



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 011/2020
 SOB SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO
 PROCESSO Nº: 020601.003984/19-20 – SESAU**

1. PREÂMBULO

1.1. O(a) Pregoeiro(a) da Comissão Setorial de Licitação - CSL, designado(a) pelo (a) DECRETO(S) N Nº **56-P de 11 de janeiro de 2019, Nº 1478-P de 29 de julho de 2019, Nº 1772 de 26 de setembro de 2019, torna público** aos interessados, na forma da Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no D. O. U. de 18 de julho de 2002, **Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019**, e o Decreto nº. 4.794-E, de 03 de junho de 2002, Decreto nº. 16.223-E, de 07 de outubro de 2013, Decreto nº 16.550-E, de 27 de dezembro de 2013, Decreto nº 17.391-E, de 07 de agosto de 2014, Decreto nº. 8.334-E de 01 de outubro de 2007 e de forma subsidiária, à disciplina da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e demais exigências deste edital, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SOB SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, do tipo MENOR PREÇO, POR LOTE**, mediante as condições estabelecidas no edital;

1.2. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO- RP:

DIA: 18 de fevereiro de 2020.
HORÁRIO: 11h (horário de Brasília/DF)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br
CÓDIGO UASG: 456961

1.3. A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

1.4. Este Pregão poderá ter a data e horário de abertura da sessão pública transferida, caso ocorra algum fato superveniente que impeça a abertura do certame na data já definida.

1.5. O Edital poderá ser retirado nos sítios: <http://www.comprasgovernamentais.gov.br> e www.saude.rr.gov.br no link **CSL**; ou

1.6. LICITAÇÃO COM ALGUNS ITENS EXCLUSIVOS À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, EM ATENDIMENTO AO ART. 48 INCISO I, DA LEI 123/2006 E ALTERAÇÕES. (ver "Obs" do Anexo I-A deste Edital).

2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação corresponderão ao demonstrativo a seguir:

| PROGRAMA DE TRABALHO | FONTE (RECURSO) | NATUREZA DESPESA |
|----------------------|-----------------|------------------|
| 10302782434.01 | 109 | 33.90.39 |

3. OBJETO

3.1. Este Pregão **SOB SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, tem por objeto a **Eventual contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento e preparo de Alimentação Hospitalar e fórmulas lácteas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, servidores, visando atender as Unidades de Saúde da Capita**, destinados a atender as Unidades de Saúde do Estado de Roraima de acordo com as quantidades e especificações técnicas constantes do **TERMO DE REFERÊNCIA Anexo I** deste Edital;

3.2. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no COMPRASNET – CATSER e as especificações constantes do Anexo I deste Edital prevalecerão às especificações deste último.

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Podem participar desta licitação as empresas que:

4.1.1. Atendam às condições deste EDITAL e seus Anexos, inclusive quanto à documentação exigida para habilitação, constante do item 08 deste Edital, e estiverem devidamente credenciados na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



do site <http://www.comprasgovernamentais.gov.br> e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório de Notas e Ofício competente;

4.1.2. Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto 3.722, de 09.01.2001, publicado no D.O.U. de 10.01.2001;

4.1.2.1. As empresas não cadastradas no SICAF que tiverem interesse em participar do presente Pregão Eletrônico deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos Órgãos da Administração Pública ou no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br;

4.1.3. Detenham Atividade Pertinente e Compatível com o Objeto deste Pregão; sendo que quando necessário o Pregoeiro(a) poderá realizar consulta junto ao site <http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNAEFiscal/cnaef.htm> ou www.cnae.ibge.gov.br, para dirimir as dúvidas que ocorrerem;

4.1.4. Atendam aos Requisitos Mínimos da Classificação das Propostas exigidas neste Edital;

4.1.5. Pessoas jurídicas sob a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para fazer jus ao tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, deverão declarar em campo próprio do Sistema Eletrônico, que atende a todos os requisitos constantes do Art. 3º e ratificando não haver nenhum dos impedimentos previstos §4º do mesmo artigo, da referida lei. A não manifestação indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006;

4.1.6. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do Termo de Referência no Anexo I do presente Edital.

4.2. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

4.2.1. Servidor público de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Órgão promotor da licitação, bem como a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;

4.2.2. Pessoa física;

4.2.3. Empresas concordatárias, em recuperação judicial ou que tenham tido suas falências declaradas, que se encontrem sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, recuperação extrajudicial, concordata, fusão, cisão ou incorporação;

4.2.4. Empresas que não estiverem CADASTRADAS no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

4.2.5. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como, as que tenham sido punidas com suspensão temporária de participar em licitação e impedimentos de contratar com o Estado de Roraima;

4.2.6. Empresa que tenha sido suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual desde que o ato tenha sido publicado na forma da Lei;

4.2.7. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

4.2.8. Empresa cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste **Pregão**;

4.2.9. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representante legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humano em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

4.2.10. Empresas em regime de Consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição

5. DA IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTO DO EDITAL

5.1. Qualquer cidadão pode **impugnar** o Edital deste Pregão, no prazo de até **03 (três) dias úteis que antecederem a data de abertura da sessão pública**, mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico pregao.csl@saude.rr.gov.br, cabendo ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a petição no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da impugnação:

5.1.1. Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório, e que tal acolhimento implique alteração na formulação da proposta de preço, será designada nova data para a realização do certame;

5.2. Decairá do direito de **impugnar** os termos deste Edital, por falhas ou irregularidades, o interessado que não o fizer até **03 (três) dias úteis que antecederem a data de abertura da sessão pública**, hipótese em que tal manifestação será desconsiderada;

5.3. Os **pedidos de esclarecimentos** referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública**, exclusivamente para o endereço eletrônico pregao.csl@saude.rr.gov.br, sendo **vedada** qualquer **consulta via telefone**.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

5.4. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

5.5. As **RESPOSTAS** às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>;

5.6. Quando o pedido de impugnação ou esclarecimento tratar-se especificamente de temas alheios a competência do Pregoeiro, ou seja, temas quanto as especificações técnicas ou vinculados ao termo de referência, este poderá encaminhar o referido pedido ao órgão/setor de origem para que o mesmo se pronuncie acerca do questionamento, cabendo ao órgão responde-lo no prazo pré-estabelecido. Caso não o faça, o certame será adiado **Sine-Die**, até que os questionamentos sejam sanados.

6. REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

6.1. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via Internet;

6.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>;

6.3. O credenciamento da Licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

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

6.5. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou à entidade promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

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

7. DO ENVIO DA PROPOSTA E DOS REQUISITOS DE APRESENTAÇÃO NO SISTEMA

7.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da Licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços **com valor unitário de cada ITEM a ser cotado**, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento da proposta de preços. Durante este período a Licitante poderá incluir ou excluir proposta de preço;

7.2. Fica **vedado** ao Licitante qualquer tipo de **identificação** quando do registro de sua proposta de preços, planilha ou outros Anexos exigidos neste Edital, sob pena de desclassificação do certame pelo Pregoeiro;

7.3. O licitante deverá descrever, no campo “descrição detalhada do objeto ofertado” disponível no Sistema, a descrição na íntegra contida no **TERMO DE REFERÊNCIA** anexo I deste edital. Podendo o licitante acrescentar quaisquer informações que julgar necessário, devendo as especificações/informações serem redigida em língua portuguesa, sob pena de desclassificação, caso não atenda as exigências acima descritas. Não serão aceitas descrições como: “CONFORME EDITAL” ou “DESCRIÇÃO CONTIDA NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO”, etc;

7.3.1. Quando exigido MODELO, conforme estabelecido no **subitem 7.14, “d”**, o mesmo DEVERÁ ser informado no campo “descrição detalhada do objeto ofertado” ou no campo destinado também à marca.

7.4. NO MOMENTO DA ELABORAÇÃO E ENVIO DA PROPOSTA O LICITANTE DEVERÁ MANIFESTAR, EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA COMPRASNET, AS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

7.4.1. No caso de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu Art. 34, declarando que a Empresa/Cooperativa está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar;

7.4.2. De que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

7.4.3. De que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

7.4.4. Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



7.4.5. De Elaboração Independente de Proposta, conforme a Instrução Normativa Nº 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP; e

7.4.6. De que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante, ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

7.5. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

7.6. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

7.7. AS DECLARAÇÕES MENCIONADAS NOS SUBITENS ANTERIORES SERÃO VISUALIZADAS PELO PREGOEIRO NA FASE DE HABILITAÇÃO, QUANDO SERÃO IMPRESSAS E ANEXADAS AOS AUTOS DO PROCESSO, NÃO HAVENDO NECESSIDADE DE ENVIO POR PARTE DOS LICITANTES.

7.8. Nos casos de emissão de declaração falsa, a empresa licitante estará sujeita à tipificação no crime de falsidade ideológica, prevista no artigo 299 do Código Penal Brasileiro, bem como nos crimes previstos nos artigos 90 e 93 da Lei nº 8.666/93, além de poder ser punido administrativamente, conforme as sanções previstas neste instrumento.

