o mecanismo de controle padronizado pela CONTRATADA e aprovado pelo CONTRATANTE. Os registros devem ficar disponíveis para a CONTRATANTE. Esse controle será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pela CONTRATANTE, ocorrendo diferenças no número de refeições efetivamente consumidas, prevalecerá o número do CONTRATANTE;

9.1.1.39 Controlar o acesso ao uso do refeitório por meio de catraca biométrica ou outra metodologia de controle de acesso, obedecendo o padrão de escala de trabalho da CONTRATANTE e demais usuários autorizados, com emissão de relatórios de acesso diários para controle por grupos de usuários, grupos de trabalho e por refeição, permitindo o acesso da CONTRATANTE ao sistema de controle;

9.1.1.40 Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

9.1.1.41 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes e outros graduandos, (conforme normas internas da CONTRATANTE) em outra Unidade de Nutrição e Alimentação apropriada, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retomo das atividades normais da unidade de apoio, sem ônus adicional a CONTRATANTE. À CONTRATANTE permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;

9.1.1.42 A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de satisfação com os usuários do refeitório, disponibilizada para resposta no próprio refeitório, diariamente e em todos os horários de funcionamento;

9.1.1.43 A avaliação dos resultados será realizada continuamente pela equipe de gestão e fiscalização do contrato em conjunto com a equipe da CONTRATADA, considerando que a ingestão dos comensais pode ser influenciada por fatores como: preferências alimentares, planejamento inadequado de refeições, treinamento dos funcionários para produção e porcionamento dos alimentos e deverá ser utilizada para eventuais adequações na prestação do serviço.

9.1.2 Dependências e instalações físicas do Serviço de Nutrição e Dietética (SND):

9.1.2.1 Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, anteriores à execução dos serviços, observada a legislação vigente;

9.1.2.2 Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e o preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

9.1.2.3 Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério da Contratante;

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

9.1.2.5 Apresentar ao Contratante um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

9.1.2.6 Garantir a observância das disposições legais no tocante ao emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e à aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;

9.1.2.7 Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

9.1.2.8 Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

9.1.2.9 Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

9.1.3 Equipe de trabalho

9.1.3.1 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização dos serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

9.1.3.2 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 8.666/93 e na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;

9.1.3.3 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;

9.1.3.4 Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/18, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 7ª região AC/AP/AM/PA/RO/RR;

9.1.3.5 Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;

9.1.3.6 Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;

9.1.3.7 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva a todos os seus profissionais em serviço nas dependências do Contratante;

9.1.3.8 Manter no hospital os arquivos de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7, que compõe a Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e as suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

9.1.3.9 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 n.º 3.214 do Ministério do Trabalho, de 08 de junho de 1978, e suas alterações;

9.1.3.10 Apresentar ao Contratante, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força desta contratação;

9.1.3.11 Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

9.1.3.12 Manter o profissional 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;

9.1.3.13 Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

9.1.3.14 Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

9.1.3.15 Proporcionar aos seus profissionais condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

9.1.3.16 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, 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 profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

9.1.3.17 Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND do Contratante;

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

9.1.3.18 Manter as nutricionistas clínicas seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;

9.1.3.19 Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;

9.1.3.20 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

9.1.3.21 Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;

9.1.3.22 Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

9.1.4 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

9.1.4.1 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

9.1.4.2 Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

9.1.4.3 Apresentar cópia, quando solicitado, 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 n.º 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

9.1.4.4 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

9.1.5 Situações de Emergência

9.1.5.1 Manter o 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 dos serviços estabelecidos no presente documento;

9.1.5.2 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.

9.1.6 Suplementares

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

9.1.6.2 Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, ao acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos.

9.1.6.3 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 serviços ou de materiais empregados;

9.1.6.4 Fornecer, sempre que solicitado, documentos e estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações que possam instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

9.1.6.5 Permitir o acesso de visitantes após autorização do SND do Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

9.1.6.6 Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante é reservado o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

9.1.6.7 Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolve suas atividades, inclusive no refeitório;

9.1.6.8 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;

9.1.6.9 Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução desta contratação, sem ônus para a Contratante;

9.1.6.10 Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número da Contratante;

9.1.6.11 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no edital. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND da Contratante e da Contratada;

9.1.6.12 Manter o 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 manutenção do atendimento adequado;

9.1.6.13 Providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo Contratante, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

9.1.6.14 Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais da Contratante, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;

9.1.6.15 Reexecutar serviços sempre que solicitado pela Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

9.1.6.16 Comunicar à Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar, através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

9.1.6.17 Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do contrato da Lei Federal n.º 8.212/91. Encaminhar à Contratante mensalmente antes do vencimento da fatura;

9.1.6.18 Encaminhar relatório de medição dos serviços prestados para análise da Contratante;

9.1.6.19 Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha da Contratante, greve etc.), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;

9.1.7 Responsabilidade Civil

9.1.7.1 A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às expensas da Contratada, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

9.1.7.2 Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração da Contratante ou órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos na presente contratação.

9.1.8 Boas Práticas Ambientais

As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições (alimentos, água e energia), de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), e resíduos sólidos. As estratégias adotadas são apresentadas a seguir.

9.1.8.1 O Uso Racional de Água Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

a.1) Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual das mesmas;

a.2) Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

a.3) Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

a.4) Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

a.5) Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

- a.6) Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- a.7) Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir:

- b.1) Desfolhar as verduras; separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- b.2) Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- b.3) Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, 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 um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- b.4) Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- b.5) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- b.6) Enxugar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- b.7) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- b.8) Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- c.1) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- c.2) Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas.
- c.3) Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

9.1.8.2 Controle de Poluição Sonora

Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB (A) —, conforme Resolução CONAMA n.º 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

9.1.8.3 Controle de Emissão de Poluentes

Deve-se seguir as seguintes medidas:

- 9.1.8.3.1 Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- 9.1.8.3.2 Realizar manutenções periódicas (corretiva e preventiva) nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou de refeições.

9.1.8.4 Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis

Deve-se observar as seguintes medidas:

- 9.1.8.4.1 Utilizar somente produtos regularizados pela Anvisa, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 9.1.8.4.2 Utilizar os saneantes domissanitários na operacionalização dos serviços de acordo com a necessidade, observando a sua aplicação e respeitando a regra de menor toxicidade, garantindo que sejam livres de corantes e que tenham drástica redução de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;
- 9.1.8.4.3 Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- 9.1.8.4.4 Observar rigorosamente quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do art. 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e do art. 67 do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de fiscalização, por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na elaboração de detergentes e demais produtos destinados à aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e ANEXO IV – Frases de advertência para detergentes e seus congêneres;
- 9.1.8.4.5 Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;
- 9.1.8.4.6 É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

9.1.8.5 O Uso Racional de Energia

A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos.

Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- 9.1.8.5.1 Desenvolver junto aos profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- 9.1.8.5.2 Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;
- 9.1.8.5.3 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 9.1.8.5.4 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;
- 9.1.8.5.5 Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- 9.1.8.5.6 Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- 9.1.8.5.7 Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- 9.1.8.5.8 Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

9.1.8.6 Minimização da Geração de Resíduos Sólidos

Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável; e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras.

9.1.8.7 Minimização de Produção de Resíduos Alimentares

Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos. Para isso:

9.1.8.7.1 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 (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

9.1.8.7.2 Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

9.1.8.7.3 As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

9.1.8.8 Encaminhamento dos Resíduos Sólidos Gerados Para Reciclagem

Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 2 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

9.1.8.8.1 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 BRANCO para lixo não reciclável);

9.1.8.8.2 Sacos de lixo:

Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

9.2 DO CONTRATANTE

O Contratante se responsabiliza por:

9.2.1 Indicar formalmente o gestor e/ou o fiscal para o acompanhamento da execução contratual;

9.2.2 Efetuar o pagamento à Contratada, bem como atestar, através de comissão de servidores, as Notas Fiscais relativas à efetiva entrega dos serviços;

9.2.3 A supervisão dos fornecimentos da CONTRATADA, através de seu quadro técnico que deverá periodicamente encaminhar relatórios desta supervisão aos seus superiores hierárquicos.

9.2.4 Quanto a supervisão: O quadro técnico da END da Unidade de Saúde realizará supervisão dos fornecimentos de produção e distribuição de refeições, e para tal é necessário que o quadro técnico dos hospitais 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.

9.2.5 O quadro técnico de nutricionistas, Técnicos em Nutrição, auxiliares de nutrição dos Hospitais, técnicos da CCIH, terão livre acesso às dependências das Unidades de Saúde utilizadas pela CONTRATADA, com a finalidade de acompanhar e fiscalizar os fornecimentos da mesma, determinando alterações dos mesmos quando estes estiverem em desacordo a esta padronização.

9.2.6 Avaliar tecnicamente as preparações culinárias.

9.2.7 Realizar controle estatístico.

9.2.8 Informar a CONTRATADA, diariamente e a cada refeição, o número de dietas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos e enviar mensalmente cópia de escala de serviços setoriais para computar o quantitativo de servidores.

9.2.9 Emitir e distribuir vales refeições para acompanhantes autorizados.

9.2.10 Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;

9.2.11 Promover orientação e programas de educação alimentar e nutricional para pacientes.

9.2.12 Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes.

9.2.13 Avaliar o estado nutricional de paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos.

9.2.14 Estabelecer a dieta do paciente, fazendo as adequações necessárias.

9.2.15 Solicitar exames complementares para acompanhante da evolução nutricional do paciente, quando necessário.

9.2.16 Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário.

9.2.17 Prescrever complementos e suplementos nutricionais, quando necessário.

9.2.18 Registrar a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição.

9.2.19 Coordenar, supervisionar e executar as atividades referentes às informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos pacientes.

9.2.20 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.

9.2.21 Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

9.2.22 Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.

9.2.23 Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente.

9.2.24 Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação.

9.2.25 Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento.

9.2.26 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.

- 9.2.27** Desenvolver manuais técnicos e de rotinas de trabalho.
- 9.2.28** Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- 9.2.29** Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional.
- 9.2.30** Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
- 9.2.31** 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;
- 9.2.32** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 9.2.33** Entregar à Contratada, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas (se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- 9.2.34** Fornecer à Contratada local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- 9.2.35** Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
- 9.2.36** Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 9.2.37** O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição.
- 9.2.38** A CONTRATANTE irá ceder o espaço físico da cozinha da Unidade Hospitalar à CONTRATADA para preparação das refeições, sem ônus para a CONTRATADA, conforme Decisão nº 3/2022/SESAU-GAD (0029146564) e Análise nº 1/2022/SESAU-GAB (0029146642), que desonera o valor de aluguel cobrado pela utilização dos espaços públicos das unidades de saúde, relacionados ao objeto em tela.

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 RELATIVO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Em observância aos incisos do art. 4º da 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.

→ **Atestado de Capacidade Técnica I – Para os itens com valor estimado até 80.000,00 (oitenta mil reais): apresentar Atestado de Capacidade Técnica compatível em características.**

a) Nesta hipótese a ofertante interessada poderá deixar de apresentar o Atestado ou declaração de capacidade técnica que já conste dos sistemas de cadastramento de fornecedores da Superintendência, devendo declarar tal condição no sistema eletrônico público na internet.

→ **Atestado de Capacidade Técnica II - Para os itens com valor estimado entre 80.000,00 (oitenta mil reais) a 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características e quantidade, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo;

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação 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 realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação pronta, com pelo menos 30% (vinte por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar. As parcelas de maior relevância para esse objeto são **25% do almoço e jantar da dieta geral (adulto e infantil)** e **5% do almoço e jantar da dieta especial (dieta Branda/Pastosa/Hipossódica/leve, líquida, diabéticos, hipercalórica, hipocalórica e outras)**, que totaliza o percentual de 30%, a primeira parcela representa o vulto econômico e a segunda requisitos essencialmente técnicos, conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

a.3) 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.

