



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA PARNAMIRIM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de Empresa Especializada para Prestação de Serviço de Fornecimento de refeições prontas e refeições especializadas (serviço de dietética), de forma parcelada e sob demanda, para pacientes, acompanhantes e servidores do HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR – HMDA, HOSPITAL MÁRCIO MARINHO, HOSPITAL MUNICIPAL DE CAMPANHA DE PARNAMIRIM, PRONTO ATENDIMENTO SUZETE CAVALCANTE E UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MARIA NAZARÉ SILVA DOS SANTOS – UPA, através da Secretaria Municipal de Saúde Parnamirim/RN, conforme especificações e quantidades estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2 O processo licitatório será através do Sistema de Registro de Preço.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Trata-se da contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e refeições especializadas (serviço de dietética), para o Hospital Maternidade do Divino Amor – HMDA, Hospital Municipal Deputado Márcio Marinho, Hospital Municipal de Campanha de Parnamirim, Pronto Atendimento Suzete Cavalcanti e Unidade de Pronto Atendimento Maria Nazaré Silva dos Santos – UPA.

2.2. O Hospital Maternidade do Divino Amor – HMDA é referência no atendimento de urgência obstétrica e neonatal, além de oferecer a população serviços ambulatoriais e cirurgias eletivas. A unidade é composta por equipe multiprofissional qualificada e disponibiliza serviços de ultrassonografia, colposcopia, teste do pezinho, banco de leite, imunização, bem como atendimento de pré-natal de alto risco.

2.3. O Hospital Márcio Marinho conta com 33 leitos clínicos equipados e funciona como retaguarda para a Unidade de Pronto Atendimento Maria Nazaré Silva dos Santos – UPA.

2.4. A Unidade de Pronto Atendimento Maria Nazaré Silva dos Santos – UPA, funciona com estrutura simplificada, com classificação de risco, farmácia, Raio – X, eletrocardiograma, Pediatria, laboratório de exames e leitos de observação.



2.5. O Hospital Municipal de Campanha de Parnamirim conta com 44 leitos exclusivos e equipados para receber pacientes com COVID-19.

2.6. O Pronto Atendimento Suzete Cavalcanti conta com consultórios médicos, sala de acolhimento, onde é feita a triagem, sala para pequenos procedimentos como suturas e curativos e duas salas de observação para pacientes que precisem tomar medicação, possui 6 (seis) leitos e um posto de enfermagem.

2.7. Considerando que as Unidades referidas atendem diariamente pacientes com casos de média e alta complexidade, cujo tempo de permanência é bastante variável, estes necessitam de alimentação saudável, variada e nutricionalmente equilibrada para manutenção e recuperação dos que se encontram convalescente e manutenção do bem-estar de seus acompanhantes, bem como para os servidores em regime de plantão ininterrupto.

3. RESULTADOS ESPERADOS

3.1. Espera que com a aquisição, a Secretaria Municipal de Saúde possa proporcionar maior eficácia e segurança para quem utiliza o atendimento dos serviços de nossa rede, respeitando os princípios básicos legais do sistema de saúde, primando pela garantia das políticas públicas.

4.0 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE ÚNICO (Quantitativos Mensais)

ITEM	DESJEJUNS – ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
1.1	Serviço de desjejum/café da manhã para pacientes	UND	74.160
1.2	Serviço de desjejum/café da manhã para acompanhantes	UND	54.720

ITEM	COLAÇÕES – ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
1.1	Serviço de colação/lanche da manhã para pacientes	UND	70.920

ITEM	ALMOÇOS – ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
1.1	Serviço de almoços para pacientes	UND	73.800
1.2	Serviço de almoços para acompanhantes	UND	54.720
1.3	Serviço de almoços para funcionários	UND	135.360



ITEM	LANCHES DA TARDE – ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
1.1	Serviço de lanches da tarde para pacientes	UND	72.360

ITEM	JANTARES – ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
1.1	Serviço de jantar para pacientes	UND	73.800
1.2	Serviço de jantar para acompanhantes	UND	55.800
1.3	Serviço de jantar para funcionários	UND	91.080

ITEM	CEIAS – ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
1.1	Serviço de ceias para pacientes	UND	72.280
1.2	Serviço de ceias para funcionários	UND	84.600

5. DETALHAMENTO DAS DIETAS

5.1 A prestação do serviço de fornecimento de dietas (refeições) envolverá todas as etapas do processo de produção de dietas, conforme abaixo:

5.1.1. Tipos de Dietas:

- Dieta livre – Dieta indicada para indivíduos em condições normais de alimentação com o trato gastrointestinal íntegro e sem restrição a qualquer nutriente, não necessitando de modificações dietoterápicas. É uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Indicação: usada nos casos em que o estado do paciente não exija dieta específica, onde serão fornecidos os nutrientes e calorias em quantidades adequadas para manutenção da saúde dos indivíduos.
- Dieta branda – Dieta de transição para dieta geral, onde as fibras e o tecido conectivo das carnes estão abrandados pela cocção. Evitam-se frituras e condimentos a fim de facilitar a digestão. Indicação para problemas gastrointestinais, pós-operatórios ou na presença de problemas de mastigação e ou deglutição. É usada como transição para Dieta Geral.
- Dieta pastosa – Dieta de consistência pastosa, com alimentos que sofrem ação mecânica, visando facilitar a mastigação, deglutição e digestão. Indicação: pacientes com dificuldade na mastigação e



deglutição, dentição incompleta, problemas neurológicos, traumatismos na região bucal, disfagia e alguns pós-operatórios.

- Dieta líquida-pastosa – Indicada para fornecer uma alimentação que dê repouso digestivo ou quando os alimentos sólidos não são bem tolerados. Exclui a fase de mastigação, constituída de preparações mistas, as quais contém líquidos mais substâncias sólidas, que formarão um líquido mais espesso, com pouca fibra.
- Dieta Líquida – Dietas de consistência líquida que as preparações devem ser coadas e de rápida digestão. Destinadas aos pacientes com dificuldades de mastigação e/ou deglutição, no pré e pós-operatório e alterações do trato gastrointestinal, objetivando proporcionar repouso ao trato digestório quando alimentos sólidos não são bem tolerados. Caso seja mantida por tempo prolongado, pode ocorrer carência de nutrientes, tornando-se necessário um acompanhamento contínuo com complemento nutricional para evitar a desnutrição.
- Dieta Líquida restrita – É frequentemente usada como um passo entre uma dieta líquida clara e uma dieta regular, por exemplo, após cirurgia ou jejum. Também pode ser usada após certos procedimentos, como a fixação da mandíbula. Esta dieta também pode ser apropriada para pacientes com problemas de engolir e mastigar.
- Dieta hipossódica – Dieta em que há controle de sódio, tanto dos alimentos que o contém em grande quantidade em sua composição, quanto da oferta do sal de adição. Indicação para pacientes com hipertensão arterial, edemas, doenças renais, insuficiência cardíaca congestiva, hepatopatias com ascite, e administração prolongada de corticoides.
- Dieta para diabetes - Dieta de consistência geral, normocalórica, normoprotéica, normoglicídica e normolipídica, rica em fibras, isenta de carboidratos simples e pobre em gordura saturada, com o objetivo de manter o nível normal de glicemia do organismo. Destinada a pacientes diabéticos, quando se faz necessário o controle de calorias e da ingestão de açúcares visando um maior controle glicêmico.



- Dieta hiperproteica – Uma dieta hiperprotéica é aquela onde há um maior consumo de proteínas e gorduras, aliado a uma baixa ingestão diária de carboidratos. Também conhecida como dieta das proteínas, a dieta hiperprotéica prioriza carnes, laticínios e verduras, e praticamente exclui do cardápio massas, pães, doces e a maioria das frutas.
- Dieta na Nefropatia – A dieta na doença renal é necessária para controlar a ingestão de nutrientes como sal, fósforo, potássio e proteína, e nos casos mais graves também é preciso controlar o consumo de líquidos em geral, como água, sucos e sopas.
- Dieta laxativa – Dieta rica em fibras com o objetivo de estimular o funcionamento do trato digestório. Indicação para casos de obstipação intestinal, proporcionando aumento do bolo fecal e estimulação do peristaltismo intestinal devido à presença de fibras.
- Dieta constipante – Dieta hipocalórica, normoprotéica e normossódica, indicada nos pacientes portadores de distúrbios caracterizados por aumento da velocidade do trânsito gastrointestinal e/ou colônico (p.ex.: colites, gastroenterites, enteroinfecções, diarreia).
- Dieta na Hepatopatia – Os pacientes com doença hepática toleram uma dieta normal. A maioria dos pacientes não precisa de restrições dietéticas e podem até ser prejudicados por esta prática. Um padrão modificado de alimentação, com aumento do fracionamento e da redução do volume das refeições melhora a utilização de substratos em pacientes com cirrose hepática compensada. Pacientes com doença hepática crônica, principalmente de etiologia alcoólica, apresentam ingestão dietética inadequada, alterações dos indicadores antropométricos, bioquímicos e clínicos que evidenciam prejuízo nutricional. Cerca de 40% dos pacientes com doença hepática não alcoólica possuem deficiência de vitaminas lipossolúveis, sobretudo A e E, 8 a 10% apresentaram falta de vitaminas do complexo B (niacina, tiamina, riboflavina, piridoxina e vitamina B12) e 17% tem deficiência de ácido fólico, relacionadas mais diretamente as alterações da função hepática e reservas reduzidas do que com a inadequação alimentar ou má absorção. Evitar sempre: Alimentos fritos, gordurosos e oleosos; alimentos de consistência endurecida, torrados, cortantes e volumosos; carne vermelha; frutas cítricas ou ácidas; leite animal *in natura* e derivados; refrigerantes e qualquer tipo de bebida alcoólica. Alimentos permitidos: Arroz branco ou integral; feijão preto, marrom, branco ou outros tipos; óleo de girassol, oliva (usar constantemente), milho; margarina sem sal, tipo