7.9. Fica vedada a comunicação entre o Pregoeiro e as Licitantes durante a fase de lances do Pregão Eletrônico, por meio de “Chat” ou procedimento similar, exceto quanto aos avisos gerais e necessários para o andamento do certame, sendo permitido o contato destes antes e depois da referida fase através de “Chat”;

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

7.11. Incumbirá ao Licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo Sistema ou de sua desconexão;

7.12. Qualquer elemento que possa identificar a licitante, importa a desclassificação da proposta;

7.13. O Pregoeiro verificará as propostas de preços enviadas, antes da abertura da fase de lances, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

7.14. NA PROPOSTA DE PREÇOS DA EMPRESA VENCEDORA DEVERÃO CONSTAR, AS SEGUINTESS CONDIÇÕES, CONFORME TERMO DE REFERENCIA ANEXO I e MODELO DA PROPOSTA ANEXO II CONSTANTE DO EDITAL:

- a) Constar a(s) descrição(ões), quantidade(s) e unidade(s) de medida do(s) item(ns) ofertado(s), de forma detalhada, conforme **TERMO DE REFERÊNCIA, Anexo I** do Edital, bem como, se solicitado no **MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO**, Anexo II;
- b) Razão social e CNPJ da empresa, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa;
- c) Constar **PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA**: Constar o prazo de validade da proposta comercial, de no mínimo 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação. As propostas que o omitirem serão consideradas validas e, portanto com o prazo de validade mencionado anteriormente. Já as propostas que consignarem prazo inferior serão desclassificadas;
- d) No campo do MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS se solicitado no ANEXO II do edital para os itens.
- e) Constar os preços em moeda corrente nacional (Real), de acordo com o (s) preço (s) praticado (s) no mercado, conforme estabelece o inciso IV do art. 43 da Lei Federal nº. 8.666/93, INCLUSIVE NA ETAPA DE LANCES, com 02 (duas) casas decimais após a vírgula (exemplo: R\$ 0,00), nos valores unitário e totais correspondentes a cada um dos itens constantes do MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO, Anexo II.
- f) Constar o nome do BANCO, o número da respectiva AGÊNCIA e o número da CONTA CORRENTE, que desejar receber seus créditos;
- g) Os preços unitário e total de cada um dos itens devem ser expressos em numeral (exemplo R\$ 0,00), enquanto que o valor global da proposta deve ser escrito em numeral e por extenso;
- h) **Deverá ser declarado expressamente que nos preços ofertados estão incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, podendo ser adotado o modelo constante do Anexo II do Edital;**
- i) A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7.15. A licitante poderá apresentar quaisquer outras informações afins, que julgar necessárias ou convenientes;



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



7.16. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de **Técnicos pertencentes ao quadro geral de pessoal do Estado de Roraima** ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, desde que tecnicamente capacitada para lhe orientar quanto a sua decisão, principalmente no que diz respeito ao exame de conformidade das Propostas com as especificações do objeto, desde que não inviabilize a competitividade. As ocorrências decorrentes dessas circunstâncias devem ser relatadas em Ata, e determinado que o(s) vencedor(es) do certame obedeça(m) às novas condições;

7.17. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

8. DOCUMENTAÇÕES DE HABILITAÇÃO

8.1. Para habilitação neste Pregão Eletrônico, a empresa interessada deverá estar cadastrada e apresentar o espelho no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, com os documentos em plena validade, os quais serão submetidos à autenticidade “on line”, os documentos necessários são:

8.1.1. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.1.1.1. Prova de regularidade com a **FAZENDA ESTADUAL**;

8.1.1.2. Prova de regularidade com a **FAZENDA MUNICIPAL**;

8.1.1.3. Comprovação de regularidade com a Fazenda Federal, através da apresentação da **CERTIDÃO DE DÉBITOS RELATIVOS A CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS FEDERAIS E A DÍVIDA ATIVA DA UNIAO**;

8.1.1.4. Certificado de Regularidade do **FGTS**, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea "a" do **artigo 27 da Lei nº. 8.036/90**, devidamente atualizado;

8.1.1.5. Certidão negativa de débitos trabalhistas - **CNDT**, conforme **Lei nº. 12.440/11**, devidamente atualizada.

8.1.2. Relativamente à qualificação econômico financeira:

8.1.2.1. **Certidão Negativa de Falência ou recuperação judicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica há menos de **60 (sessenta) dias** da data para a apresentação da documentação, exceto quando dela constar o prazo de validade;

8.1.3. APRESENTAR DEMAIS EXIGÊNCIAS HABILITATÓRIAS CONFORME ITEM 13 DO TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I DO EDITAL;

8.2. Os documentos necessários à habilitação quando estiverem desatualizados no Sistema SICAF ou quando não estiverem nele contemplado, poderão ser enviados, E CASO SEJAM SOLICITADOS apresentados em original, ou cópia autenticada em Cartório competente, ou publicação em Órgão da Imprensa Oficial, ou ainda quando for o caso serem atestados sua veracidade através dos endereços eletrônicos correspondentes;

8.3. Caso o SICAF não contemple todo o Objeto deste Pregão, encaminhar o Contrato Social, Estatuto, ou documentos pertinentes, emitidos pela Junta Comercial da sede da licitante, que contemple o objeto, para fins de habilitação;

8.4. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição:

8.4.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

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

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

8.4.4. O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação da Licitante;

8.4.5. Será declarado vencedor o licitante que apresentar o **MENOR PREÇO (POR LOTE)**, cumprir todos os requisitos de **HABILITAÇÃO**, observado ainda o disposto no subitem **8.3** do Edital.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

9.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

9.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

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

9.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

9.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

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

10. DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A partir das **11h do dia 18 de fevereiro de 2020** e de conformidade com o estabelecido neste Edital, terá início à sessão pública do presente Pregão Eletrônico, com a divulgação das Propostas de preços recebidas em conformidade com o item 7 – Proposta de Preços, e que deverão estar em perfeita consonância com as especificações detalhadas no presente Edital e seus Anexos;

10.2. A partir desta mesma data e horário ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>, conforme Edital;

11. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. Somente as Licitantes que apresentaram proposta de preços em consonância com o item 7, poderão apresentar lances para o item cotado, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, sendo o Licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

11.2. Os lances serão ofertados pelo **VALOR TOTAL/UNITÁRIO DO ITEM**.

11.3. A abertura e o fechamento da fase dos lances “via Internet” será feita pelo Pregoeiro, sendo vedado, durante esta fase, qualquer comunicação entre o Pregoeiro e as Licitantes, por meio de “Chat” ou procedimento similar;

11.4. As Licitantes poderão oferecer lances menores e sucessivos, observando o horário fixado e as regras de sua aceitação;

11.5. A LICITANTE SOMENTE PODERÁ OFERECER LANCES DE VALOR INFERIOR;

11.6. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar, conforme classificação do sistema;

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

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

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

11.10. Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação no site: <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>;

11.11. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo) ou 0,01% (um centésimo por cento).

11.12. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

11.13. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

11.14. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.15. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.15.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.16. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

11.16.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.17. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

11.19. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

11.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

11.21. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

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

11.23. O sistema ordenará automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances;

11.24. Após encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida a melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

11.25. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

11.26. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

12. DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO

12.1. Encerrada a etapa de lances, depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a Proposta de Preços classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto;

12.2. Caso não ocorra lances deverá ser verificado o valor estimado dos bens e a especificação técnica prevista;

12.3. O item cujo preço total seja superior ao estimado para a contratação constante do **TERMO DE REFERÊNCIA no Anexo I – A – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**, não será aceito e adjudicado;

12.4. Verificado e confirmado ser o licitante titular do menor lance empresa de médio ou grande porte, e existir microempresa(s) ou empresa(s) de pequeno porte que tenha(m) sido classificada(s) com valor de lance até 5% (cinco por cento) acima do menor lance, será aberta a oportunidade para que a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada formule lance melhor e, no caso de recusa ou impossibilidade, proceder-se-á de igual forma com as demais microempresas ou empresas de pequeno porte classificadas sucessivamente (Art. 45, da Lei Complementar nº 123/2006):

12.4.1. Em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, nos termos da Lei nº 9.317/96 e a sua sucessora Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais alterações, serão adotados os seguintes procedimentos;



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



12.4.2. Será assegurado como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

12.4.3. Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar Proposta de Preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem **12.4.2**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no subitem **12.4.2**, será observado à classificação do sistema para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta:

a) Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem **12.4.2**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

b) O disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

c) A microempresa e a empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

12.5. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora;

12.6. Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação do Licitante conforme disposições contidas no presente Edital;

12.7. Será aceito apenas o registro de uma única proposta de preços vencedora para cada item. Se a Proposta de Preços não for aceitável ou se o Licitante não atender às exigências habilitatórias ou ainda caso haja desistência do vencedor, o Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente (dentro do valor estimado), e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame;

12.8. Atendidas as especificações do Edital, estando habilitada a Licitante e tendo sido aceito o menor preço apurado, o Pregoeiro declarará a (s) empresa (s) vencedora (s) do (s) respectivo (s) item (ns);

12.9. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

12.10. As situações descritas no subitem **12.4**, são observadas e executadas automaticamente pelo Sistema, não havendo ingerência alguma do Pregoeiro.

13. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

13.1. O julgamento das Propostas será realizado pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, com fundamento no **artigo 4º, inciso X, da Lei nº. 10.520/02 e suas alterações**, observadas as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho definidos no Edital;

13.2. Ocorrendo empate a nível de propostas, ou seja, se após o encerramento da **FASE DE LANCES**, for constatado que **NÃO HOUVE oferta de lance(s)**, a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

13.3. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

13.3.1. No país;

13.3.2. Por empresas brasileiras;

13.3.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

13.3.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

13.5. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

13.5.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

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

13.7. Será admitido apenas 01(um) Licitante vencedor para cada item ou lote ou grupo quando for o caso;

13.8. Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o comprador e nem firam os direitos dos demais Licitantes;

13.9. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos apresentados, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos.

13.10. O resultado desta licitação e demais comunicados, serão publicados no Diário Oficial da União www.in.gov.br (se for o caso), Diário Oficial de Roraima www.imprensaoficial.rr.gov.br, no [Jornal de grande circulação local](#), afixado no [Quadro de Avisos da COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE RORAIMA – CSL/SESAU-RR](#), no site <http://www.comprasgovernamentais.gov.br> e no site www.saude.rr.gov.br no link CSL.

14. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

14.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

14.2. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

14.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

14.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

14.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2h. (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

14.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

14.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

14.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

14.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

14.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

14.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

14.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso;

16.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada após a adjudicação do objeto à Licitante vencedora pelo Pregoeiro;

16.3. Quando houver recurso e o Pregoeiro mantiver sua decisão, deverá ser submetido à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos do Pregoeiro.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

17.1. Conforme Minuta de Contrato, **Anexo VII** deste Edital.

18. PAGAMENTO

18.1. Conforme Minuta de Contrato, **Anexo VII** deste Edital.

19. PENALIDADES

19.1. Conforme Minuta de Contrato, **Anexo VII** deste Edital.

20. RECURSOS

20.1. Declarado o vencedor, o **Pregoeiro** abrirá prazo mínimo de 20 (vinte) minutos, durante o qual qualquer **licitante** poderá, de forma motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer;

20.2. O **Pregoeiro** fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema;

20.3. A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais **licitantes**, desde logo, intimadas para, **querendo**, apresentarem as contra-razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses;

20.4. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste **Pregão**, implica decadência desse direito, ficando o **Pregoeiro** autorizado a adjudicar o objeto à **licitante vencedora**;

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

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

20.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – CSL/SESAU-RR**, localizada na Rua Madri, nº 180 – Bairro: Aeroporto – Boa Vista/RR. CEP: 69.310-043, no horário local de 07h30min às 13h30min.