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 quantidade expressa em unidade ou valor**.

a.5) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.6) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

→ **Atestado de Capacidade Técnica III – Para os itens com valor estimado acima de 650.000,00 (seiscentos e cinquenta mil reais):**

a) Apresentação de Atestado de Capacidade Técnica compatível em características, quantidade e prazo, limitados a parcela de maior relevância e valor significativo.

a.1) Entende-se por pertinente e compatível em características o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados, contemplem o fornecimento de alimentação 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 realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de

alimentação pronta, com pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar. As parcelas de maior relevância para esse objeto são **25% da dieta geral (adulto e infantil) e 5% da dieta especial (dieta Branda/Pastosa/Hipossódica/leve, líquida, diabéticos, hipercalórica, hipocalórica e outras), que totaliza o percentual de 30%**, a primeira parcela representa o vulto econômico e a segunda requisitos essencialmente técnicos, conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação de Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

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 serviços dos atestados prestados no mesmo período), comprove que a empresa prestou ou presta satisfatoriamente serviços com semelhantes as especificações demandadas no objeto deste termo, pelo período mínimo de 30% (trinta por cento) de 12 (doze) meses.

a.4) 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.

a.5) 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 quantidade expressa em unidade ou valor**.

a.6) O atestado e/ou declaração emitido por pessoa de direito público deverá constar órgão, cargo e matrícula do emitente (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

a.7) O disposto no subitem acima não enseja na imediata inabilitação do licitante, cabendo a Comissão de Licitação, se for o caso, empreender diligência para averiguar a veracidade do documento (Orientação técnica número 001/2017/GAB/SUPEL de 14/02/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 24/02/2017 e número 002/2017/GAB/SUPEL de 08/03/2017, publicada no Diário Oficial de Rondônia no dia 10/03/2017).

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

c) Apresentar declaração formal, se comprometendo a entregar antes da assinatura do contrato:

c.1) Relação nominal da equipe técnica a ser disponibilizada e os equipamentos necessários para o fornecimento do objeto.

c.2) 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, 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.

c.3) O Nutricionista contratado pela empresa para atuar como Responsável Técnico e o Cozinheiro da Dieta Especial devem comprovar experiência profissional na área hospitalar, e qualificações pertinentes na área, sempre que possível;

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

e) Apresentar Declaração de Vistoria ou Ciência quanto as instalações, de acordo com o ANEXO II do Termo de Referência (conforme item 12 do Termo de Referência).

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.

10.2 Documentação relativa a qualificação 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.portaldomicroempreendedor.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 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](#);

f) 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](#).

g) 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 \(arts. 17 a 19 e 165\)](#).

h) 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.

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

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

10.4 Documentação relativa à qualificação econômico - financeira

10.4.1 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 a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), de 5% (cinco) por cento) do valor estimado do lote 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;
- 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).

10.5 Documentação relativa 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.

10.6. Poderão ser apresentadas certidões positivas com efeito negativo.

11. DECLARAÇÕES

11.1 A empresa deverá apresentar declaração de que **não** emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso 33 do art. 7º da Constituição Federal.

11.2 A empresa deverá apresentar declaração de que o representante da empresa **não** é servidor público, nos termos do art. 12 da Constituição Estadual.

12. VISTORIA TÉCNICA

12.1 As empresas licitantes, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de proposta de preços e para fins de pesquisa de mercado, poderão de **forma facultativa**, realizar, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, “**VISTORIA TÉCNICA**” aos locais destinados para instalação da cozinha, para prestação do fornecimento de alimentação hospitalar pronta de nutrição e alimentação hospitalar.

12.2 A Vistoria Técnica poderá ser realizada em qualquer dia útil no local da prestação dos serviços, até o último dia útil que anteceder ao prazo de encerramento da data do Chamamento Público.

12.3 O interessado (a) deverá comparecer na Direção da Unidade Hospitalar, no seguinte horário: **das 7h:30min às 13h:30min**, para o devido agendamento de Visita, ou através dos telefones constante no subitem 4.2.1.

12.4 As empresas participantes da licitação deverão apresentar **declaração de ciência**, quanto ao local onde serão realizados os serviços e acata todas as condições previstas no Termo de Referência e Anexos, principalmente quanto as instalações físicas, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização dos fornecimento de alimentação hospitalar prontas.

12.5 E no caso da não apresentação, fica essa ausência compreendida como manifestação de vontade tácita conforme Art. 111 da Lei n.º 10.406/2002.

13. JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1 As propostas formais deverão ser apresentadas de forma clara e objetiva, em conformidade com o instrumento convocatório, devendo conter todos os elementos que influenciem no valor final da contratação, detalhando:

I - os preços unitários, o valor mensal, anual e o valor total do Lote, conforme o disposto no instrumento convocatório.

II - os custos decorrentes da execução contratual, mediante o preenchimento do modelo de planilha de custos estabelecido no instrumento convocatório.

13.2 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos.

13.3 As propostas deverão ser elaboradas de acordo com a Solicitação e Aquisição de Materiais/Serviços - SAMS, sendo que o Julgamento será pelo **Menor Preço pro Lote**, em virtude de acudir o maior número de interessados em participar da licitação, sem prejudicar o ganho da aquisição em escala, portanto, busca-se com a segmentação por lotes que a especialidade prevaleça proporcionando preços mais competitivos com melhor qualidade ampliando desta forma a competitividade.

13.4 A Administração poderá realizar diligências junto à licitante vencedora, a fim de esclarecer dúvidas acerca de valores e/ou percentuais informados nas Planilhas de Custos apresentadas, sendo que a identificação da inclusão de informações e/ou valores em desconformidade com as normas gerais ou específicas aplicáveis à empresa (não comprovados documentalmente) acarretará a desclassificação da proposta.

13.5 A inobservância do prazo fixado para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes/incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.

13.6 Nos casos em que forem detectados erros e/ou inconsistências nas planilhas apresentadas, durante a análise da aceitação, poderá ser facultada a promoção de correção nessas planilhas, se possível, para refletir corretamente os custos envolvidos na contratação, desde que não haja majoração do preço proposto ou que não se constitua em ilegalidade, garantida a isonomia.

13.7 A(s) empresa(s) participante(s) do certame deverá(ão) apresentar a(s) proposta(s) de preço(s) mediante planilha constando todos os custos envolvidos, onde deverão ser especificados os valores por item constando no final o valor geral a ser pago pela contratante mensalmente.

13.8 No Preenchimento da Planilha de Custos deverá ser observada para cada categoria profissional a tabela de Salários de acordo com a Convenção Coletiva de Trabalho (*vigente na data da licitação*).

13.9 No Preenchimento da Planilha de Custos, as planilhas de mão de obra deverão ser individualizadas por turnos, de forma que os custos dos postos de trabalhos sejam identificados por horário de trabalho em planilhas independentes.

13.10 Para confecção da proposta de preços os participantes do certame poderão consultar o Estudo Referencial de Custo Unitário Básico - CUB, ID nº 0029146642, elaborado pela FGV.

14. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

14.1 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.

14.2 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.