Becel; carne branca (frango, peixe e peru); bacalhau sem sal; carne de soja; queijo de soja; qualquer tipo de farinha (tapioca, mandioca); qualquer tipo de verdura (crua ou cozida) e frutas. Priorizar os alimentos fontes de aminoácidos de cadeia ramificada e excluir os alimentos fontes de aminoácidos aromáticos.

6. DA PROPOSTA (CARDÁPIO E DISTRIBUIÇÃO DOS TIPOS DE ALIMENTOS)

- 6.1. A contratada se obriga a fornecer cardápio para os três grupos que serão atendidas: **PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES;**
- 6.2. Estão definidas neste Termo de Referência as quantidades estimadas de refeições mensais;
- 6.3. Alguns modelos das dietas a serem fornecidas pela CONTRATADA estão inseridos devidamente neste Termo de Referência;
- 6.4. A Contratada fornecerá Cardápios diferenciados da seguinte forma:

PARA PACIENTES

As modificações de consistência (Livre, Branda, Pastosa, Líquida-Pastosa, Líquida e Líquida Restrita), de conteúdo energético e de nutrientes (Hiper, Hipo ou Normo, para conteúdo calórico, proteico, glicídico ou lipídico) e modificações especiais de dietas (Hiperprotéica, Hipossódica, para DM, para nefropatia, para hepatopatia, Laxativa, Constipante, entre outras), e demais observações como: sem lactose, rica em ferro, sem irritantes gástricos, dentre outras, serão informadas diariamente pela Equipe Técnica de Nutricionistas dos hospitais, nos horários de pedido das refeições, de acordo com demanda diária de pacientes e necessidades nutricionais destes.

- a) Para cada tipo de dieta deverá ser elaborado um cardápio semanal para sete (07) dias (domingo, segunda, terça, quarta, quinta, sexta e sábado), com 6 refeições diárias para pacientes: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite. Para os funcionários com 3 refeições diárias: almoço, jantar e ceia. Para os acompanhantes com 3 refeições diárias: desjejum, almoço e jantar. Estes serão analisados pela Equipe Técnica de Nutricionistas do Hospital Maternidade do Divino Amor – HMDA, Hospital Márcio Marinho, Hospital Municipal de Campanha de Parnamirim, Pronto Atendimento Suzete Cavalcanti e Pronto Atendimento Maria Nazaré Silva dos Santos – UPA.
- b) A proposta deverá conter cardápios que satisfaçam às características próprias das dietas e aos percentuais calóricos, considerando a distribuição recomendada quanto aos macro e micronutrientes: para as dietas livre, branda, pastosa e líquida-pastosa (2.300 a 2.500 Kcal/dia);



para a dieta líquida-pastosa (1.500 a 1.800 Kcal/dia); para a dieta líquida restrita (250 a 400 Kcal/dia); para a dieta para DM (1.800 a 2.000 Kcal/dia); para as dietas hiperprotéica, para nefropatia, hepatopatia e laxativa (2.000 a 2.300 Kcal/dia); e para a dieta constipante (1.200 a 1.500 Kcal/dia).

- c) As porções devem ser adequadas às kcal propostas.
- d) As dietas para pacientes deverão atender as padronizações gerais quanto aos grupos de alimentos e porções mínimas em cada refeição, adequadas aos percentuais de micro e macronutrientes considerando as RDAs atuais e calorias correspondentes ao solicitado.

PARA SERVIDORES

- a) Deverá ser elaborado um cardápio semanal ou quinzenal, com as refeições principais (almoço e jantar), e uma menor (ceia), que será analisado pela Equipe Técnica de Nutricionistas.
- b) A proposta deverá conter cardápio, em consonância com os parâmetros descritos a seguir (Adaptado: Portaria Interministerial nº 66 de 25/08/2006):

- **Dieta de 2500 kcal:**

Contribuição calórica por refeição:

- Almoço (36%) 900 kcal;
- Jantar (35%) 875 kcal;
- Desjejum (15%) 375 kcal (Obs.: Não se aplica neste caso);
- Ceia (14%) 350 kcal

- c) As refeições dos servidores deverão atender as padronizações gerais quanto aos grupos de alimentos e porções mínimas em cada refeição, adequadas aos percentuais de micro e macronutrientes considerando as RDAs atuais e calorias correspondentes ao solicitado.