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. Esta Licitação poderá ser revogada por interesse do comprador, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que à Licitante tenha direito a qualquer indenização, obedecendo ao disposto no art. 50, do Decreto nº 10.024/19 e art. 29 do Decreto nº 8.334-E de 1 de outubro de 2007.

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

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



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

21.4. Quando o procedimento licitatório tratar de **CONTRATAÇÕES DE BENS E SERVIÇOS DE INFORMÁTICA**, em atendimento ao disposto no **DECRETO Nº 6.090-E DE 9 DE DEZEMBRO DE 2004**, que estabelece as diretrizes para a implantação da infra-estrutura integrada de informática, comunicação e serviços do Estado de Roraima, as propostas comerciais serão submetidas à análise e parecer técnico da Coordenadoria de Tecnologia da Informação – CTI somente após o devido parecer será dado continuidade ao certame, sendo facultado a suspensão do procedimento licitatório até retorno dos autos;

21.5. A **ATA DE REGISTRO DE PREÇO** deverá ser **ASSINADA** e **ENCAMINHADA**, em **original** ou **cópia autenticada em cartório**, à **COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO**, localizada na RUA Madri nº180 Bairro Aeroporto. – **Centro, CEP: 69.310-043, Boa Vista-RR**, no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento, podendo ainda ser prorrogada uma única vez, por igual período. E a empresa vencedora **DEVERÁ** ainda, encaminhar o **comprovante de envio da referida Ata para o e-mail pregao.csl@saude.rr.gov.br**, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do pregoeiro. Sob pena de desclassificação e inabilitação do procedimento das penalidades prevista no art.7º da Lei 10.520/02;

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

21.7. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

21.8. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pelo comprador;

21.9. O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta de preços, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto, não mantiver a proposta de preços, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, e será descredenciado no SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais;

21.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais;

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

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

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

21.14. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no § 1º do Art. 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações;

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

21.16. Para o exercício do direito de preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, aplicar-se-ão, no curso desta licitação, as determinações contidas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, as quais deverão comprovar sua condição quando da apresentação dos documentos relativos à habilitação, resguardando-se o (a) **PREGOEIRO (A) DA COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – CSL/SESAU-RR**, a faculdade de realizar as diligências que julgar necessária;

21.17. A **CONTRATANTE** convocará o adjudicatário, através de E-MAIL ou outro meio de comunicação, para assinar o Contrato;

21.18. O prazo para retirada do contrato e devolução do mesmo assinado é de **05 (cinco) dias úteis**, a partir da notificação da empresa, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de Roraima;

21.19. Convocado, na forma dos subitens **21.17** e **21.18**, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato, aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

21.20. O Edital e seus Anexos, podem ser lidos e retirados através da Internet no site **www.comprasnet.gov.br** e **www.saude.rr.gov.br** no Link **CSL**;

21.21. Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus Anexos, poderão ser obtidas pelo e-mail **pregao.csl@saude.rr.gov.br**;

21.22. O Foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório, será o da marca de Boa Vista, Capital do Estado de Roraima;



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



21.23. Aplica-se à presente licitação, subsidiariamente, a **Lei Federal nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Proteção e Defesa do Consumidor**; e demais normas legais pertinentes;

21.24. É facultado à SESAU, visando não atrasar as futuras contratações, a elaboração e publicação das Atas de Registro de Preços, de forma parcial (quando houver diversos vencedores);

21.25. Este edital de Pregão foi elaborado com base no **Termo de Referência** elaborado pelo Setor solicitante da Secretaria de Estado da Saúde, neste caso **Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência - CGUE/SESAU**, cabendo ao referido Setor a responsabilidade pelas informações prestadas;

21.26. Os valores de referência dos itens apresentados neste Edital de Pregão, foram elaborados pelo setor técnico competente, neste caso, **Gerência Especial de Cotação de Preços/SESAU**, cabendo ao referido setor a responsabilidade da informação prestada;

21.27. O resultado desta licitação e demais comunicados, serão publicados no Diário Oficial da União www.in.gov.br (quando for o caso), Diário Oficial de Roraima www.imprensaoficial.rr.gov.br, no Jornal de grande circulação local (atualmente Jornal Folha de Boa Vista), no site www.comprasgovernamentais.gov.br, e afixado no Quadro de Avisos da COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE – CSL/SESAU-RR.

21.28. O CNPJ DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE É 05.370.016/0001-00;

21.29. Em caso de divergências entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

21.30. As Certidões e documentos apresentados devem estar dentro do prazo de validade consignado no próprio documento, até a data da apresentação dos mesmos. Na ausência de consignação desse prazo, será considerado o prazo de até **90 (noventa) dias** a contar da data de sua expedição, salvo estipulação legal em contrário;

21.31. Integram este Edital os seguintes Anexos:

- 21.31.1.** Anexo I - **TERMO DE REFERÊNCIA**;
- 21.31.2.** Anexo I – A - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES;
- 21.31.3.** Anexo II – DECLARAÇÃO DE COMPROMISO;
- 21.31.4.** Anexo III – DECLARAÇÃO DE PESSOAS PRESAS;
- 21.31.5.** Anexo IV – DECLARAÇÃO DE NÃO DISPONIBILIDADE DE PESSOAS PRESAS;
- 21.31.6.** Anexo V - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS;
- 21.31.7.** Anexo VI - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
- 21.31.8.** Anexo VII - MINUTA DE CONTRATO.

Boa Vista – RR, 04 de fevereiro de 2020.

Pedro Lindemberg Silva Ruiz
 Pregoeiro (a) – CSL/SESAU

Kelen Cristina Barbosa Pereira
 Gerencia Especial de Elaboração de Editais - GEEE



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 1.1. Lei nº 8.666/1993 e alterações e Decreto nº 6.386-E/2005, de 31 de Maio de 2005; Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº 8.334-E/2007; DOE (02/10/2007); Decreto nº 2.271, de 1997 e Decreto nº 7.892, de 2013;
- 1.2. Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005; Lei 10.406/02 e Resolução CFC 1402/12
- 1.3. Portaria nº 3.214 de 08/06/1978; Portaria nº 304 de 22/04/1996 e Portaria nº 1020 de 13/05/2009.
- 1.4. RDC nº 275 de 21/10/2002; RDC nº 216 de 15/09/2004 e RDC nº 153 de 14/06/2004.
- 1.5. Resolução CFN nº 600/2018, 603/2018 e 605/2018.
- 1.6. Resolução CFN n.º 378/05.
- 1.7. Resolução CFN nº 510/2012.
- 1.8. Lei Complementar nº 062 de 14/01/2003.
- 1.9. Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90; Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03 e Portaria GM/MS Nº 280 de 07 de abril de 1999.
- 1.10. Lei Nº 13.146, de 6 de Julho de 2015
- 1.11. Lei nº 8.078 de 11/09/1990; Lei nº 8.080 de 19/09/1990 e Lei nº 986 e 21/10/1969.
- 1.12. Lei nº 11.108 de 07 de abril de 2005 que "Altera a Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990.
- 1.13. Lei nº 9.605/1998; e Lei nº 8.429/1992;
- 1.14. Normas reguladoras do Ministério do Trabalho: NR-06; NR-07; NR-10; NR-17; NR-23; NR-24; NR-26; NR-32.
- 1.15. Decreto 18.292-E de 22 de Janeiro de 2015 DOE 2450.
- 1.16. Decreto Estadual nº 19.213-E, de 23/07/2015, publicado no DOE de 24/07/2015
- 1.17. Lei nº 899, de 26 de março de 2013.
- 1.18. Constituição Federal de 1988, artigo 196.

2. OBJETO

- 2.1. Eventual contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento e preparo de Alimentação Hospitalar e fórmulas lácteas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, servidores e doadores visando atender as Unidades de Saúde da Capital.

3. JUSTIFICATIVA

- 3.1. Considerando que a terceirização de serviços é uma tendência que se fortalece em diversos setores da Administração Pública. Mas, nos últimos anos, uma área em especial tem descoberto os benefícios desse: a saúde. Sem abrir mão da qualidade, a terceirização se tornou uma opção arrojada e muitas vezes mais econômica às unidades de saúde na administração de áreas que integram sua atividade principal.
- 3.2. As unidades hospitalares têm, como principal missão, proporcionar assistência médica integral,



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



atendendo as necessidades da população que delas dependem. Alimentação de qualidade é essencial para o ser humano. O conceito de qualidade vai muito além da capacidade nutricional dos ingredientes. Significa garantia de procedência, condições perfeitas de transporte, acondicionamento, manuseio e preparo, equilíbrio nutricional, constância no fornecimento e boa aceitabilidade por parte do público consumidor das refeições. A alimentação está preparada para fornecer serviços alimentares em qualquer localidade, sempre respeitando a cultura, seus hábitos alimentares e suas necessidades nutricionais.