15. DOS CASOS OMISSOS

Fica estabelecido, caso venha ocorrer algum fato não previsto neste termo de referência e seus anexos, os chamados casos omissos, estes serão dirimidos respeitado o objeto dessa licitação, por meio de aplicação da legislação e demais normas reguladoras da matéria, em especial a lei nº 8.666/93 e 10.520/02, aplicando-se paralelamente, quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos estabelecidos na legislação civil brasileira e as disposições de direito privado.

16. CONDIÇÕES GERAIS

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

16.2 Todas as comunicações relativas ao objeto deste Termo de Referência serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta protocolada, telegrama, meio eletrônico ou na sede da Contratada.

16.3 A empresa Contratada declara, expressamente, que tem pleno conhecimento do fornecimento de alimentação hospitalar pronta que faz parte deste contrato bem como os locais de suas execução.

16.4 Qualquer tolerância da Administração Pública quanto à eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

16.5 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, tendo como base os preços constantes da (s) proposta (s) Contratada (s), diante de necessidade comprovada da Administração.

16.6 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.

16.7 Em caso de divergências sobre a execução do serviço definidas neste instrumento e a padronização dos serviços da Unidade de Saúde, prevalecerá a padronização da Unidade em virtude da dinâmica do serviço contratado, desde que não onere a licitante acima do limite legal e que não descaracterize o objeto

16.8 Para adequado processo de transição entre as contratadas, fica definido o período de sete dias para que a nova empresa apresente o Responsável Técnico, para fins de conhecimento da logística e de todo o processo de trabalho da Unidade de Saúde.

16.9 CUMPRIR E FAZER CUMPRIR, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostas por este Termo de Referência e seus ANEXOS.

16.10 Será eleito o foro da Comarca de Porto Velho/RO, com expressa renúncia de qualquer outro, para dirimir os possíveis litígios que decorram do presente procedimento.

17. ANEXOS

Anexo I - Sugestões para a Composição dos Cardápios – Alimentos Prontos e Lista de Produtos Padronizados

Anexo II - Modelo de Declaração de Vistoria

Anexo III - "Checklist" de Controle

Anexo IV - Controle de Desperdício – SOBRA LIMPA

Anexo V - Avaliação da Qualidade do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Anexo VI - Estudo de Custo Unitário Básico - CUB.

Porto Velho/RO, 27 de maio de 2022.

Elaboração:

Cíntia Araújo do Nascimento

Agente Administrativo - GECOMP/GAD/SESAU

Matrícula: 300.156.297

Revisores técnicos:

Carla de Souza Alves Ribeiro

Gerente de Compras - SESAU

Matrícula: 300.101.134

Antonio Marcos de Souza Nobrega

Diretor Geral- CEMETRON

Matrícula: 300.068.671

Claúdia Barbosa Rodrigues

Nutricionista- CEMETRON

Matrícula: 300.165.579

Madson Albuquerque Alves

Diretor Geral/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.151.776

Rosângela Benedita Pinheiro

Nutricionista/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.022.548

Jaqueline Teixeira Temo

Diretora COHREC

Matrícula: 300.105.039

Melina Melo Patriota de Carvalho

Nutricionista HRC

Matrícula: 300.171.690

Janayna Vieira Ermita

Nutricionista HEURO

Matrícula: 300.052.453

Katia Regina Mroczkoski

Coordenadora - CDA

Matrícula: 300.004.878

Alexsara Cardoso Coelho Prado

Nutricionista - CDA

Matrícula: 300.06.9372

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 anexos.

(Assinado Eletronicamente)

Secretária Estadual de Saúde

SESAU-RO

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 anexos.

(Assinado Eletronicamente)
Secretário de Estado da Saúde de Rondônia
SESAU-RO

ANEXO I

SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS – ALIMENTOS PRONTOS

Deverá ser utilizado como parâmetro o Estudo Técnico CUB - versão atual (0029146064)

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A SESAU: Secretaria de Estado de Saúde

REF.: .

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 III

CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que a nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o "checklist" uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização do fornecimento executado.

"Checklist" de controle no preparo das refeições

Checklist – Lista de Pontos de Controle no Preparo das Refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo "checklist":			
Cozinha ()			
A – Higiene Pessoal	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Mãos lavadas e higienizadas			
2 – Presença de adornos			
3 – Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 – Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B – Higiene do Ambiente e Área Física	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias, armários)			
2 – Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3 – Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4 – Acessórios (esponjas, porta-sabão, tábuas de corte)			
5 – Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 – Ventilação e iluminação			
7 – Limpeza de bancadas, balcões e pias			
8 – Higiene das lixeiras			
9 – Retirada dos resíduos (lixo)			
10 – Controle de segurança alimentar			
Observações			
C – Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Hortifrútiis lavados corretamente			
2 – Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 – Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4 – Controle de validade dos alimentos			
5 – Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 – Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 – Reaproveitamento de alimentos			
8 – Armazenamento dos congelados			
9 – Risco de contaminação cruzada			

10 – Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
Checklist de Controle no Preparo das Refeições			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
11 – Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D – Local e Segurança no Trabalho	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 – Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 – Utilização de botas antiderrapantes			
4 – Utilização de avental			
5 – Utilização de toucas e luvas			
6 – Organização geral das dependências da unidade			
7 – Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E – Relacionamento	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Relacionamento entre a equipe			
2 – Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F – Setores de Manipulação de Dietas Especializadas	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
G – Setor Lactário	Não conforme	Conforme	Providências
1 – Higiene das dependências			
2 – Higiene dos manipuladores			
3 – Paramentação dos manipuladores			
Observações			
Assinatura:			

Fonte: CADTERC - SP - Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./21.

ANEXO IV

CONTROLE DE DESPÉRDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas acondicionadas em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar a nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Modelo de controle de desperdício – Sobra Limpa

Formulário de Controle de Desperdício	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	

Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: CADTERC - SP - Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar – Vol.8 – Jun./21.

ANEXO V

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Este documento é obrigatoriamente parte integrante do Edital e deverá ser anexado a ele e ao contrato consequente da licitação.

1.INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização da execução do fornecimento (Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética efetivos da SESAU-RO), gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao Fiscal Administrativo do contrato (Administrador ou Administrador Hospitalar efetivos da SESAU-RO).

2.OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

3.REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada no Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- Gerenciamento.

4.CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade do Fornecimento” devem ser atribuídos os valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Muito Bom”, “Bom”, “Regular” e “Ruim”, respectivamente.

CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

- Muito Bom: 03 (três) pontos;
- Bom: 02 (dois) pontos;
- Regular: 01 (um) ponto;
- Ruim: 0 (zero) ponto.

4.1.Condições Complementares

Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado.

Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo Fiscal Administrativo do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5.COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1 Desempenho Profissional

Itens	Percentual de Ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%

Uniformes e identificação	30%
Total	100%

5.2. Desempenho das Atividades

Itens	Percentual de Ponderação
Refeições servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

5.3 Gerenciamento

Itens	Percentual de Ponderação
Periodicidade da supervisão	20%
Gerenciamento das atividades operacionais	30%
Atendimento às solicitações	25%
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%
Total	100%

5.4. Manutenção

Itens	Percentual de Ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Equipe de Fiscalização (Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética efetivos da SESAU-RO)

- Responsável pela avaliação da Contratada, utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento, e pelo encaminhamento de toda documentação ao Fiscal Administrativo do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois).

6.2. Fiscal Administrativo do Contrato (Administrador ou Administrador Hospitalar efetivos da SESAU-RO)

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1 Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2 No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhados das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois) para o **Fiscal Administrativo**.

7.3 Cabe a cada unidade, por meio do respectivo **Fiscal Administrativo**, mensalmente e com base em todos os formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

7.4 De posse dessa avaliação, o **Fiscal Administrativo** deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos nesse procedimento, garantindo a defesa prévia à Contratada.

7.5 Cabe ao **Fiscal Administrativo** encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o quadro-resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

7.6 Cabe ao **Fiscal Administrativo** emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o quadro-resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste anexo VI;
- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado:** quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado:** quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

8.1 As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante, para fins de pagamento, ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

Percentual de Liberação	Nota Obtida na Avaliação
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado

8.2 O **Fiscal Administrativo** irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. DOCUMENTAÇÃO DE APOIO

9.1 Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

9.2 Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

9.3 Relatório das Instalações e quadro-resumo.

9.1. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Fiscal Administrativo:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c = a x b)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			

NOTA FINAL (somatória das notas totais para os grupos 1, 2, 3 e 4)

Nota Final:	Assinatura do Nutricionista responsável pela Fiscalização Técnica (matrícula e CRN):	Assinatura do Administrador Fiscal Administrativo (matrícula e CRA):	Assinatura do responsável da Contratada:
-------------	--	--	--

9.2 Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não puder ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <p>() Programação das atividades de nutrição e alimentação;</p> <p>() Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas;</p> <p>() Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</p> <p>() Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>() Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</p> <p>() Pré-preparo e cocção dos alimentos;</p>

Cumprimento das atividades	<input type="checkbox"/> Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados; <input type="checkbox"/> Coleta de amostras da alimentação preparada; <input type="checkbox"/> Transporte interno e distribuição nas copas/leitos; <input type="checkbox"/> Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; <input type="checkbox"/> Higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; <input type="checkbox"/> Controle bacteriológico dos alimentos; <input type="checkbox"/> Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. <input type="checkbox"/> Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: <input type="checkbox"/> Planejamento; <input type="checkbox"/> Elaboração das prescrições dietéticas; <input type="checkbox"/> Preparação/manipulação; <input type="checkbox"/> Acondicionamento; <input type="checkbox"/> Transporte; <input type="checkbox"/> Distribuição das dietas especializadas.
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	<input type="checkbox"/> Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; <input type="checkbox"/> Manipulação dos alimentos; <input type="checkbox"/> Suplementarmente, para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; <input type="checkbox"/> Presença de um nutricionista (exclusivo do lactário) responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmula infantil e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado; <input type="checkbox"/> Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e identificação	<input type="checkbox"/> Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; <input type="checkbox"/> Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; <input type="checkbox"/> Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais:</p> <input type="checkbox"/> Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade dos materiais, preparações variadas equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos, proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); <input type="checkbox"/> Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; <input type="checkbox"/> Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); <input type="checkbox"/> Planejamento dos cardápios diferenciados aos pacientes em datas especiais; <input type="checkbox"/> Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional; <input type="checkbox"/> Cumprimento dos horários de distribuição; <input type="checkbox"/> Atendimento às dietas especiais;
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato quanto à:</p> <input type="checkbox"/> Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições as embalagens e com a devida rotulagem); <input type="checkbox"/> Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); <input type="checkbox"/> Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; <input type="checkbox"/> Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições.</p> <input type="checkbox"/> Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; <input type="checkbox"/> Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta; <input type="checkbox"/> Atender os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

() Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais. () Monitoramento 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 profissionais.
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)																														
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	<ul style="list-style-type: none"> Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato. 																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>DOCUMENTOS</th> <th>INICIO DA PRESTAÇÃO</th> <th>ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS</th> <th>COMPROVAÇÃO ANUAL</th> <th>COMPROVAÇÃO MENSAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contrato de trabalho</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Convenção/ Acordo Sentenças normativas</td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)</td> <td>x</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>RAIS</td> <td>x</td> <td></td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)</td> <td>x</td> <td></td> <td></td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table>	DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL	Contrato de trabalho	x	x			Convenção/ Acordo Sentenças normativas	x		x		Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	x	x			RAIS	x		x		Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)	x			x
	DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL																										
	Contrato de trabalho	x	x																												
	Convenção/ Acordo Sentenças normativas	x		x																											
	Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	x	x																												
	RAIS	x		x																											
Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar e odontológica, seguro de vida, contribuição sindical)	x			x																											
<p>Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado; Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional. 																															

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Manutenção corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção corretiva por parte da Contratada; () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma corretiva por parte da Contratada.

*Nota ()

9.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo do Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Subtotal Grupo 4	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2, 3 e 4)
Avaliação Global					

Quadro-resumo

Grupo	Mês	Média

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Grupo 1												
Grupo 2												
Grupo 3												
Grupo 4												
Total												

ANEXO VI

Estudo de Custo Unitário Básico - CUB ID nº 0029146064



Documento assinado eletronicamente por **Katia Regina Mroczkoski, Administrador(a)**, em 30/05/2022, às 08:34, 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 **VANESSA REGINA DE LIMA, Técnico(a)**, em 30/05/2022, às 08:35, 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 **Antonio Marcos de Souza Nobrega, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 09:07, 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 **JANAYNA VIEIRA ERMITA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:31, 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 **ROSANGELA BENEDITA PINHEIRO LACERDA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:35, 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 **Melina Melo Patriota de Carvalho, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 12:01, 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 **Jaqueline Teixeira Temo, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 13:27, 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 **Madson Albuquerque Alves, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 17:14, 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 **Carla de Souza Alves Ribeiro, Gerente**, em 31/05/2022, às 09:43, 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 **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 31/05/2022, às 12:00, 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 **MICHELLE DAHIANE DUTRA, Secretário(a) Executivo(a)**, em 01/06/2022, às 08:22, 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](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029058978** e o código CRC **BFEA7330**.