PARA ACOMPANHANTES

- a) Deverá ser elaborado um cardápio semanal ou quinzenal, com 3 refeições (desjejum, almoço e jantar), que será analisado pela Equipe Técnica de Nutricionistas.
- b) O cardápio deve ser planejado atendendo as seguintes proporções de kcal por refeição (Dieta 2000 kcal):
 - Desjejum: 15 – 20%; Almoço 34 – 40%; Jantar 32 – 35%; e, Lanche 10 – 15% (Obs.: O Lanche não se aplica neste caso)
- c) As refeições dos servidores deverão atender as padronizações gerais quanto aos grupos de alimentos e porções mínimas em cada refeição, adequadas aos percentuais de micro e macronutrientes considerando as RDAs atuais e calorias correspondentes ao solicitado.



d) A proposta deve conter, para cada refeição, descrição de preparações:

- Ficha técnica, contendo: a) Dados básicos: Lista de Ingredientes, Peso Bruto – PB, Peso Líquido – PL, Fator de Correção – FC, Fator de Cocção, Rendimento Total, modo de preparo; b) Dados Nutricionais: Valor de Energético, Macronutrientes (incluindo % de gordura trans), fibras, ferro, potássio, sódio, magnésio, cálcio.
- Composição média, diária e semanal, de Nutrientes (incluindo todos os supracitados).
- Lista de matérias-primas que serão utilizadas no preparo das refeições/preparações, por grupo alimentar e descrições sucintas dos tipos de preparações.

6.5. A CONTRATADA deverá justificar por escrito quaisquer alterações nos cardápios aprovados, sendo implantadas após autorização da equipe técnica de nutrição e dietética. Deverá fornecer informações com especificações dos valores nutricionais (valor calórico total, macronutrientes e os micronutrientes que forem solicitados pela equipe técnica de nutrição).

7. DO PRAZO E VIGÊNCIA DA ARP

7.1 A Ata de Registro de Preço terá vigência de 01 (um) ano, contados a partir de sua assinatura.

7.2. O memorial descritivo disposto no item 04 deste Termo de Referência, são quantitativos estimados para um período de 12 (doze) meses, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA;

8. DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

8.1. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.2. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada.

8.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por um representante designado, para que se efetue avaliação sob os aspectos qualitativos e quantitativos, devendo rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato, não eximindo a contratada de total responsabilidade quanto à execução dos serviços.



- 8.4. Notificar, por escrito, a Contratada sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, e fixando prazo para sua correção.
- 8.5. Comunicar oficialmente à empresa prestadora dos serviços, quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados.
- 8.6. Rejeitar no todo ou em parte a execução dos serviços prestados em desacordo com as especificações descritas no Termo de Referência, e com as obrigações assumidas pelo fornecedor.
- 8.7. Exigir que os serviços sejam executados dentro dos padrões desejados de qualidade e eficiência, com grau de produtividade adequado.

9. OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

- 9.1. A execução do serviço consiste em fornecimentos das refeições por demanda (mediante solicitação do setor responsável);
- 9.2. Os quantitativos de refeições são estimativos para consumo no período de 12 meses, não constituindo, em hipótese alguma, compromissos futuros para a contratante, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA;
- 9.3. Iniciar o fornecimento em até 24 (vinte e quatro) horas, após o recebimento das Ordens de serviço, emitida pelo Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Maternidade do Divino Amor – HMDA, Hospital Márcio Marinho, Hospital Municipal de Campanha de Parnamirim, Pronto Atendimento Suzete Cavalcanti e Unidade de Pronto Atendimento Maria Nazaré Silva dos Santos – UPA.
- 9.4. A empresa contratada deverá manter sua cozinha operacional restrita a cidade circunvizinha que apresente distância máxima da cidade de Parnamirim/RN de até 60 km para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura de alimentos e a possibilidade de atender as urgências em até 01 (uma) hora depois de solicitado, de acordo com as necessidades do setor responsável;
- 9.5. Executar os serviços de acordo com as cláusulas de termo de referência, ficando a cargo da Contratada, todo ônus em encargos da execução, o que inclui a disponibilização, em número e uso de condições adequadas de todos os equipamentos, instalações e funcionários para prestação do serviço descrito;



9.6. A empresa contratada deverá disponibilizar funcionários devidamente capacitados, com comprovação, em quantidade suficiente para o adequado funcionamento do SND.