- 3.3. Considerando que as unidades de saúde da rede pública estadual, assim como outros nosocômios 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.
- 3.4. Considerando que a saúde é um direito constitucionalmente assegurado a todos, por meio do artigo 196 da Constituição Federal de 1988, inerente à vida, bem maior do homem, portanto o Estado tem o dever de prover condições indispensáveis ao seu pleno exercício.
- 3.5. Considerando que a prestação de serviços de alimentação hospitalar visa o fornecimento de dietas especiais, destinadas a pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.
- 3.6. Considerando a necessidade de aperfeiçoar os serviços de nutrição e dietética das unidades, melhorando a operacionalidade com o desenvolvimento de todas as atividades ao atender as diferentes necessidades nutricionais dos pacientes, funcionários, acompanhantes e doadores de sangue, com alimentação equilibrada, respeitando os hábitos e preferências alimentares com qualidade dos serviços e segurança higiênica sanitária.
- 3.7. Considerando que uma dieta equilibrada e adequada contribui para uma melhora no estado nutricional que, dentre outros fatores, colabora para reduzir o tempo de permanência e conseqüentemente, redução do custo de internação hospitalar, contribuindo também para a promoção da melhoria da saúde da clientela assistida; para tanto, esta Secretaria destina a contratação de empresa especializada a fornecer refeições ao **Serviço de Nutrição e Dietética (SND)** das Unidades Hospitalares e do Estado de Roraima.
- 3.8. Considerando ser a saúde um direito fundamental do ser humano, e devendo o Estado prover as condições necessárias (Lei Federal nº 8.080, de 19/09/1990), sendo a alimentação nutricionalmente equilibrada condição essencial na manutenção e recuperação da saúde dos indivíduos, inclusive doadores de sangue com a oferta de lanches visando a doação adequada ao proporcionar lanches nutritivos que favoreçam o ato (Resolução-RDC Nº 153 de 14/06/2004, incs. B.5.1.11, B.7.7).
- 3.9. Considerando que incumbe ao poder público proporcionar condições para a permanência em tempo integral ao acompanhamento de adolescentes (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90) e idosos (Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), assim como também, aos pacientes indígenas, residentes nos municípios do Estado/RR e psiquiátricos, incluindo o fornecimento de refeições.
- 3.10. Considerando a Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 que “Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências”, art. 12 onde “os estabelecimentos de atendimento à saúde, inclusive as unidades neonatais, de terapia intensiva e de cuidados intermediários, deverão proporcionar condições para a permanência em tempo integral de um dos pais ou responsável, nos casos de internação de criança ou adolescente”.
- 3.11. Considerando a Lei nº 10.741 de 01 de outubro de 2003 que “Dispõe sobre o Estatuto do Idoso e dá outras providências”, art. 16 onde “ao 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, segundo o critério médico” e Portaria GM/MS Nº 280 de 07 de abril de 1999, art. 1 “Tornar obrigatório nos hospitais públicos, contratados ou conveniados com o Sistema Único de Saúde - SUS, a viabilização de meios que permitam a presença do acompanhante de pacientes maiores de 60 (sessenta) anos de idade, quando internados”.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 3.12. As pessoas com deficiência também tem aparato legal que garante a permanência do acompanhante durante a internação (Lei Nº 13.146, de 6 de Julho de 2015).
- 3.13. Considerando a Lei nº 11.108 de 07 de abril de 2005 que “Altera a Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990, para garantir às parturientes o direito à presença de acompanhante durante o trabalho de parto, parto e pós-parto imediato, no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS”.
- 3.14. Considerando propiciar condições básicas para a assistência hospitalar com eficiência e eficácia, contemplando com refeições os servidores que realizam suas atividades funcionais com carga horária (plantões) de 12 (doze) horas ou superior, ou ainda conforme necessidade setor.
- 3.15. Considerando a extrema importância de que para oferecer um serviço de atendimento de saúde, o que em muitos casos trata-se de urgência e emergência, dentro dos padrões normatizados e regulamentados Ministério da Saúde, deve-se estar devidamente preparado para tal, desta forma deve ser conferida a atenção necessária ao aspecto nutricional do paciente.
- 3.16. Considerando que é necessário reunir esforços na mudança da cultura alimentar hospitalar, para que a dieta hospitalar e a atenção nutricional possam ser partes importantes no tratamento do paciente.
- 3.17. Considerando que o sabor passou a fazer parte das refeições, bem como os valores nutricionais dos alimentos. Todos os alimentos que devem ser preparados possuem um processo especial, e por necessidade dietética, é indispensável que os cardápios sejam nutritivos, com boa aparência, sabor e de fácil preparo.
- 3.18. Considerando que a alimentação hospitalar adequada é um fator que merece destaque no tratamento dos pacientes, seja atuando diretamente na cura da doença ou como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, através da manutenção ou na recuperação do seu estado nutricional, uma vez que reflete diretamente no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade. Considerando que a alimentação hospitalar deve obedecer a um criterioso controle e avaliação desde seu estágio de produção, compreendendo sua composição calórica, até o momento em que é servido, atendendo a inúmeras características.
- 3.19. Considerando ainda que esta SESAU não possui em seu quadro próprio cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições, em quantidade suficiente para atender as demandas atuais das unidades de saúde estadual.
- 3.20. As quantidades foram *estimadas* com base na capacidade máxima de cada Unidade de Saúde, conforme visita técnica in loco, assim como leitos previstos conforme ampliação em andamento, e ainda levando em consideração a média do consumo mensal das unidades de saúde, conforme documentos pensados a este processo.
- 3.21. Diante dos fatos aqui expostos, salvo melhor juízo, entendemos que se justifica a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação hospitalar de forma contínua para atender as necessidades das unidades de saúde da rede pública estadual conforme padronização dos serviços de nutrição de cada unidade hospitalar - com dietas gerais e especiais, assim como para os doadores de sangue. Enfim, é indispensável contratação deste serviço, pois proporcionará benefícios aos pacientes, doadores de sangue, acompanhantes e aos profissionais de saúde.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMUNS

- 4.1 Objeto deste termo de referência apresenta padrões de desempenho e qualidade que estão aqui descritos objetivamente por meio de suas especificações usuais de mercado, sendo, pois, considerados serviços comuns nos termos do artigo 1º da Lei 10.520 de 2002. Ademais caracteriza-se, como serviço de natureza continuada, haja vista a imprevisibilidade do seu término, o que acarretará nova demanda no exercício financeiro seguinte.
- 4.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 4.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

- 4.4 Foi adotado o Sistema de Registro de Preços na hipótese que se enquadra o inciso IV do art. 3º do Decreto nº 7.892, de 2013, por não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

- 5.1 Os quantitativos e especificações do objeto, bem como planilha das dietas, estão descritos nos ANEXO I deste Termo.
- 5.2 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no edital e as especificações constantes neste Termo, prevalecerão as do Termo.

6. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1 As informações detalhadas de como o serviço deve ser executado, encontra-se no ANEXO III, deste Termo;
- 6.2 A CONTRATADA iniciará os serviços, após recebimento de uma via do Contrato, da Nota de Empenho ou Ordem de Serviço conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;
- 6.3 As refeições poderão ser executadas nas cozinhas (HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA) da contratada tanto como exigência que o serviço de produção e preparo de fórmulas ou alimentos infantis destinados aos pacientes internados como dietoterápicos, que deverão ter ambiente reservado dentro da unidade hospitalar e/ ou unidades que se fizerem necessário;
- 6.4 A CONTRATADA ficará responsável em EQUIPAR E ESTRUTURAR, os locais onde serão produzidas e preparadas as refeições, caso haja necessidade de transporte dos alimentos, os mesmos poderão ser em HOT BOX para distribuição na unidade ou em marmitas.
- 6.5 A CONTRATADA deverá dispor de cozinha industrial conforme preconiza o objeto adequada e que atenda as legislações vigentes, e somente poderá realizar os serviços após visita técnica e aprovação do estabelecimento pela Contratante;

7. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO

- 7.1 Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.
- 7.2 As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 7.3 Até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.
- 7.4 A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).
- 7.5 Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e aceitas, com base na requisição/demanda diária estimada por Técnico(s) responsável (is) de cada Unidade de Saúde;
- 7.6 Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório mensal individualizado por Unidade Hospitalar, assim como o relatório de ocorrências, a CONTRATANTE devolverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento do relatório da CONTRATADA o Consolidado mensal revisado e aprovado;
- 7.7 Somente então, a Contratada deverá:
- 7.7.1 Emitir Nota fiscal/fatura conforme Unidade Hospitalar que compõe o LOTE, com valor aprovado (referente ao mês correspondente ao relatório), juntamente com o Relatório mensal e os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados – planilha com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde – e que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



7.7.2 Encaminhar à Comissão de Fiscalização e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência - CGUE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, para que seja encaminhado ao setor competente para providências referentes ao pagamento da respectiva Nota Fiscal.

8. COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

- 8.1 Deverão ser incluídas todas as despesas direitas e indiretas para a realização do serviço que se refiram ao objeto deste Termo de Referência de acordo com o **ANEXO VI (PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO)** e **ANEXO VI.1 (MEMÓRIA DE CÁLCULO)**;
- 8.2 Somente a licitante vencedora do certame deverá apresentar a proposta final juntamente com a PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO - ANEXO VI deste Termo de Referência.

9. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO

- 9.1 Em razão das vedações legais, não poderá participar do procedimento de contratação:
- a) o Fornecedor suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o Governo do Estado de Roraima, durante o prazo da sanção aplicada.
 - b) o Fornecedor impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada.
 - c) o Fornecedor declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.
 - d) O Fornecedor proibido de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, §8º, inciso V, da Lei nº 9.605/1998 (Atividades Lesivas ao Meio Ambiente).
 - e) Fornecedor proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12, da Lei nº 8.429/1992 (Improbidade Administrativa).
 - f) Os interessados que por ventura sejam enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/1993.
 - f.1) Entende-se por "participação indireta" nos termos do art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame ou procedimento de contratação de empresa em que uma das pessoas listadas no citado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
 - g) O Fornecedor cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste termo.
 - h) Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
 - i) As sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.
 - j) Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.
- 9.2 A verificação do atendimento das condições indicadas na letra "a" até a letra "e" serão realizadas de forma consolidada por meio de consulta no portal do Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço eletrônico <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ou por meio de qualquer outro meio idôneo de consulta.

10. DO TERMO DE CESSÃO DE USO

10.1 DA ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS:

- 10.1.1 A Cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação das refeições hospitalares a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.
- 10.1.2 A cessão de uso de bem imóvel com ônus está fundamentada no art. 1º, inciso III, do Decreto nº 99.509/90, devidamente pacificado pela jurisprudência do TCU, em que não mais se admite aos órgãos e entidades da administração a cessão de imóveis, a título gratuito, principalmente quando destinada a empreendimento de fins lucrativos em que a cessão deverá ser sempre onerosa.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



10.1.3 Os locais destinados à cessão de espaço físico (instalações de copa-cozinha) são os das unidades de saúde do HOSPITAL GERAL DE RORAIMA-HGR, HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH E POLICLÍNICA COSME E SILVA-PCS.