1.2 DIETA LÍQUIDA RESTRITA/SEM RESÍDUOS/DE PROVA

1.2.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
1.2.2	Colação	Unid.	2	60	360			
1.2.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
1.2.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
1.2.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
1.2.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								

1.3 DIETA LEVE/HIPOCALÓRICA

1.3.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
1.3.2	Colação	Unid.	6	180	1.080			
1.3.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080			
1.3.4	Lanche	Unid.	5	150	900			
1.3.5	Jantar	Unid.	5	150	900			
1.3.6	Ceia	Unid.	5	150	900			
Subtotal								

1.4 DIETA LÍQUIDA/SEMILÍQUIDA

1.4.1	Desjejum	Unid.	8	240	1.440			
1.4.2	Colação	Unid.	8	240	1.440			
1.4.3	Almoço	Unid.	8	240	1.440			
1.4.4	Lanche	Unid.	8	240	1.440			
1.4.5	Jantar	Unid.	8	240	1.440			
1.4.6	Ceia	Unid.	8	240	1.440			
Subtotal								

1.5 DIETA PARA DIABÉTICOS/LAXANTE ADULTA

1.5.1	Desjejum	Unid.	9	270	1.620			
1.5.2	Colação	Unid.	9	270	1.620			
1.5.3	Almoço	Unid.	9	270	1.620			
1.5.4	Lanche	Unid.	9	270	1.620			
1.5.5	Jantar	Unid.	9	270	1.620			
1.5.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620			
Subtotal								

1.6 DIETAS: HIPOPROTEICA/HIPOLIPÍDICA/HIPOCOLESTEROLÊMICA

1.6.1	Desjejum	Unid.	3	90	540			
1.6.2	Colação	Unid.	3	90	540			
1.6.3	Almoço	Unid.	3	90	540			
1.6.4	Lanche	Unid.	3	90	540			
1.6.5	Jantar	Unid.	3	90	540			
1.6.6	Ceia	Unid.	3	90	540			
Subtotal								

1.7 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA/HIPERPROTEICA

1.7.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
-------	----------	-------	---	----	-----	--	--	--

1.7.2	Colação	Unid.	2	60	360			
1.7.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
1.7.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
1.7.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
1.7.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
1.8 DIETA HIPERCALÓRICA								
1.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
1.8.2	Colação	Unid.	1	30	180			
1.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
1.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
1.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
1.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
1.9 DIETA PARA ACOMPANHANTES								
1.9.1	Desjejum	Unid.	76	2.280	13.680			
1.9.2	Almoço	Unid.	110	3.300	19.800			
1.9.3	Jantar	Unid.	110	3.300	19.800			
Subtotal								
1.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
1.10.1	Desjejum	Unid.	142	4.260,00	25.560			
1.10.2	Colação	Unid.	54	1.620,00	9.720			
1.10.3	Almoço	Unid.	203	6.090,00	36.540			
1.10.4	Lanche	Unid.	58	1.740,00	10.440			
1.10.5	Jantar	Unid.	89	2.670,00	16.020			
1.10.6	Ceia	Unid.	78	2.340,00	14.040			
Subtotal								
1.11 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
1.11.1	Café/chá	litro	123,9	3.717	22.302			
1.11.2	Leite	litro	110,8	3.324	19.944			
Subtotal								
TOTAL LOTE 1:								
LOTE 2 - Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON								
Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
2.1 DIETA GERAL/BRANDA/PASTOSA/HIPOSSÓDICA/HEPATOPATA/IRA/CONSTIPANTE								
2.1.1	Desjejum	Unid.	52	1.560	9.360			
2.1.2	Colação	Unid.	59	1.770	10.620			
2.1.3	Almoço	Unid.	60	1.800	10.800			
2.1.4	Lanche	Unid.	60	1.800	10.800			

2.1.5	Jantar	Unid.	59	1.770	10.620			
2.1.6	Ceia	Unid.	59	1.770	10.620			
Subtotal								
2.2 DIETA LEVE ADULTA								
2.2.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.2.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.2.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.2.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.2.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.2.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.3 DIETA LÍQUIDA /LIQUIDA RESTRITA/ SEMI LIQUIDA								
2.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.3.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA								
2.4.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
2.4.2	Colação	Unid.	5	150	900			
2.4.3	Almoço	Unid.	5	150	900			
2.4.4	Lanche	Unid.	5	150	900			
2.4.5	Jantar	Unid.	5	150	900			
2.4.6	Ceia	Unid.	5	150	900			
Subtotal								
2.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA								
2.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
2.5.2	Colação	Unid.	2	60	360			
2.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
2.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
2.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
2.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
2.6 DIETA HIPERCALÓRICA – PSIQUIÁTRICOS								
2.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.6.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180			

Subtotal								
2.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA								
2.7.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.7.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.7.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.7.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.7.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.7.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.8 DIETA RICA EM FIBRA OU LAXATIVA ADULTA								
2.8.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
2.8.2	Colação	Unid.	1	30	180			
2.8.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
2.8.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
2.8.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
2.8.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
2.9 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
2.9.1	Desjejum	Unid.	24	720	4.320			
2.9.2	Almoço	Unid.	24	720	4.320			
2.9.3	Jantar	Unid.	24	720	4.320			
Subtotal								
2.10 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
2.10.1	Almoço	Unid.	110	3.300	*24.750			
2.10.2	Jantar	Unid.	60	1.800	*13.500			
2.10.3	Lanche	Unid.	180	5.400	*40.500			
2.10.4	Café/Chá	Litro	26	780	*5.850			
2.10.5	Leite	Litro	18	540	*4.050			
Subtotal								
TOTAL LOTE 2:								

* quantidade anual acrescida de margem de segurança de 25 %.