9.7. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

9.8. A fim de viabilizar o objeto do contrato, a CONTRATADA deve oferecer/fornecer equipe de funcionários para o Hospital Deputado Márcio Marinho, Hospital Municipal de Campanha de Parnamirim, Hospital Maternidade do Divino Amor – HMDA, Pronto Atendimento Suzete Cavalcanti e Unidade de Pronto Atendimento Maria Nazaré Silva dos Santos – UPA, conforme requisitos exigidos e atribuições de acordo com cada cargo:

a) **Copeira hospitalar:** colaboradora deve ser devidamente capacitada, com comprovação, para distribuir preparações/refeições aos pacientes e acompanhantes, atendendo as condutas preconizadas pelas boas práticas de manipulação e respeitando as necessidades do serviço de alimentação na qual está inserida; ser capaz de compreender e preencher formulários de controle do setor; deverá prezar pela conservação dos utensílios e equipamentos utilizados, promovendo sua limpeza e higienização, periódica e conforme os POPs do SND; conservar a limpeza da copa, mantendo a organização e a higiene do ambiente; controlar estoque dos materiais utilizados, periodicamente, conforme rotina; deverá evitar danos e perdas de materiais; zelar pelo armazenamento e conservação dos alimentos; executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade do serviço e orientação superior.

b) **Copa dos servidores:** colaboradora devidamente capacitada, com comprovação, para distribuir refeições para os funcionários em refeitório específico da Unidade. Deve controlar a distribuição das refeições, realizando a reposição das preparações e de utensílios; organizar e manter higienizado o balcão de distribuição e os equipamentos e utensílios, de maneira periódica e conforme os POPs do SND, estar atenta ao funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto; realizar lavagem de louças e cubas; compreender e preencher formulários de controle da rotina do setor.

c) **Técnico em Nutrição:** auxiliar o nutricionista nas atividades de gerenciamento da unidade; acompanhar as atividades de estoque de gêneros alimentícios e suplementos, informando eventuais impossibilidades de atendimento à demanda; realizar atividades de controle de qualidade; aferir temperatura das preparações; realizar, diariamente, a coleta de amostras de refeições fornecidas; auxiliar na capacitação de funcionários; realizar a avaliação do resto/ingestão; supervisionar colaboradoras na manipulação e durante distribuição das refeições; realizar orientação quanto ao acondicionamento dos alimentos; supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes.

d) **Auxiliar de limpeza:** colaborador responsável pela higienização dos ambientes do setor de nutrição e dietética (copa hospitalar, copa de funcionários e refeitório); deve realizar limpeza adequada (de acordo com os POPs do SND), assim como realizar a reposição de material necessário para suas atividades.

9.9. Substituir toda e qualquer ausência de seus funcionários por outro profissional que atenda aos requisitos exigidos, no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, de



forma a evitar o decréscimo no quantitativo profissional disponibilizado para a prestação de serviço. No caso de ausência do profissional, sem reposição, será descontado do faturamento mensal o valor correspondente ao número de horas não atendidas, sem prejuízo das demais sanções legais e contratuais;

9.10. Atender às solicitações da contratante, referentes a substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas a execução do serviço, conforme descrito neste Projeto.

- Instruir seus empregados quanto a necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.
- Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar o desvio de função.

9.11. A necessidade de equipamentos/instalações novas, bem como os procedimentos de manutenção (preventiva/corretiva) devem ser prestadas pela contratada sempre que solicitado garantido a adequada execução do objeto:

9.12. Caso as Unidades Hospitalares possuam ou necessitem de manutenção de equipamentos fornecidos pela contratada e reparos, bem como durante o uso destes nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA.

9.13. A contratada obrigar-se a fornecer durante a vigência do contrato:

a) Material descartável para acondicionamento e distribuição das refeições dos pacientes, incluem-se: marmítas, talheres, canudos, copos com tampas e /ou garrafas com tampa e guardanapos.

b) Material descartável para acondicionamento e distribuição para refeição dos acompanhantes e funcionários. Incluem-se: talheres, marmítas ou pratos de refeição, canudos, copos com tampas e/ou garrafas com tampa e guardanapos.

c) Equipamentos e utensílios destinados a manipulação e distribuição das refeições, de acordo com a demanda a saber:

- Bandejas: Número mínimo de 01 (uma por paciente), podendo ser solicitado conforme necessidade, podendo ser de material impermeável, para distribuição de refeições para pacientes nos leitos, cujo material possibilite a correta higienização e garanta a qualidade das refeições, de acordo com os parâmetros da ANVISA.
- Linha quente (balcão térmico), fabricado em aço inox, com tanque estancado para banho maria, aquecido com resistor tubular em aço inox, controlado por termostato 20 °C à 120 °C, Lâmpada Piloto para controle do aquecimento, fechamento superior com vidro temperado que dispensa a utilização da iluminação, em dimensões que se adaptem ao refeitório da UPA e que permitam a completa distribuição das preparações do cardápio de servidores, mantendo as recomendações de conservações (tempo e temperatura) de alimentos prontos da ANVISA (RDC, N°216/2004)
- Linha fria/refrigerada: Fabricada em aço inoxidável, permite o resfriamento dos alimentos pelo sistema de gelo-x (uma por cuba), conhecido como placas eutéticas, que ficam sob as cubas. O carro buffet frio possui sua estrutura cromada e cobertura em inox. Seu sistema de rodízios com trava evita o deslocamento do equipamento durante o uso. Deve possuir selo de conformidade de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO.
- Refresqueira/suqueira bivolt, de material impermeável, atóxico, com dois recipientes/depósitos, com no mínimo 10 litros de capacidade armazenamento em cada;
- Itens de cutelaria: telhares de metal, pratos para refeições e cumbucas para sopa "descartáveis", de material resistente, atóxico, impermeável e em número suficiente para servir as refeições para servidores;



- Refrigerador com capacidade de armazenamento entre 280 L e 350 L, para acondicionamento de refeições intermediárias (colação, lanche e ceia), de pacientes e para a copa de funcionários/acompanhantes para o acondicionamento das sobremesas/
- Termômetros específicos para:
 - Verificação de temperatura de alimentos prontos, antes, durante, e ao final dos horários de distribuição de servidores;
 - Verificação de temperatura interna do refrigerador, para acondicionamento de refeições intermediárias (colação, lanche e ceia);
- Multiprocessador com jarra de liquidificador, bivolt, para preparação de manipulações (modificação de consistência), quando houver necessidade de mudança imediata da consistência da dieta solicitada, a serem ofertadas aos pacientes, conforme condição clínica individual, programação urgente da equipe Técnica de Nutricionistas;
- Cafeteira Elétrica, bivolt, em aço inoxidável, com capacidade de armazenamento entre 10 16 litros, com 2 reservatórios, contendo termostato para controle da temperatura e visor de nível para reservatório.
- Fogão portátil mesa em aço inox polido;
- Balanças digitais para alimentos;
- Microondas;
- Geláquia de coluna;
- Talheres: fabricados em aço inox polido, em quantidade suficiente apenas para uso interno nas copas de pacientes e funcionários. Garfos, facas de corte, colheres de sopa e colheres longas.
- Móveis (bacadas, armários e demais itens que se fizeram necessários) de material impermeável, para área exclusiva para as copas e depósito de SND, cujo material possibilite e correta higienização e garantia a qualidade das refeições, de acordo com parâmetros estabelecidos pela ANVISA;
- Carrinhos (2) de apoio com rodízios, mínimo de três prateleiras (preferencialmente fechados), em aço inox, destinados aos transportes e distribuições aos pacientes nos respectivos leitos;
- Garrafas e café para os funcionários em quatro horários: manhã, tarde, no jantar e na ceia em porções equivalentes ao número de refeições contratada e suficientes para atender ao número de funcionários do plantão (pode ocorrer ajustes na quantidade de funcionários ao decorrer no contrato).
- Os itens como: açúcar, sal, adoçantes e palitos devem ser fornecidos em todas as refeições, exclusivamente em forma de "sachês" individuais, para as refeições de pacientes, acompanhantes e servidores.

9.14. Fornecer sempre que solicitado, durante toda a execução do contrato, todas as condições exigidas para sua habilitação e qualificação exigidas na formalização do contrato, conforme legislação pertinente.

9.15. Fornecer todos os produtos para a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações físicas (solução clorada, desinfetante de uso profissional, buchas, esponjas, panos descartáveis, detergente de louças de uso profissional para lavagem de louças manual, dentre outros solicitados pelos responsáveis técnicos das unidades hospitalares e aprovados pelos mesmos); bem como fornecer o fardamento completo e adequado para os funcionários;

9.16. Não transferir a terceiro, por qualquer forma, o contrato, nem subcontratar a prestação de serviço a que está obrigada, sem prévio consentimento por escrito do CONTRATANTE.

9.17. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, tributárias e de acidente de trabalho e quaisquer outras relativas ao pessoal a serviço da CONTRATANTE.



9.18. Indenizar o CONTRATANTE por todo e qualquer prejuízo material ou pessoal, que possa advir direta ou indiretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes do exercício de suas atividades.

9.19. Comunicar imediatamente ao CONTRATANTE os eventuais casos fortuitos e de força maior, dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva aprovação, sob pena de não serem considerados.