10.1.4 O valor mensal a ser ressarcido importará no valor de R\$ 9.740,00 (nove mil e setecentos e quarenta reais), com base na consulta realizada à Secretaria Estadual de Infraestrutura-SEINF, conforme OFÍCIO Nº 1703/2019 GAB/SEINF, demonstrado em quadro abaixo:

| UNIDADE | M ² | Valor total |
|--------------|----------------|-----------------|
| HGR | 255,36 | 5.000,00 |
| HMI | 139,53 | 2.700,00 |
| PCS | 25,69 | 500,00 |
| HC | 55,00 | 1.080,00 |
| HEMORAIMA | 23,60 | 460,00 |
| TOTAL | 499,18 | 9.740,00 |

10.1.5 A obrigação do ressarcimento pela cessão de uso do bem imóvel terá a mesma vigência do contrato de prestação do serviço, objeto deste Termo de Referência;

10.1.6 O órgão cedente/SESAU autoriza a realização de manutenção e adequação do espaço físico a ser utilizado pelo cessionário, sem ônus para esta Secretaria, caso seja necessário;

10.1.7 A assinatura do termo de cessão e sua vigência serão equivalentes e concomitantes ao contrato de prestação de serviços do objeto deste Termo de Referência.

10.1.8 Os valores das respectivas áreas utilizadas em cessão de uso de bem imóvel serão reajustadas anualmente, na data da prorrogação de vigência do respectivo Termo de Cessão, utilizando o IGPM – Índice Geral de Preços no Mercado.

10.2 **DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM O CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA:** O valor a título de indenização pelo consumo de água e energia elétrica nas unidades com cedência de espaço físico, ficando estabelecido um percentual de 20% (vinte por cento) do valor total pela cessão do imóvel com ônus, nos seguintes termos:

| UNIDADE | M ² | Valor Total R\$ |
|--|----------------|------------------|
| HGR | 255,36 | 5.000,00 |
| HMI | 139,53 | 2.700,00 |
| PCS | 25,69 | 500,00 |
| HC | 55,00 | 1.080,00 |
| HEMORAIMA | 23,60 | 460,00 |
| TOTAL | 499,18 | 9.740,00 |
| 20% (INDENIZ. CONSUMO DE ÁGUA/ENERGIA ELÉTRICA) | | 1.948,00 |
| TOTAL GERAL DO RESSARCIMENTO | | 11.688,00 |

10.2.1 A recusa da assinatura do termo de cessão do imóvel, os descontos dos valores com as despesas da cessão do imóvel e o consumo de água e energia elétrica, importará na desclassificação do licitante.

10.2.2 O valor total das despesas será ressarcido por meio de descontos mensais e sucessivos no valor total das faturas/notas fiscais, apresentada mensalmente pela prestação dos serviços.

10.3 DOS UNIFORMES E EPI – EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

10.3.1 A CONTRATADA deverá ceder para seus empregados, além do crachá funcional da empresa com foto recente, uniformes e EPI's que deverão ser padronizados, completos e compatíveis ao tipo de serviço;

10.3.2 Dos Uniformes



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

a) Os serviços deverão ser prestados por pessoal uniformizado e devidamente identificado, incluindo os funcionários responsáveis pelo transporte (motorista e ajudante). Os uniformes deverão ser de cor branca e constituídos de calças, blusas, gorros ou toucas, máscaras, luvas descartáveis (em situações indispensáveis), avental, sapatos fechados e antiderrapantes. Deverão apresentar-se com bom asseio pessoal, cabelos aparados e protegidos por gorro ou touca, sem barba e bigode, com unhas aparadas e sem esmalte, sem adornos, com uniforme limpo, completo e em bom estado de conservação além de devidamente identificado.

b) Nos uniformes confeccionados deverão nas costas ou na frente da camiseta/blusa, o nome da empresa, e abaixo, a frase: "A SERVIÇO DA SESAU/RR";

c) Os uniformes deverão ser fornecidos semestral e gratuitamente à mão-de-obra colocada à disposição da Unidade;

d) Os uniformes serão constituídos das seguintes peças, por empregado:

| Item | Descrição da Peça/Uniforme | Quant. Semestral | Quant. Anual |
|------|--|------------------|--------------|
| 01 | Calça comprida em tecido tipo brim leve. | 02 | 04 |
| 02 | Camiseta em malha de algodão. | 02 | 04 |
| 03 | Sapato fechado impermeável, com solado antiderrapante. | 02 | 04 |

e) Não será permitida a utilização de uniformes manchados/desbotados, por ação química, ou pelo tempo de uso;

f) A CONTRATADA deverá emitir recibo de entrega dos uniformes/EPI's, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada para os servidores responsáveis pela fiscalização do contrato.

10.3.3 Dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's

a) Os EPI's são dispositivos de uso individual, utilizado a fim de prevenir riscos que possam ameaçar a segurança e a saúde do trabalhador;

b) A CONTRATADA deverá realizar orientação/treinamento quanto ao uso dos EPI's, bem como exigir o uso efetivo pelos empregados e deverão ser disponibilizados conforme a necessidade e o tipo de serviço a ser realizado;

c) Os EPI's devem possuir Certificado de Autorização-CA, emitido pelo Ministério do Trabalho e Emprego;

d) Os EPI's a serem utilizados são os descritos abaixo:

| Item | Descrição do EPI |
|------|--|
| 01 | Luva malha de aço |
| 02 | Luva malha de vidro |
| 03 | Luva térmica cano longo |
| 04 | Luva de Látex |
| 05 | Avental térmico impermeabilizado |
| 06 | Avental em PVC |
| 07 | Óculos de Proteção |
| 08 | Bota em material impermeável, cano longo, com solado antiderrapante. |
| 09 | Máscara descartável |
| 10 | Gorro descartável |
| 11 | Máscara N95 |
| 12 | Avental descartável |

e) O trabalhador não arcará com qualquer ônus relativo ao recebimento dos uniformes e EPI's;

f) Os EPI's deverão ser substituídos sempre que necessário, sem ônus para o trabalhador.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período do contrato.

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



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



e a apresentação pessoal dos empregados.

- 11.3. Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em órgão de classe (CRN), para a seguridade técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Saúde descritas no item 5 deste instrumento, atendendo as atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº 600/2018, 603/2018 e 605/2018;
- 11.4. Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05.
- 11.5. A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;
- 11.6. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas residentes, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAN, sem ônus adicional a contratante.
- 11.7. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.
- 11.8. Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
- 11.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;
- 11.10. Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
- 11.11. A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 20 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 11.12. Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução do Contrato e também os relativos à cessão de uso de imóveis, consumo de água e energia elétrica;
- 11.13. Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados à terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;
- 11.14. Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;
- 11.15. Submeter-se à fiscalização permanente dos Fiscais e comissão Técnica do contrato designados formalmente pela CONTRATANTE;
- 11.16. Fornecer todos os gêneros alimentícios de acordo com o Codex Alimentarius, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;
- 11.17. Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;
- 11.18. Substituir, em até 2 horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;
- 11.19. Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de conservação, limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes;
- 11.20. Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelos Serviços de Nutrição e Dietética (SND) de cada unidade;
- 11.21. Assegurar condições de controle mensal de avaliação microbiológica de todas as refeições, conforme legislações vigentes e manuais quando solicitado pelo responsável técnico de cada unidade;
- 11.22. Prover os equipamentos, materiais permanentes, carros de distribuição de refeições, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório e/ou copas em complemento aos de propriedade das



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



Unidades de Saúde, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso;

11.23. Repor, no prazo de até 48 horas, equipamentos e utensílios danificados (da CONTRATADA), inclusive nos finais de semana e feriados;

11.24. Caso seja necessário, fornecer alimentos utilizando utensílios adequados do tipo: canudo, conforme a condição clínica dos pacientes;

11.25. A Contratada deverá realizar manutenção, adaptação e adequação na estrutura física, hidrossanitária, elétrica e disponibilizar de equipamento na cozinha/copa, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do local onde serão executados os serviços de porcionamentos e preparo da alimentação.

11.26. Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para pacientes, acompanhantes, doadores e funcionários, de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequados e de acordo com as determinações vigentes;

11.27. Fornecer as refeições e suco natural para funcionários nos refeitórios contendo: o porcionamento do prato principal/opção proteica, sobremesa e suco conforme ANEXO I servida em pratos, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;

11.28. Fornecer as refeições para pacientes/acompanhantes/doadores e servidores no sistema de produção centralizada nas cozinhas do HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA com distribuição nas unidades conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamento do ANEXO I:

| Cozinha de Produção | Unidades a serem atendidas |
|---------------------|----------------------------|
| HGR | CDI |
| | LACEN |
| | CAPS III |
| HMINSN | UAA |
| | SAMU |
| | HCM |
| PACS | HC |
| | CAPS AD III |
| HEMORAIMA | HEMORAIMA |

11.29. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer refeições em estrita observância aos elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da Contratada atendendo o ANEXO I;

11.30. Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelo coordenador do Setor de Nutrição de cada unidade de saúde a fim de atender as necessidades terapêuticas dos pacientes;

11.31. Fornecer os recipientes internos e externos, os carrinhos para transporte de resíduos, os sacos utilizados para acondicionar os resíduos e a coleta dos resíduos produzidos nas cozinhas, conforme legislação vigente e/ou orientações da ANVISA.

11.32. Responsabilizar-se pela manutenção da higienização de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, pelo acondicionamento do lixo gerado e retirada da unidade de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos próprio da CONTRATADA.

11.33. Manter container no Depósito de Resíduos da Contratada, identificado com o nome da empresa CONTRATADA, e custear a retirada desses resíduos das Unidades hospitalares as quais executam a produção de refeições.

11.34. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela SESA-RR.