LOTE 3 - Hospital Regional de Cacoal - HRC								
Hospital Regional de Cacoal - HRC	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. 180 DIAS	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
3.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica								
3.1.1	Desjejum	Unid.	60	1.800	10.800			
3.1.2	Colação	Unid.	56	1.680	10.080			
3.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080			
3.1.4	Lanche	Unid.	58	1.740	10.440			
3.1.5	Jantar	Unid.	60	1.800	10.800			
3.1.6	Ceia	Unid.	64	1.920	11.520			

Subtotal								
3.2 DIETA LEVE e Semiliquida								
3.2.1	Desjejum	Unid.	16	480	2.880			
3.2.2	Colação	Unid.	14	420	2.520			
3.2.3	Almoço	Unid.	14	420	2.520			
3.2.4	Lanche	Unid.	16	480	2.880			
3.2.5	Jantar	Unid.	16	480	2.880			
3.2.6	Ceia	Unid.	16	480	2.880			
Subtotal								
3.3 DIETA LIQUIDA ADULTA								
3.3.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.3.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.3.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.3.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.3.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.3.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
3.4 DIETA PARA DIABÉTICOS ADULTA								
3.4.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800			
3.4.2	Colação	Unid.	10	300	1.800			
3.4.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800			
3.4.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800			
3.4.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800			
3.4.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800			
Subtotal								
3.5 DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA ADULTA								
3.5.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.5.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.5.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.5.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.5.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.5.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
3.6 DIETA HIPOCALÓRICA ADULTA								
3.6.1	Desjejum	Unid.	1	30	180			
3.6.2	Colação	Unid.	1	30	180			
3.6.3	Almoço	Unid.	1	30	180			
3.6.4	Lanche	Unid.	1	30	180			
3.6.5	Jantar	Unid.	1	30	180			
3.6.6	Ceia	Unid.	1	30	180			
Subtotal								
3.7 DIETA HIPOCOLESTEROLÊMICA ADULTA								

3.7.1	Desjejum	Unid.	4	120	720			
3.7.2	Colação	Unid.	3	90	540			
3.7.3	Almoço	Unid.	3	90	540			
3.7.4	Lanche	Unid.	3	90	540			
3.7.5	Jantar	Unid.	5	150	900			
3.7.6	Ceia	Unid.	5	150	900			
Subtotal								
3.8 DIETA LAXATIVA ADULTA								
3.8.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
3.8.2	Colação	Unid.	5	150	900			
3.8.3	Almoço	Unid.	6	180	1.080			
3.8.4	Lanche	Unid.	6	180	1.080			
3.8.5	Jantar	Unid.	6	180	1.080			
3.8.6	Ceia	Unid.	6	180	1.080			
Subtotal								
3.9 PACIENTE INFANTIL (0 A 01 ANO)								
3.9.1	Papa de fruta	Porção de 300 ml	2	60	360			
3.9.2	Sopa	Porção de 300 ml	2	60	360			
3.9.1 PACIENTE INFANTIL A PARTIR DE 1 ANO								
3.9.1.1	*Fórmula infantil convencional (farináceos, leite integral, composto lácteo e outros semelhantes)	Litro	4	120	720			
Subtotal								
3.10 PÓS-EXAMES/TERAPIAS ESPECIAIS								
3.10.1	Lanche	Unid.	4	120	720			
Subtotal								
3.11 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
3.11.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400			
3.11.2	Almoço	Unid.	80	2.400	14.400			
3.11.3	Jantar	Unid.	80	2.400	14.400			
Subtotal								
3.12 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
3.12.1	Desjejum	Unid.	200	6.000	36.000			
3.12.2	Almoço	Unid.	200	6.000	36.000			
3.12.3	Jantar	Unid.	98	2.940	17.640			
3.12.4	Ceia	Unid.	98	2.940	17.640			
3.12.5	Café	Litro	90	2.700	16.200			
Subtotal								
TOTAL LOTE 3:								

* o valor estimado para fórmula infantil convencional refere-se ao valor praticado no Contrato Emergencial nº 956/PGE-2021.

LOTE 4 - Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO

Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal - HEURO	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
4.1 Dieta Geral/Branda/Pastosa/Hipossódica/Laxativa/Hipocolesterolêmica								
4.1.1	Desjejum	Unid.	56	1.680	10.080			
4.1.2	Colação	Unid.	55	1.650	9.900			
4.1.3	Almoço	Unid.	56	1.680	10.080			
4.1.4	Lanche	Unid.	56	1.680	10.080			
4.1.5	Jantar	Unid.	54	1.620	9.720			
4.1.6	Ceia	Unid.	53	1.590	9.540			
Subtotal								
4.2 DIETA Dieta Leve/Hipocalórica								
4.2.1	Desjejum	Unid.	13	390	2.340			
4.2.2	Colação	Unid.	13	390	2.340			
4.2.3	Almoço	Unid.	13	390	2.340			
4.2.4	Lanche	Unid.	13	390	2.340			
4.2.5	Jantar	Unid.	12	360	2.160			
4.2.6	Ceia	Unid.	12	360	2.160			
Subtotal								
4.3 DIETA Líquida/Semi-líquida								
4.3.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800			
4.3.2	Colação	Unid.	10	300	1.800			
4.3.3	Almoço	Unid.	11	330	1.980			
4.3.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800			
4.3.5	Jantar	Unid.	11	330	1.980			
4.3.6	Ceia	Unid.	10	300	1.800			
Subtotal								
4.4 DIETA Líquida Restrita								
4.4.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
4.4.2	Colação	Unid.	2	60	360			
4.4.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
4.4.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
4.4.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
4.4.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
4.5 DIETA Hipercalórica e Hiperproteica								
4.5.1	Desjejum	Unid.	2	60	360			
4.5.2	Colação	Unid.	2	60	360			