9.20. As refeições completas e prontas deverão ser transportadas para o HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR, localizado na Av. Ten. Medeiros, 145 – Centro, Parnamirim – RN, HOSPITAL MUNICIPAL DEPUTADO MÁRCIO MARINHO, localizado na Avenida Maria Cristina, S/N, Pirangi do Norte, UPA MARIA NAZARÉ SILVA DOS SANTOS, localizada na Avenida Rosa Fernandes, Bairro de Nova Esperança, HOSPITAL MUNICIPAL DE CAMPANHA DE PARNAMIRIM, Rua Novo Horizonte S/N, Vida nova, no município de Parnamirim e PRONTO ATENDIMENTO SUZETE CAVALCANTI, localizado na Rua dos Bem-te-vis, S/N – Nova Parnamirim, Parnamirim de segunda a domingo, incluindo feriados.

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1. A empresa fornecedora deverá ainda apresentar:

- a) Certidão de Registro e Quitação (CRQ) da Empresa no Conselho Regional de Nutricionista;
- b) Documentação do (a) Nutricionista Responsável Técnico (RT) – Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN);
- c) Comprovação de Vínculo de profissional Nutricionista RT com a Empresa;
- d) Alvará Sanitário do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado;
- e) Cumprimento das exigências referentes ao veículo de transporte das refeições, a saber:
 - I. O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado – tipo caixa Hot Box ou containers, de material adequado, conservando a temperatura do produto próxima a 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.
 - II. O meio de transporte das refeições deve garantir a integridade e a qualidade destas, a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.
 - III. É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
 - IV. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
 - V. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.



- VI. O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.
- VII. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.
- VIII. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- f) Atestado de no mínimo 02 (dois), para comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto da licitação, fornecido por entidade de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da Empresa, em original ou cópia autenticada em Cartório;
- I. De acordo com o art. 30, II, da Lei nº 8.666/93, a comprovação de aptidão para desempenho de atividade deve ser pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação;
- II. Entende-se como compatível em características o fornecimento de refeições hospitalares transportadas;
- III. Entende-se como compatível em quantidades o percentual de 50% (cinquenta por cento) da estimativa da Administração para dietas livres e especiais, consoante Acórdãos nºs 1.214/2019-Plenário, 244/2015-Plenário, 3.663/2016-Plenário, dentre outros e IN nº 005/2017-MPOG, sendo aceito o somatório de quantidades atestadas de períodos simultâneos.
- IV. Entende-se como compatível em prazos os atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;
- V. Os atestados deverão cumprir todos os requisitos de compatibilidade, sob pena de desconsideração.
- 10.2. A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo Contratante;
- 10.3. Os Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar consistem na execução das seguintes atividades essencialmente:
- a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – para aprovação junto ao contratante;



- b) Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- f) Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo Contratante utilizando-se utensílios apropriados;
- g) Controle da temperatura das preparações;
- h) Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- i) Análises microbiológicas conforme norma sanitária vigente;
- j) Transporte de refeições, além de distribuição para o refeitório por dentro da Copa Limpa para os servidores e acompanhantes e recebimento das embalagens descartáveis após o consumo da refeição no setor da Copa Suja;
- k) Todos os funcionários deverão estar com fardamento completo, usar todos os EPIs obrigatórios e manter todos os cuidados pessoais/corporais exigidos na cartilha do manipulador de alimentos, bem como apresentar cópia do ASO - Atestado de Saúde Ocupacional para arquivamento no SND para os casos de vistoria da autoridade sanitária; deverão também apresentar cópia do certificado de treinamento em manipulação e higienização de alimentos, utensílios e superfícies;
- l) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios das copas e refeitório;
- m) Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste Termo de Referência;
- n) Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

10.4. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas;

10.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;



10.6. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada (ou técnico em nutrição e dietética designado pela empresa contratada), de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

10.7. HORÁRIO DE ENTREGA DAS DIETAS / REFEIÇÃO

A contratada se obriga a fornecer as refeições rigorosamente nos horários abaixo elencados (vide tabela);

REFEIÇÕES	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum		06:00	
Colação		JUNTO COM O DESJEJUM	
Almoço		10:30	
Lanche		JUNTO COM O ALMOÇO	
Jantar		17:00	
Ceia		JUNTO COM O JANTAR	

11. DO JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

11.1. Será vencedora a empresa que apresentar o MENOR PREÇO POR LOTE.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado mensalmente por meio de ordem bancária, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, conforme prazos estabelecidos nas Resoluções nº 011/16 e 032/16 do TCE/RN, e na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

12.2. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no Inciso I do Artigo 36, da IN/SLTI nº 005/2017;

12.2. O CNPJ constante da Nota Fiscal de deverá ser o mesmo indicado no Empenho, na liquidação e no domicílio bancário;

12.3- Atestada(s) a(s) nota(s) fiscal (is), a responsabilidade da CONTRATADA subsiste na forma da Lei;