11.35. Lavar e desinfetar os carros de transporte e os recipientes de lixo após o final de cada coleta.

11.36. Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições das Unidades de Saúde para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde de Roraima de qualquer responsabilidade;

11.37. Comunicar à CONTRATANTE, oficialmente, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços objetivando a análise do cumprimento das resoluções CFN nº 600/2018 e nº 605/2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções.

11.38. Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN e PACS e HEMORAIMA).

11.39. Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



andamento dos fornecimentos contratados;

11.40. Designar e manter, durante toda a vigência do contrato, Preposto que atenda as solicitações emanadas da CONTRATANTE para execução dos serviços, bem como cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;

11.41. Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados.

11.42. Prover a substituição imediata de funcionários em caso de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo, informando a CONTRATANTE em até 24 horas.

11.43. A CONTRATADA deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

11.44. Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada.

11.45. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no presente contrato.

11.46. Treinar e qualificar seus empregados até o final do primeiro mês da vigência do contrato, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à CONTRATANTE e serem enviadas listas de frequência após estas ações.

11.47. Porcionar as refeições em embalagens individuais, devidamente etiquetadas para todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da cozinha, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a tarefa de distribuição das refeições diretamente aos pacientes.

11.48. Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelos Nutricionistas e Técnicos da Contratante das Unidades de Saúde.

11.49. Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e EPI's que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário;

11.50. Manter os empregados identificados (com nome do empregado e logo da empresa) e uniformizados quando em trabalho.

11.51. Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE.

11.52. Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guia de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

11.53. Quando solicitado pela CONTRATANTE, apresentar 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 a NR-7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.

11.54. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui, nem reduz essa responsabilidade.

11.55. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

11.56. Permitir à CONTRATANTE, por intermédio da Comissão de Fiscais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;

11.57. Apresentar à Comissão de Fiscais do Contrato, relatório técnico MENSAL das atividades (quantitativo) realizado nas Unidades de Saúde.

11.58. Comunicar imediatamente aos Fiscais e/ou Gestor do Contrato, formalmente (por escrito), qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas.

11.59. Realizar SEMESTRALMENTE ou quando solicitado pela CONTRATANTE, controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores.

11.60. Apresentar, em até um mês após a prestação dos serviços aos Serviços de Nutrição e Dietética da contratada e sempre que forem incluídas novas preparações e reformulações, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações nutricionais.

11.61. Realizar análises da composição Nutricional (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues a Comissão Técnica e Fiscais do Processo, com no mínimo 30 dias de antecedência do início da execução mensal.

11.62. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pela CONTRATANTE. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada a Comissão Técnica e Fiscal do contrato com 24 horas de



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

antecedência, via ofício, sendo necessária a aprovação da mesma.

- 11.63. Obedecer rigorosamente à exigências DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO do ANEXO III;
- 11.64. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do SND das Unidades Hospitalares uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
- 11.65. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrões de qualidade exigidos.
- 11.66. Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos pacientes através de etiqueta, constando nome, localização e tipo de dieta.
- 11.67. Apresentar junto a fatura/NF, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, funcionários para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;
- 11.68. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Departamento Estadual de Vigilância Sanitária/SESAU;
- 11.69. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- 11.70. Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários em impressos próprios pela CONTRATADA.
- 11.71. A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.
- 11.72. Os equipamentos de refrigeração da CONTRATADA não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- 11.73. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 16 do ANEXO III deste instrumento.
- 11.74. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos.
- 11.75. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.
- 11.76. É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo, embalagens ou recipientes abertos.
- 11.77. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- 11.78. Atender as solicitações quanto à temperatura das dietas dos pacientes sempre que solicitado pela nutricionista de cada unidade hospitalar, usando recipientes com material e capacidade adequados.
- 11.79. Atender as gramaturas especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do Fiscal ou ainda do nutricionista responsável.
- 11.80. Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal.
- 11.81. É decisivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.
- 11.82. Fornecer as refeições de todos os dias (de Segunda a Domingo, inclusive nos feriados), conforme descrito neste instrumento.
- 11.83. A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio mensal para a comissão de fiscais com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela comissão.
- 11.84. Fornecer toda mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver as atividades previstas, incluindo as distribuições dentro das Unidades (pacientes / acompanhantes, doadores e funcionários), observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.
- 11.85. Permitir a realização de visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços.
- 11.86. Os Equipamentos necessários para o porcionamento das refeições nas Unidades Saúde ficarão a cargo da CONTRATADA.
- 11.87. **É expressamente vedado à CONTRATADA:**
- 11.87.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE, que não estejam destinadas para as finalidades previstas no Contrato;
- 11.87.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da CONTRATANTE;
- 11.87.3. Manter ou utilizar em seu quadro, servidores e/ou funcionários da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;
- 11.87.4. Subcontratar empresa para execução do objeto deste Termo de Referência, exceto em



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



caso específico, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, salvo no que tange ao laboratório de análises microbiológicas, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais;

11.87.5. O atendimento ambulatorial e clínica a pacientes das Unidades de Saúde pela Nutricionista da CONTRATADA.

11.87.6. Utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

11.88. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução do serviço contratado, observando os padrões e normas de segurança e saúde ocupacional, de proteção de infecção, recursos humanos, infraestrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/96 e 32/2005 do Ministério do Trabalho e Emprego.

11.89. A CONTRATADA no momento da assinatura do contrato deverá apresentar documentação que possui veículos em capacidade e em quantidade suficiente para a realização da execução do serviço (relacionando o tipo/marca de veículo).

11.90. A empresa contratada deverá realizar todas as adequações necessárias nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA), sendo que as cozinhas só poderão ser utilizadas para o preparo das refeições, após as adequações higiênico-sanitárias, elétricas e hidráulicas e etc. de acordo com as legislações vigentes, somente daquelas áreas disponibilizadas no Terno de Cessão de uso de bem imóvel.

11.92. Fornecer atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana, através de chamada telefônica para representante da CONTRATANTE;

11.93. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração do número telefônico e endereço.

11.94. Fica a CONTRATADA obrigada a reservar no mínimo 3% (três por cento) do total das vagas existentes, para sentenciados que estejam no regime aberto ou semiaberto, quando da contratação de obras e de serviços públicos.

11.95. A CONTRATADA solicitará Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania lista dos sentenciados, caso não seja fornecida pela Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania a lista dos sentenciados em um prazo de 10 dias, a Empresa vencedora do certame estará desobrigada do disposto da Lei Estadual n.º 899/2013.

11.96. A CONTRATADA só iniciará os serviços com apresentação de Alvará da Vigilância Sanitária do local onde serão realizadas as preparações das refeições, dentro do prazo de validade, Certificado de Regularidade expedido pela Vigilância Sanitária dos Veículos que irão proceder as entregas das Refeições, com a exibição do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP'S, atualizado. Terá, ainda, que apresentar Licença de Funcionamento do local onde serão realizadas as preparações das refeições, também dentro do prazo de validade;

11.97. A CONTRATANTE promoverá, em até 02 (dois) dias, visita técnica na sede da CONTRATADA, a fim de, em 05 (cinco) dias, emitir Relatório de Inspeção a partir do que consta no Anexo IX.

11.98. O Relatório de Inspeção resultará na atribuição de percentual de atendimento aos itens exigidos, conforme tabelas de pesos e percentuais contidas no mesmo Anexo IX.

11.98. A CONTRATADA estará apta para a execução do contrato se atingir o percentual mínimo de 75%.

11.99. No momento da visita técnica na empresa, é necessária a presença do Responsável técnico da CONTRATADA para acompanhamento da inspeção e do preenchimento do *check-list* (Anexo IX).

11.100. A empresa Vencedora deverá apresentar amostra de cada preparação dos itens cotados em sua proposta, em quantidade suficiente para análise/teste sensoriais, devidamente identificado com número do processo, razão social da empresa e indicação, para verificação das exigências pertinentes ao objeto deste processo, nos termos de referência. Para os hortifrutigranjeiros não precisa apresentar amostra;

11.101. As amostras deverão ser entregues em local, dentro do municípios de Boa Vista, e acordados com Administração.

11.102. não serão contratadas as empresas que deixarem de apresentar as amostras, assim como aquelas que tiverem suas amostras rejeitadas, sendo neste último caso, convocado pela ordem de classificação das propostas.

11.103. A CONTRATADA deverá manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados.

11.104. Apresentar quadro técnico permanente, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade profissional CRN - Conselho Regional de Nutrição, conforme modulo III do Anexo VI.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 12.1. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;
- 12.1. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- 12.2. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, oficializando as falhas detectadas por escrito, ao Gestor do Contrato, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.
- 12.3. Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima - HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth – HMINSN e Pronto Atendimento Cosme e Silva– PACS), para o preparo das refeições, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos acompanhantes e funcionários, objeto deste Termo de Referência.
- 12.4. Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias à Contratada para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação dos serviços objeto do presente Termo de Referência.
- 12.5. Receber as Notas Fiscais (faturadas), mensalmente, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos, através do setor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, em conformidade com inciso I, b, do artigo 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
- 12.6. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- 12.7. Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido.
- 12.8. Efetuar mensalmente o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais) / Fatura(s) da CONTRATADA, as quais estejam devidamente atestadas pelo Fiscal e Gestor do Contrato.
- 12.9. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto deste instrumento, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.
- 12.10. Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente da SESAU/RR;
- 12.11. Designar a Comissão de fiscal de contrato, coordenador do Serviço de Nutrição e Dietética (ou outro servidor, no caso das unidades que não dispõem deste profissional em seu quadro, designado pela Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência) de cada Unidade para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO.
- 12.12. Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado.
- 12.13. Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO, ratificado pelo Coordenador Geral de Urgência e Emergência – CGUE, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 12.14. Solicitar junto à Coordenação de Vigilância Sanitária Estadual – CGVS coleta para controle microbiológico de água, alimentos, ambientes e manipuladores nas dependências da CONTRATADA.
- 12.15. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao Lactário do Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth;
- 12.16. A CONTRATANTE deve disponibilizar áreas, garantindo o fluxo de preparo dos alimentos, evitando o contato com áreas críticas da unidade, para a correta execução deste termo de referência;
- 12.17. Conferir, glosar e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 12.18. 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 no lactário, registrando também as condições dos mesmos;
- 12.19. Fornecer à Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços relacionados ao preparo, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos funcionários e acompanhantes;
- 12.20. Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades de Saúde;
- 12.21. Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 12.22. Realizar mensalmente deduções do valor da Fatura/Nota Fiscal referentes à cessão de uso de bem imóvel, consumo de água e energia elétrica, disposto nos itens 10.1.5 e 10.2;

