

SOLICITAÇÃO DE COMPRAS 2022

De: SECRETARIA DE SAÚDE
PARA GABINETE DO PREFEITO

Prezado Senhor Prefeito Municipal,

Vimos por meio desta solicitar autorização para elaboração de processo licitatório para aquisição/contratação do objeto abaixo:

1. OBJETO

1.1 - REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL.

Conforme as quantidades abaixo descritas, e conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO DAS REFEIÇÕES	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	
1	2.555	Unid	Almoço para pacientes, funcionários e acompanhantes	a) Arroz e macarrão, panqueca, polenta, lasanha. b) Feijão. c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d) Guarnição, à base de legumes e vegetais. e) salada, à base de vegetais crus, e/ou cozidos.	25,00	63.875,00
2	2.555	Unid	Jantar para funcionários e acompanhantes	a) Arroz e macarrão, panqueca, polenta, lasanha. b) Feijão. c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d) Guarnição, à base de legumes e vegetais. e) salada, à base de vegetais crus e/ou cozidos.	25,00	63.875,00
4	1.460	Unid	Jantar para pacientes	a) Sopa de frango ou carne moída com legumes, macarrão e batata inglesa ou sopa de feijão.	20,00	29.200,00
				VALOR TOTAL	156.700,00	



2. MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA

2.1 - A Secretaria Municipal de Saúde solicita licitação para o objeto acima, para atender a demanda futura desta secretaria.

2.2 - A contratação/aquisição se destina a: Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas especiais a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados e residentes do Pronto Atendimento Municipal, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição e administrativas do fornecimento de refeições hospitalares.

TERMO DE REFERÊNCIA

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1 - Condições para a execução dos serviços / fornecimento dos produtos:

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

3.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

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

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para produção, distribuição e fornecimento da alimentação;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte externo do local de produção até as dependências hospitalares considerando os devidos procedimentos operacionais de higiene, qualidade e controle de temperatura conforme a legislação vigente;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.

3.4. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

3.4.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo almoço, jantar e sopa;



3.4.3. 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.

3.4.4. O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverá nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

3.4.5. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários.

3.4.6. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

3.4.7. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

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

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

3.4.10. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis de isopor para as dietas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.

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

3.4.12. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Pronto Atendimento Municipal e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

3.4.13. Das características e componentes das refeições - especificações

3.4.14. Dieta normal ou livre

3.4.15. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente, exceto que todas as dietas deverão ter características hipossódicas, e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 2 (duas) refeições diárias para pacientes: almoço e jantar, em horários regulares.

3.4.16. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 2 (duas) refeições: almoço e jantar.

4 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 - O objeto a ser licitado será para uso da Secretaria Municipal de Saúde, sendo a dotação a seguinte:

02.11.10.301.1300.2.033.3.3.90.39.41. Fornecimento de alimentação – Fonte 303

- 5 - Para cada entrega será fornecido a empresa solicitação do quantitativo necessário.
- 6 - Pagamento será efetuado somente da quantidade entregue.
- 7 – **O registro de preços da quantidade estimada não dá direito a empresa de receber a totalidade estimada para consumo, cabendo tão somente receber o que for entregue.**
- 8 - A empresa vencedora do Certame para assinatura do contrato deverá apresentar comprovante de disponibilidade de nutricionista e que este esteja inscrito e regular junto ao órgão de classe.
- 9 - Os produtos/serviços deverão ser de primeira qualidade e atender as especificações constantes no Anexo III.
- 10 - Todos os custos envolvendo frete, e quaisquer outros encargos que incidam sobre a venda correm por conta do vendedor.
- 11 - O Município estima o total de 6.570 refeições, entre almoço e jantar, contudo, pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.
12. Composição das refeições:

Refeição	Descrição
Almoço para pacientes e funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha. b) Feijão. c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d) Guarnição, à base de legumes e vegetais. e) salada, à base de vegetais crus, e/ ou cozidos.
Jantar para funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha. b) Feijão. c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe). d) Guarnição, à base de legumes e vegetais. e) salada, à base de vegetais crus e/ ou cozidos.
Jantar para pacientes	a) Sopa de frango ou carne moída com legumes, macarrão e batata inglesa ou sopa de feijão.

13. Dieta Leve ou Branda

14. A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição.

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

16. Distribuição: 02 (duas) refeições diárias

17. A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo.
- Incluir apenas o caldo do feijão (liquidificar o feijão)
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.



- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

18. O Jantar deverá obrigatoriamente ser de sopa de frango ou carne moída com legumes e pão, em substituição da refeição da dieta geral.

19. Dos cardápios e refeições

19.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

19.1.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

19.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

19.1.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

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

19.1.5. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

19.1.6. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

20. Da elaboração de cardápios

20.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

01) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;

02) Safra do alimento;

03) Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;

04) Digestibilidade dos alimentos.

20.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

20.3. Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar (dieta geral).