4.5.3	Almoço	Unid.	2	60	360			
4.5.4	Lanche	Unid.	2	60	360			
4.5.5	Jantar	Unid.	2	60	360			
4.5.6	Ceia	Unid.	2	60	360			
Subtotal								
4.6 DIETA para Diabéticos								
4.6.1	Desjejum	Unid.	10	300	1.800			
4.6.2	Colação	Unid.	10	300	1.800			
4.6.3	Almoço	Unid.	10	300	1.800			
4.6.4	Lanche	Unid.	10	300	1.800			
4.6.5	Jantar	Unid.	10	300	1.800			
4.6.6	Ceia	Unid.	9	270	1.620			
Subtotal								
4.7 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
4.7.1	Desjejum	Unid.	80	2.400	14.400			
4.7.2	Almoço	Unid.	84	2.520	15.120			
4.7.3	Jantar	Unid.	81	2.430	14.580			
Subtotal								
4.8 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
4.8.1	Desjejum	Unid.	106	3.180	19.080			
4.8.2	Almoço	Unid.	106	3.180	19.080			
4.8.3	Jantar	Unid.	58	1.740	10.440			
4.8.4	Ceia	Unid.	58	1.740	10.440			
4.8.5	Café	Litro	49	1.470	8.820			
4.8.6	Leite	Litro	18	540	3.240			
Subtotal								
TOTAL LOTE 4:								

LOTE 05 - Centro de Diálise de Ariquemes - CDA								
Centro de Diálise de Ariquemes - CDA	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$	VALOR 180 DIAS R\$
5.1 DIETA GERAL ADULTA								
5.1.1	Desjejum	Unid.	19	570	6.840			
5.1.2	Almoço	Unid.	39	1.170	14.040			
5.1.3	Lanche	Unid.	39	1.170	14.040			
5.1.4	Jantar	Unid.	19	570	6.840			
Subtotal								
5.2 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES								
5.2.1	Desjejum	Unid.	5	150	900			
5.2.2	Almoço	Unid.	11	330	1.980			
5.2.3	Jantar	Unid.	4	120	720			

Subtotal								
5.3 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES								
5.3.1	Desjejum	Unid.	15	450	2.700			
5.3.2	Almoço	Unid.	21	630	3.780			
5.3.3	Jantar	Unid.	10	300	1.800			
5.3.4	Café	Litro	7	210	1.260			
5.3.5	Chá claro	Litro	2	60	360			
5.3.6	Leite	Litro	0,5	15	90			
Subtotal								
TOTAL LOTE 6:								

Porto Velho/RO, 27 de maio de 2022.

Elaboração:

Cíntia Araújo do Nascimento

Agente Administrativo - GECOMP/GAD/SESAU

Matrícula: 300.156.297

Revisores técnicos:

Carla de Souza Alves Ribeiro

Gerente de Compras - SESAU

Matrícula: 300.101.134

Antonio Marcos de Souza Nobrega

Diretor Geral- CEMETRON

Matrícula: 300.068.671

Claúdia Barbosa Rodrigues

Nutricionista- CEMETRON

Matrícula: 300.165.579

Madson Albuquerque Alves

Diretor Geral/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.151.776

Rosângela Benedita Pinheiro

Nutricionista/HEPSJPII/SESAU

Matrícula: 300.022.548

Jaqueline Teixeira Temo

Diretora COHREC

Matrícula: 300.105.039

Melina Melo Patriota de Carvalho

Nutricionista HRC

Matrícula: 300.171.690

Janayna Vieira Ermita

Nutricionista HEURO

Matrícula: 300.052.453

Katia Regina Mroczkoski

Coordenadora - CDA

Matrícula: 300.004.878

Alexsara Cardoso Coelho Prado

Nutricionista - CDA

Matrícula: 300.06.9372

Na Forma do que dispõe o Artigo 7º parágrafo 2º e incisos I, II e III da Lei nº 8.666/93, **aprovo, declaro e dou fé na presente Solicitação e Aquisição de Materiais/Serviços - SAMS:**

(Assinado Eletronicamente)

Secretária Estadual de Saúde

SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **Katia Regina Mroczkoski, Administrador(a)**, em 30/05/2022, às 08:35, 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 **VANESSA REGINA DE LIMA, Técnico(a)**, em 30/05/2022, às 08:35, 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 **Antonio Marcos de Souza Nobrega, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 09:08, 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 **ROSANGELA BENEDITA PINHEIRO LACERDA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:25, 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 **JANAYNA VIEIRA ERMITA, Chefe de Núcleo**, em 30/05/2022, às 09:31, 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 **Jaqueline Teixeira Temo, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 13:27, 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 **Madson Albuquerque Alves, Diretor(a)**, em 30/05/2022, às 17:14, 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 **Carla de Souza Alves Ribeiro, Gerente**, em 31/05/2022, às 09:43, 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 **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 31/05/2022, às 12:01, 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 **MICHELLE DAHIANE DUTRA, Secretário(a) Executivo(a)**, em 01/06/2022, às 08:22, 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.](#)



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029141266** e o código CRC **8DC946FE**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

ERRATA

Considerando o Termo de Referência (0029058978), temos o que segue:

ONDE SE LÊ:

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

LEIA-SE:

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital João Paulo II - JP II, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

Porto Velho, 30 de maio de 2022.

CÍNTIA ARAÚJO DO NASCIMENTO

Técnica Administrativa

SESAU-GECOMP

CARLA DE SOUZA ALVES RIBEIRO

Gerente de Compras

SESAU-GECOMP

MICHELLE DAHIANE DUTRA

Secretária Executiva de Estado da Saúde

SESAU-RO



Documento assinado eletronicamente por **Carla de Souza Alves Ribeiro, Gerente**, em 30/05/2022, às 16:15, 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 **CINTIA ARAUJO DO NASCIMENTO, Técnico**, em 30/05/2022, às 16:31, 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 **MICHELLE DAHIANE DUTRA, Secretário(a) Executivo(a)**, em 01/06/2022, às 08:22, 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](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029201704** e o código CRC **D3D1A052**.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Saúde - SESAU

ADENDO

ADENDO MODIFICADOR - AVISO DE CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL Nº. 08/2022/GECOMP/SESAU/RO.
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU
Processo Eletrônico (SEI): 0036.079214/2022-15

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

RETIFICAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA SESAU-GECOMP (0022141264):

ONDE SE LÊ:

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JPII, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

LEIA-SE:

2. OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou

especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital João Paulo II - JP II, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, **em caráter emergencial, pelo período de 180 dias.**

Porto Velho, 02 de junho de 2022.

LUIS CLODOALDO CAVALCANTE NETO

Gerente Administrativo - GAD/SESAU/RO



Documento assinado eletronicamente por **LUIS CLODOALDO CAVALCANTE NETO, Gerente**, em 02/06/2022, às 17:04, 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](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0029325018** e o código CRC **6472275E**.