13. HABILITAÇÃO:

13.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 13.1.1. Apresentar CRQ da Empresa (Certificado de Registro e Quitação) emitido pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN.
- 13.1.2. Alvará Sanitário emitido pelos Órgãos Competentes, compatível com o objeto deste Termo de Referência e dentro da validade;
- 13.1.3. Planilha Descritiva dos Produtos e Formação de Preços, devidamente preenchida, conforme ANEXO VI.
- 13.1.4. Apresentar DECLARAÇÃO DE VISITA técnica realizada nas unidades de saúde que possuem cozinha, conforme modelo contido no ANEXO VII, feito pela própria empresa ou a Declaração de DISPENSA DE VISITA, conforme modelo do ANEXO VIII deste Termo de Referência. Na vistoria deverão ser examinadas as áreas, equipamentos e mobiliário em geral, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.
- 13.1.5. Os interessados deverão agendar a visita técnica através do endereço eletrônico urgenciaeemergenciarr@gmail.com. Na Visita/Vistoria deverá ser feita avaliação dos serviços a ser executado, conhecer as Unidades de Saúde, bem como esclarecimentos adicionais. Para participar da visita técnica, os responsáveis ou procuradores das empresas deverão apresentar contrato social que tenha seu objeto social condizente com o objeto deste Termo de Referência.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



13.1.6. Apresentar Atestado(s) ou declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha prestado ou venha prestando serviços, com características compatíveis com o objeto da licitação, registrado no conselho regional de nutricionistas da jurisdição da execução, conforme Resolução CFN Nº 510/2012.

13.1.6.1 Para efeito de comprovação da qualificação exigida, o licitante deverá apresentar um ou mais atestados que, somados, certifiquem a execução de, no mínimo, 20 % do quantitativo do serviço a ser executado.

13.1.6.2 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

13.1.6.3 Somente serão aceitos 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, conforme item 10.8 da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

13.1.6.4 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços se dará por um período de 3(três) anos, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

13.1.6.5 Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017

13.1.6.6 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, encaminhando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

13.1.7 **Declaração de que possui**, no quadro técnico, Nutricionista como Responsável Técnico (RT), de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº 510/2012, com comprovação de registro do profissional habilitado como RT.

13.1.8 Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, o sócio, o administrador, o diretor; o empregado devidamente registrado na Carteira de Trabalho e Previdência Social, e o prestador de serviços, com contrato escrito firmado com o licitante.

13.2 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA:

13.2.6 Certidão Negativa de Falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da convocada dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão desta, expedida a menos de sessenta dias contados da data da sua apresentação.

a) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005;

13.2.7 Cópia do termo de abertura e encerramento retirados do livro diário, Cópia do Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (2018), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da propostas. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, ressalvado o disposto na Lei 10.406/02 e Resolução CFC 1402/12. A empresa deverá comprovar, considerados os riscos para a Administração



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 13.2.2.1 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 13.2.2.2 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.
- 13.2.2.3 Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{array}{l}
 \text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \\
 \\
 \text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \\
 \\
 \text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}
 \end{array}$$

- 13.2.2.4 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.
- 13.2.2.5 As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:
- 13.2.2.5.1 Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;
- 13.2.2.6 Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do **Anexo IX**, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;
- A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social;
 - Quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

14 DA VALIDADE DAS REFEIÇÕES

- 14.1. As refeições prontas (pratos quentes) deverão ter a validade máxima para o consumo de até 04 horas, se mantidas em uma temperatura superior a 60°C.

15 DO PARCELAMENTO E CONSUMO

15.1. DO PARCELAMENTO:

1. Considerando Acórdão nº 839/2019 – Plenário (Súmula) no qual relata que “incube ao gestor promover o parcelamento do objeto a ser licitado”, optou-se por Lotes, conforme Anexo I, motivado pela viabilidade técnica e econômica para tal ato, tendo em vista que serão confeccionados em diferentes unidades de saúde como HGR, HMINSN e PACS, que facilita a distribuição devido à logística e agilidade nas entregas dos alimentos nas unidades de saúde, minimizando os riscos de atrasos.
2. Quanto à viabilidade técnica, a licitação por Lote faz-se necessária em virtude das especificidades exigidas pelas normas de segurança impostas pela ANVISA, principalmente em matéria de segurança alimentar, nos critérios higiênico-sanitários, contaminações alimentares pelo fluxo dos serviços, manipulação dos alimentos, impossibilidade de cessão de estrutura física para mais de uma empresa, dentre outros fatores.

15.2. DO CONSUMO:

15.2.1. O consumo obedecerá a um estimativo mensal realizado pelas Unidades Hospitalares, perfazendo um estimativo anual total conforme Anexo I.

15.2.2. Ressaltamos que, por se tratar de estimativo, o consumo poderá variar de acordo com a necessidade, desde que devidamente justificado.

16. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 16.1. O pagamento ocorrerá em até 30 dias, após o atesto da nota fiscal, e será paga por meio de ordem bancária, preferencialmente do Banco do Brasil, após o protocolo da nota fiscal devidamente atestada junto à CONTRATANTE, devendo ser obedecido o item 7 – DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO deste Termo de Referência;
- 16.2. Quando da entrega da nota fiscal, a Contratada deverá estar adimplente com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluindo a regularidade perante a Justiça do Trabalho e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- 16.3. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal individualizada para cada unidade de saúde acompanhada de relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, funcionários para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde.
- 16.4. Caso a Contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante em contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal do estabelecimento contratado e do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião do pagamento.
- 16.5. A nota fiscal que for apresentada com erro ou rasura deverá ser imediatamente substituída, ficando o pagamento suspenso e o prazo para pagamento suspenso até que a Contratada



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



providencie a substituição.

- 16.6. No preço contratado deverão estar inclusos todos os tributos, taxas, encargos, seguros, fretes e quaisquer outras despesas que incidam sobre o objeto.
- 16.7. Caso haja multa regularmente aplicada e pendente de pagamento, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente em favor da Contratada.
- 16.8. Se o valor do crédito for insuficiente para cobrir o valor da multa, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 dias, contados da comunicação formal.

17. REAJUSTE DE PREÇOS

- 17.1. Os preços contratados deverão ser reajustados após o transcurso de 1 (um) ano, contados da data de assinatura do contrato, por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.
- 17.2. Para o cálculo do índice de reajustamento será adotada a seguinte fórmula:

$$IR = (I - I_0) / I_0$$

Onde:

IR – Índice de reajustamento procurado.

I₀ – Índice inicial: Índice do mês de assinatura do contrato.

I – Índice Final: índice correspondente a data do reajuste.

- 17.3. Qualquer outra forma de reajustamento de preços só será admitida quando comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro por meio de planilha de custos detalhada.
- 17.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18. DAS GARANTIAS E SEGURANÇA

- 18.1. A CONTRATADA prestará garantia correspondente a 5%(cinco por cento) do valor total do contrato, no momento da assinatura, observadas as condições previstas neste Termo.
- 18.2. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da assinatura do contrato, comprovante de prestação da garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou título da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária;
- 18.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso, observando o limite máximo de 2º (dois por cento);
- 18.4. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei 8.666/93;
- 18.5. A exigência da garantia da execução do contrato, nos modelos do art. 56, §2º da Lei 8.666/93, com validade durante a execução do contrato, até 3(três) meses após a vigência contratual, devendo ser renova a cada prorrogação;
- 18.6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nela previstas;
 2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo durante a



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- execução do contrato;
3. Multas moratórias e punitivas aplicadas à Administração;
 4. Obrigações Trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA;
- 18.7. O garantidor não é aparte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE, com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;
- 18.8. A garantia será considerada extinta, com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para levantamento da importância depositada em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. O descumprimento total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento poderá acarretar a rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, aplicando-se as penalidades estabelecidas nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.
- 19.2. A multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento), prevista no art. 86 da Lei nº 8.666/93, será calculada pelo percentual por dia de atraso e chegará, no máximo, a 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato, recolhidas no prazo de 15 dias corridos, uma vez que comunicado oficialmente.
- 19.3. A multa a que se refere o inciso II do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 será calculada pelo percentual de 15% (quinze por cento), recolhida no prazo de 15 dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a CONTRATANTE pela não execução total ou parcial do Contrato.
- 19.4. As multas previstas nos itens anteriores, que são independentes e acumuláveis, serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE, sendo assegurado o direito ao princípio da contraditória e ampla defesa da CONTRATADA.
- 19.5. A CONTRATANTE somente deixará de aplicar eventual sanção caso seja demonstrada a ocorrência de quaisquer das circunstâncias previstas no § 1º, artigo 57 da Lei nº 8.666/93.
- 19.6. A rescisão do contrato poderá ser:
- 19.7. Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE;
 - 19.8. Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.
 - 19.9. Judicial, nos termos da legislação.
 - 19.10. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
 - 19.11. Ocorrendo impedimento, paralisação ou suspensão do Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.
 - 19.12. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



19.13. Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA, atribuindo pontos para as ocorrências, segundo a tabela abaixo:

| ALINEA | INFRAÇÃO | PENALIDADE |
|--------|---|---|
| A. | Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência. | 1% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade. |
| B. | “Per capita” inadequada por ocorrência. | 1 % do valor do quantitativo diária requerido por Infração. |
| C. | Ausência de higiene ambiental e dos alimentos. | 1% do valor do quantitativo diário requerido da unidade. |
| D. | Em caso de deficiência no quadro de pessoal operacional. | 1% sobre o valor mensal da unidade. |
| E. | Atraso nas refeições (superior a 30min). | 2% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade. |
| F. | Falta do uso de EPI's/uniforme pelos funcionários da CONTRATADA | 2% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade. |
| G. | Ausência de implantação e fiscalização dos Procedimentos Operacionais Padrão – POP. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| H. | Alteração do cardápio sem autorização prévia do CONTARTANTE. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| I. | Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| J. | Uso inadequado dos carros de transporte de alimentos. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido das unidades. |
| K. | Ausência de implantação e supervisão do Manual de Boas Práticas, após 03 meses da assinatura do instrumento contratual. | 3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| L. | Não realização de análise microbiológica. | 3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| M. | Falta de materiais, utensílios, máquinas e equipamentos previstos em rotina. | 3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| N. | Presença de toxi-infecção alimentares por ocorrência. | 8% do valor do quantitativo diário requerido por unidade. |
| O. | Em caso de desistência de prestar o serviço de fornecimento de Alimentação. | 10% sobre o valor total do Contrato. |

1. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de infrações.
2. A sanção de advertência será aplicada somente uma vez.
3. A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção.

