



Estado do Rio Grande do Norte
Prefeitura Municipal de Parnamirim
Secretaria Municipal de Saúde
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



TERMO DE REFERÊNCIA

1.0 - OBJETO

A licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as necessidades do Setor de Nutrição e Dietética da Maternidade do Divino Amor da Secretaria municipal de Saúde de Parnamirim, no Estado do Rio Grande do Norte, de acordo com padronização realizada pelo serviço de nutrição atendendo dietas normais e dietas especialmente modificadas, conforme especificações e quantidades estabelecidas no item 3.0;

2.0 - JUSTIFICATIVA

A presente aquisição faz-se necessária tendo em vista o atendimento adequado aos pacientes internados (gestantes, puérperas e pacientes em pós-operatório), aos seus acompanhantes legalmente constituídos e aos funcionários de plantão. Garantindo a produção de refeições nutricionalmente balanceadas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e nas quantidades adequadas, o que contribui para a manutenção e/ou recuperação da saúde dos indivíduos assistidos. Obedecendo eficientemente ao que preconizam as normas e legislações vigente. Haja vista a natureza similar de alguns gêneros, apresentamos o termo composto de lotes com itens correlatos, para garantir a viabilidade econômica e técnica, possibilitando maior condição de logística de entrega/recebimento. Sabendo-se que a adjudicação de alguns gêneros, devido à natureza econômica e ao quantitativo solicitado, pode acarretar em acréscimo de valores para transporte, entre outros fatores, torna-se mais vantajosa esta divisão a fim de não gerar mais custos à contratação, respeitando ainda a competitividade almejada do processo.

3.0 – ESPECIFICAÇÃO

Lote 1 - Panificação			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDA-DE	QUANTIDA-DE ANUAL
1.1	Pão Tipo Francês - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade c/ 50 g.	Kg	1500





Estado do Rio Grande do Norte
Prefeitura Municipal de Parnamirim
Secretaria Municipal de Saúde
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Prefeitura Municipal de Parnamirim
Fl. nº 103
17

Lote 1 - Panificação			
1.2	Pão Tipo Seda - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade c/ 50 g.	Kg	1500
1.3	Pão Integral - Com teor de fibras de no mínimo 5%, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos plásticos, resistentes, transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega. Unidade c/ 50 g.	Und	3000
1.4	Pão de Forma - Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a entrega. Pacote c/ peso 500 g.	Pct.	1200
1.5	Pão de Forma Integral - Com teor de fibras de no mínimo 5%, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos plásticos, resistentes, transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a entrega. Pacote c/ peso 500 g.	Pct.	200

Lote 2 – Diversos			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
2.1	Alecrim Desidratado. Em folha seca, coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC 276/2005. Embalagem com 10g.	Pct	240
2.2	Cominho em Pó. Constituído de matéria-prima de boa qualidade e apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Ser isento de adição de sal. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Registro no Ministério da Saúde, de acordo	Pct	240



Estado do Rio Grande do Norte
Prefeitura Municipal de Parnamirim
Secretaria Municipal de Saúde
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Prefeitura Municipal de Parnamirim/RN
Fl. nº 104

Lote 2 – Diversos			
	com a RDC nº 276/ 2005. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 100 g.		
2.3	Salsa Desidratada. Em folha seca, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com RDC nº 276/ 2005. Embalagem c/ 10 g.	Pct	240
2.4	Orégano Desidratado. Em folha seca, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com RDC nº 276/ 2005. Embalagem c/ 10 g.	Pct	240
2.5	Louro, em folha seca, coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC 276/2005. Embalagem com 10g.	Pct	240
2.6	Manjerição Desidratado. Em folha seca, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com RDC nº 276/ 2005. Embalagem c/ 10 g.	Pct	240
2.7	Azeite de Oliva Extra Virgem. Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1, coloração amarelo-esverdeado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, data de validade, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem c/ 500 mL.	Gfa	360
2.8	Molho de Soja ou Molho de Soja Light. Molho para salada, acondicionado em frasco de polietileno ou vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo Acondicionada em embalagem contendo externamente os dados de identificação, peso do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais, número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Frasco c/ 500 ml.	Lta	48



Estado do Rio Grande do Norte
Prefeitura Municipal de Parnamirim
Secretaria Municipal de Saúde
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Prefeitura Municipal de Parnamirim
Fl. nº 105

Lote 2 – Diversos			
2.9	Gergelim. Semente oleaginosa, rica em cálcio, fósforo e vitaminas, livre de sujidades e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo, não violado. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200g.	Cx	48
2.10	Queijo ralado tipo Parmesão. Deve apresentar embalagem plástica transparente e resistente, sem perfurações. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 100 g.	Pct	300
2.11	Adoçante Dietético Líquido a Base de Stévia ou Sucralose. Frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Registro no Ministério da Saúde. Frasco entre 80 a 100 mL.	Fco	200