20.4. Restringir para pacientes preparações fritas.



20.5. O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários.

20.6. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

21. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

21.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua 30 g e salada cozida 50 g	Abobrinha, alface, acelga, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve manteiga, couve-flor, abobora, batata salsa mandioca, pepino, tomate, vagem.	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.
Arroz cru 110 g	Tipo 1 agulhinha ou parboilizado	
Feijão 50 g	Preto ou carioca tipo 1 safra 2018	
Carne bovina	150 g de carne bovina de 1ª (alcatra, patinho) - para bife grelhado, isca de carne, bife a role.	
	100 g de carne paleta -100 g carne moída	
	180 g de carne bovina de 2ª (músculo, coxão duro, posta gorda) - para carne de panela em molho.	
Aves (coxa, sobrecoxa, peito)	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixe	120 g filé (grelhado ou em molho)	
Almôndega 120 g de carne		
Guarnições	Massa cozida 40 g (macarrão, lasanha,)	
	Farofa 40 g	
Pão	Tipo francês 50 g	Devendo fornecer margarina em blister de 10 g e geleia de frutas variadas em blister de 15g
	Pão de forma 2 fatias	
Sopa 400 ml	Sopa contendo 1 tipo de	Sendo opcional o uso de



	carne (bovina moída ou frango) 1 tipo de massa ou arroz e ao menos três tipos de vegetais.	massas (macarrão ou massa recheada) e leguminosas (feijão) para produzir sopa específica como exemplo sopa de feijão,
--	--	---

22. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servidos, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido médico ou nutricional. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

22.1. O cardápio deverá obedecer a seguinte frequência, quantidade e horário (almoço e jantar):

Horário limite para solicitar as refeições: almoço 11:00, jantar 18:00

Horário para servir as refeições: almoço 12:00, jantar 20:00

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina ou Aves	7 vezes por semana
Peixe	Mensal ou quando em respeito ao período religioso (quaresma) semanal
Guarnições:	Diário e obrigatório

23 - Os produtos devem ser servidos, impreterivelmente, em recipientes de isopor, inodoro, com divisórias internas para não mistura dos alimentos, que atenda as normas de saúde vigentes.

24 - Independente da aceitação o adjudicatário garantirá a qualidade dos serviços.

25 - A empresa deverá efetuar o fornecimento do produto, nos termos descritos na solicitação a ser emitida a cada trabalho necessário.

26 - Pagamento será conforme quantidade utilizada e aplicada.

27 - O registro de preços da quantidade estimada não dá direito a empresa de receber a totalidade dos serviços, lhe cabendo tão somente receber o que for executado, mediante emissão da Ordem de Serviço por parte da Municipalidade.

28 - O pagamento será efetuado conforme entrega, em até 30 dias após a conferência de quantidade e qualidade pelo Órgão competente da Administração, e mediante a apresentação da Nota Fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

- Laudo de entrega emitido pela Comissão Permanente Para Recebimento de Bens e Serviços.
- Requisições de entrega emitidas pela Secretaria Competente,
- Certidão de Regularidade perante a Fazenda Federal;



- Certificado de Regularidade do FGTS da empresa;
- Certidão de regularidade de Tributos Municipais;

29 – Dos prazos

I – Registro por 12 meses, sendo que o início da contagem se dará a partir do 6º dia após a data de emissão da ata de registro de preços.

II - Quando da emissão da solicitação de entrega, a empresa deverá efetuar o fornecimento em conforme descrito no edital e no Termo de Referência.

III- O prazo de vigência da ATA DE REGISTRO é prazo de entrega acrescido de 30 (trinta) dias.

30 - LOCAL DE ENTREGA: Pronto Atendimento Municipal.

31 - INDICAÇÃO DE FISCAL DE CONTRATO

31.1 A Secretaria de Saúde define como fiscal de contrato para esta licitação a pessoa nomeada pelo Prefeito Municipal.

32 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

32.1 – O pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 dias após execução dos serviços, e conferência de qualidade pelo Órgão competente da Administração, à base dos preços apresentados na proposta, e mediante a apresentação da Nota Fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

- Laudo de entrega emitido pela Comissão Permanente Para Recebimento de Bens e Serviços.
- Requisições de entrega emitidas pela Secretaria Competente,
- Certidão de Regularidade perante a Fazenda Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS da empresa;
- Certidão de regularidade de Tributos Estaduais;
- Certidão de regularidade de Tributos Municipais;
- Cndt.

33 - CONDIÇÕES GERAIS

33.1 - As empresas devem prestar os serviços nos prazos estabelecidos no Cronograma Definitivo a ser fornecido pela secretaria Municipal de Saúde.

33.2 - A empresa declarada vencedora do certame, após a homologação e Adjudicação do processo licitatório, deverá assinar a ata de registro de preços/contrato.

33.3 - Caso a empresa não assine a ata de registro dentro do prazo do edital a mesma sofrerá as sanções estabelecidas no edital.

Catanduvas, 20 de setembro de 2022.

Ademar Luiz Burckhardt
Secretario Municipal de Saúde