12.4. A Nota Fiscal de deverá estar bem explícito na sua descrição os quantitativos unitários por item, o preço unitário por item, o preço total por item. E nas observações das Nfe o número do Empenho, o número do contrato, o número do pregão eletrônico e o domicílio bancário;



12.5. As Notas Fiscais que forem apresentadas com erro serão devolvidas à CONTRATADA para retificação e reapresentação, acrescendo-se, ao prazo de vencimento, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação;

12.6. As decisões e providências que ultrapassem a competência do Departamento de Atenção Especializada e Unidades Hospitalares deverão ser solicitadas ao Gabinete da SESAD, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

13.CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

13.1. A CONTRATADA deverá possuir:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual.
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício.
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.2. Em relação a Regularidade Fiscal possuir:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos, relativa a tributos federais e à Dívida Ativa da União, Estaduais e municipais;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS - CRF;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, de acordo a Lei nº 12.440/11.

14.RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS



14.1. Com o objetivo de verificar sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, o recebimento dos serviços será realizado;

14.2. Provisoriamente, no ato da execução, para posterior verificação da conformidade dos serviços com as especificações constantes neste documento;

14.3. Definitivamente, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias, contados a partir do recebimento provisório, após verificação de sua compatibilidade com as especificações descritas no Termo de referência e sua consequente aceitação mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo, assinado pelas partes.

14.4. Os serviços que forem executados em desacordo com o especificado deverão ser corrigidos pela contratada em até 24 (vinte e quatro) horas e o seu descumprimento poderá acarretar sanções conforme previsto na legislação vigente.

14.5. Caso após o recebimento provisório constatar-se que os serviços possuem vícios aparentes ou redibitórios ou estão em desacordo com as especificações ou a proposta, serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanado o problema.

14.6. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço e/ou bem, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantindo o direito prévio da citação e da ampla defesa e, será descredenciada dos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do Art. 40 da Lei 10.520/2002, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no Contrato e das demais cominações legais, a empresa que:

15.1.1 – ensejar o retardamento da execução do certame;

15.1.2. - não mantiver as propostas;[

15.1.3. - recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente ao contrato, dentro do prazo e condições estabelecidos;

15.1.4. - deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;

15.1.5 – falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.1.6.- Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.



15.2. A Inexecução total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a CONTRATADA as sanções previstas na seção II, do capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, podendo a CONTRATADA, a extensão na fala ensejada, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a ADMINISTRAÇÃO pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida 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 alínea anterior.

15.3. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, observados os seguintes percentuais:

- a) 0,1 % (um décimo por cento) sobre o valor estimado do contrato limitado a 10 % (dez por cento) por dia de atraso, no caso de retardamento da execução contratual;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos.
- c) Aplicar-se-á no caso de inexecução total ou parcial, o percentual de 10% (dez por cento), sobre o valor total do objeto contratado.

15.4. As demais sanções poderão ser aplicadas junto à multa, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

16. DA FISCALIZAÇÃO

16.1. O acompanhamento e fiscalização deste instrumento, nos termos da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, será de responsabilidade do Setor de nutrição e Dietética das Unidades (Hospital Márcio Marinho, Upa, Hospital de Campanha, Hospital Maternidade do Divino Amor e Pronto Atendimento Suzete Cavalcanti), que designará o serviço competente para exercer a respectiva função.

17. DA APROVAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE



17.1. A autoridade competente para aprovar o Termo de Referência e responder sobre as questões formuladas durante o certame e após sua conclusão, atinentes ao que foi definido é a Sra. Secretária Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Parnamirim.

Parnamirim/RN, 04 de Maio de 2021.

NK Soares
Nathália K. M. Soares
Nutricionista
CRN6 7874

P/
Cibelle Iáskara do Vale Pereira
Nutricionista – Responsável Técnica do HMDA
Mat. 12.842

AC Sidrim
Ana Cristina D. F. Sidrim
Nutrição Clínica/Enteral
Nutricionista
CRN6 - 3141
Ana Cristina Duarte Fernandes Sidrim
Nutricionista – Responsável Técnica do Hospital Márcio Marinho
Mat. 8.474

KA
Priscylla Kelly Abranches
Nutricionista
Priscylla Kelly Abranches Pinheiro
Nutricionista – Responsável Técnica do Hospital de Campanha
Mat. 46.396

HM Mendes de Oliveira Maia
Hemilly K. Mendes de Oliveira Maia
Nutricionista – Responsável Técnica UPA
Mat. 12806

RW da Silva
Rodrigo Wagner A. da Silva
Diretor
Matrícula 33138
Rodrigo Wagner Andrade da Silva
Diretor Geral – Pronto Atendimento Suzete Cavalcanti
Mat. 33.138