- Os fornecedores dos lotes 01 e 02 devem:
 - apresentar o **Alvará Sanitário do estabelecimento**, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiverem instalados;
 - garantir condições adequadas para armazenamento e estocagem dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme legislação vigente;
 - garantir as condições adequadas de transporte de acordo com as normas vigentes, apresentando **Certificado Válido de Vistoria dos Veículos**.
- O fornecedor do lote 1 (Panificação) devem apresentar Alvará Sanitário para funcionamento do Fabricante expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, apresentar a Certidão de Registro e Quitação (CRQ) do Fabricante no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e a documentação do Responsável Técnico (RT) do local - Registro de inscrição no CRN e cópia de contrato ou carteira de trabalho do nutricionista. Devem apresentar também a Ficha técnica dos produtos que forem fornecidos.
- Os fornecedores de TODOS os lotes (01 e 02) devem apresentar o **Certificado ou Declaração de Vistoria do Veículo** utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária



Estado do Rio Grande do Norte
Prefeitura Municipal de Parnamirim
Secretaria Municipal de Saúde
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

4.0 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA obriga-se, além das obrigações a ela inerentes previstas no Edital:

- Os produtos deverão ser entregues, **de forma parcelada**, na Maternidade Divino Amor, no período matutino até às 13 horas, de segunda a sexta, sendo o objeto conferido e atestado pelo setor competente.
- A adjudicatária deverá entregar os produtos em conformidade com o(s) quantitativo(s) solicitado(s), a partir da solicitação da Maternidade Divino Amor, devendo o(s) produto(s) efetivamente entregue(s), possuir(em) a(s) mesma(s) característica(s) do(s) cotado(s) na proposta de preços.
- Os produtos perecíveis devem ser entregues nas seguintes condições:
 - a) O recebimento dos produtos será feito após a inspeção visual e/ou pesagem realizado por um funcionário ou Nutricionista que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos;
 - b) O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;
 - c) Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente;
 - d) É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
 - e) A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
 - f) Os gêneros não perecíveis e perecíveis devem ser transportados em carros do tipo baú isotérmico;



Estado do Rio Grande do Norte
Prefeitura Municipal de Parnamirim
Secretaria Municipal de Saúde
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



- g) Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte;
- h) A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
- i) Circular com o alimento somente o tempo necessário para a entrega em seu destino final;
- A entrega em discordância com as disposições contidas no presente edital e anexo ensejará na devolução dos mesmos, sem que caiba direito de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.
- Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade dos produtos obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta.
- Durante a validade do registro, a empresa registrada não poderá alegar indisponibilidade dos produtos, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções previstas conforme lei.
- As despesas com seguros, transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas na entrega correrão por conta da Contratada;
- O Município não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima dos produtos, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição;
- A existência do preço registrado não obriga o Município a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de registro de Preços preferência em igualdade de condições.
- A empresa vencedora deverá realizar a entrega conforme quantitativos explícitos em empenho de acordo com os locais determinados.
- O Setor de Nutrição da Maternidade Divino Amor deve elaborar, obedecendo aos quantitativos empenhados, o cronograma de fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis constando os dias e horários de entregas. Tal cronograma deve ser repassado para a empresa fornecedora.
- As entregas dos gêneros perecíveis (Produtos de Panificação) devem ser realizadas semanalmente, com frequência de duas ou três vezes na semana, de acordo com a demanda e capacidade de armazenamento da Unidade.
- A Empresa contratada deverá comunicar por escrito o motivo sobre eventual suspensão dos gêneros alimentícios caso venha a ocorrer, informar em primeiro lugar à Maternidade Divino

Amor.



Estado do Rio Grande do Norte
Prefeitura Municipal de Parnamirim
Secretaria Municipal de Saúde
HOSPITAL MATERNIDADE DO DIVINO AMOR
SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



Prefeitura Municipal de Parnamirim/RN
Fl. nº 108

- Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.
- Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados.
- Não serão permitidas, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas como "shorts", bermuda, camiseta regata, sem camisa ou de sandálias abertas.
- O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.
- A Empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

5.0 – DEVERES DO CONTRATANTE

Incumbe ao CONTRATANTE:

- Acompanhar, fiscalizar, conferir, avaliar a entrega e as obrigações da licitante vencedora, bem como atestar na nota fiscal/fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite;
- Efetuar o pagamento na forma convencionada nos termos deste edital;
- Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a licitante vencedora;
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Adjudicatária;
- Aplicar à Adjudicatária as sanções regulamentares e contratuais;
- Proceder a rigoroso controle de qualidade dos produtos no recebimento, recusando os que estiverem fora das especificações desejadas e às apresentadas nas propostas, sob pena de responsabilidade de quem tiver dado causa ao fato;
- Notificar o fornecedor, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

Parnamirim, 14 de setembro de 2018.

Direção Geral HMDA

Direção Administrativa Financeira HMDA
Karina Figueiredo M. Ferraz
Diretora Administrativa do HMDA
Mat. 9097

Suzanna Kimberly de Morais Silva
Coordenadora do Setor de Nutrição e Dietética
Nutricionista CRN 6 – 8054 Mat 11.385