19.14. Além das penalidades citadas acima, poderão ser aplicadas:

1. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento para contratar com a Administração Pública Estadual por prazo não superior a 5 (cinco) anos;
2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

19.15. A inexecução total ou parcial da obrigação ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais, de acordo com o disposto nos artigos 77 a 80 da lei 8.666/93 e alterações posteriores, sendo assegurado o direito ao princípio do contraditório e ampla defesa da CONTRATADA.

19.16. Toda e qualquer aplicação de penalidade administrativa será assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



20. DA FISCALIZAÇÃO

- 20.1. Durante a vigência do contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por no mínimo 02 (dois) servidores de cada unidade de saúde, sendo que um deles deve ser obrigatoriamente profissional na área de nutrição, devidamente designados para o fim.
- 20.2. As atividades de fiscalização deverão atender as prescrições do Decreto Estadual nº 19.213-E, de 23/07/2015, publicado no DOE de 24/07/2015, o qual regulamenta a fiscalização dos contratos no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Estado de Roraima.
- 20.3. A presença da fiscalização da Contratante não elide e nem diminui a responsabilidade da Contratada.
- 20.4. O fiscal do contrato tem poderes para recusar o produto em desacordo com as especificações e recomendações deste termo de referência.
- 20.5. Ocorrências relevantes que impeçam a execução do contrato deverão ser formalizadas, preferencialmente, por meio eletrônico ao fiscal do contrato.
- 20.6. Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

21. DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

- 21.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/1993.

22. RESCISÃO CONTRATUAL

- 22.1. A rescisão do contrato ocorrerá motivadamente e com fundamento nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, e se dará com observância nos artigos 79 e 80 da mesma norma.
- 22.2. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da Contratada, o Contratante poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.
- 22.3. No procedimento de rescisão contratual, será assegurado o contraditório e a ampla defesa à Contratada, que após formalmente intimada, terá o prazo decadencial de 5 dias úteis para manifestação.

23. VALOR ESTIMADO

- 23.1. Os valores estimados dos itens que compõem o objeto constarão em anexo do edital de licitação, após o levantamento de preços pela Gerência Especial de Cotação-GEC.
- 23.2. Nos preços ofertados deverão estar incluídas todas as despesas diretas, tributos, materiais de consumo, acessórios, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros necessários ao cumprimento do objeto.

24. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

- a) Programa de Trabalho: 10302782.434/01
 b) Elemento de despesa: 33.90.39



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- c) Fontes: 109/107
d) Tipo de Empenho: Estimativo

Boa Vista-RR, 10 de janeiro de 2020.

Responsável pela consolidação do descritivo e quantitativo:

Claudineia Marinho O. da Silva
Diretora do DSUE/CGUE/SESAU/RR

Elaboração/Revisão Técnica:

Dirce Maria Milhomem da Costa
Nutricionista do HMINSN/ CGUE/SESAU

Supervisão:

Adriana Carla Leal Campos
Diretora do DAH/CGUE/SESAU/RR

Aprovação:

Ângela Aparecida Neto Amaral
Coordenadora Geral de Atenção Especializada
CGAE/SESAU/RR

Elaboração/Revisão Técnica:

Klauberth Alberth da Silva Reis
Nutricionista do HGR/CGUE/SESAU

Elaboração/Revisão Técnica:

Márcia Andrea de Brito Pimentel
Nutricionista do PACS/HC/CGUE/SESAU

Aprovação:

Ava Patrícia Lima Moraes
Coordenador Geral de Urgência e Emergência CGUE/SESAU/RR

Autorização:

Francisco Monteiro Neto
Secretário Adjunto da Secretaria de Estado da Saúde de Roraima



ANEXO I

1. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES

A Execução do Serviço compreende no preparo e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo todo fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, para pacientes, funcionários e acompanhantes da rede Hospitalar.

Em se tratando de Eventuais Campanhas de Doações e Eventos Assistenciais como (Campanhas Epidemiológicas, Sanitárias e Mutirões de Cirurgias) serão utilizados como padrão item 14 (Almoço - Dieta Livre e Branda) e se tratando de lanches itens 27 (Lanche Doador), sendo as quantidades definidas de acordo com a natureza do evento, devendo ser previamente autorizado(s) pelo(s) fiscal(is) e/ou gestor do contrato.

| TABELA 1 - LOTE I – HGR/CDI/LACEN/CAPS III | | | | | |
|--|--|------|-------------------|------------------|-------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTD. EST./ MÊS | QTD. EST./ANO | CAT/ SER |
| DIETAS PARA PACIENTES | | | | | |
| 1. | Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta. | Und. | 6470 | 77640 | 3697 |
| 2. | Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta. | Und. | 1710 | 20520 | 3697 |
| 3. | Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta ou banana frita | Und. | 870 | 10440 | 3697 |
| 4. | Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida. | Und. | 4680 | 56160 | 3697 |
| 5. | Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida. | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| 6. | Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de | Und. | 60 | 720 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|-----|---|------|------|-------|------|
| | milho ou arroz, ou tubérculos (cozido ou assado) 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta. | | | | |
| 7. | Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada. | Und. | 5970 | 72360 | 3697 |
| 8. | Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia | Und. | 1710 | 20520 | 3697 |
| 9. | Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Vitaminada, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta | Und. | 870 | 10440 | 3697 |
| 10. | Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta. | Und. | 4710 | 56520 | 3697 |
| 11. | Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido com frutas cozidas liquidificadas, ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual. | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| 12. | Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca 3. Creme vegetal. | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| 13. | Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou filé de Filé de peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 6530 | 78360 | 3697 |
| 14. | Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa 2. Caldo de feijão, 3. Legumes cozidos 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta | Und. | 1710 | 20520 | 3697 |
| 15. | Almoço (Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 840 | 10080 | 3697 |
| 16. | Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, | Und. | 4650 | 55800 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|-----|--|------|------|-------|------|
| | ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | | | | |
| 17. | Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual). | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| 18. | Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta. | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| 19. | Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso, ou patê. 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas. | Und. | 6470 | 77640 | 3697 |
| 20. | Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Mantega com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso. | Und. | 1740 | 20880 | 3697 |
| 21. | Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hiperclórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, ou tapioca, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída. | Und. | 870 | 10440 | 3697 |
| 22. | Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso | Und. | 4650 | 55800 | 3697 |
| 23. | Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual | Und. | 79 | 948 | 3697 |
| 24. | Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, | Und. | 60 | 720 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|-----|---|------|------|-------|------|
| | 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta. | | | | |
| 25. | Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 6090 | 73080 | 3697 |
| 26. | Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. Salada Cozida 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou Filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta | Und. | 1770 | 21240 | 3697 |
| 27. | Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 900 | 10800 | 3697 |
| 28. | Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 4740 | 56880 | 3697 |
| 29. | Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual). | Und | 60 | 720 | 3697 |
| 30. | Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta. | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| 31. | Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, frango sem osso | Und. | 3480 | 41760 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|------|-------|--------|------|
| | Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco. | | | | |
| 32. | Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 5730 | 68.760 | 3697 |
| 33. | Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau. | Und. | 1.770 | 21240 | 3697 |
| 34. | Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 900 | 10800 | 3697 |
| 35. | Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 4830 | 57960 | 3697 |
| 36. | Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau. | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| 37. | Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose. | Und. | 60 | 720 | 3697 |
| REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES | | | | | |
| 38. | Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal. | Und. | 6585 | 79020 | 3697 |
| 39. | Almoço 1. Salada de vegetais 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguiça de frango 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados | Und. | 9542 | 114504 | 3697 |
| 40. | Jantar: Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta. | Und. | 9408 | 112896 | 3697 |
| REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS | | | | | |
| 41. | Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 5697 | 68364 | 3697 |
| 42. | Jantar: 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com | Und. | 3000 | 36000 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|-----|--|------|-----|-------|------|
| | ou sem osso, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | | | | |
| 43. | Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou da fruta, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta. | Und. | 930 | 11160 | 3697 |

TABELA 2 - LOTE II – HMINSN/UAA/SAMU/HCM

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTD. EST./ MÊS | QTD. EST./ANO | CAT/ SER |
|------------------------------|--|------|----------------|---------------|----------|
| DIETAS PARA PACIENTES | | | | | |
| 44. | Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta. | Und. | 7028 | 84336 | 3697 |
| 45. | Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Manteiga com sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta. | Und. | 510 | 6120 | 3697 |
| 46. | Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com açúcar, 2. Leite integral, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Banana frita ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta. | Und. | 300 | 3600 | 3697 |
| 47. | Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida. | Und. | 1320 | 15840 | 3697 |
| 48. | Desjejum (Dieta Imunodeprimido): 1. Café com ou sem açúcar, 2. Leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 3. Biscoito ou torrada em embalagem individual, 4. Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual, 6. Fruta cozida. | Und. | 130 | 1560 | 3697 |
| 49. | Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos (cozido ou assado) 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta. | Und. | 200 | 2400 | 3697 |
| 50. | Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada. | Und. | 6210 | 74520 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | |
|-----|--|------|------|-------|------|
| 51. | Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia | Und. | 510 | 6120 | 3697 |
| 52. | Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Vitaminada, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta | Und. | 300 | 3600 | 3697 |
| 53. | Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta. | Und. | 1320 | 15840 | 3697 |
| 54. | Colação (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido com frutas cozidas liquidificadas, ou achocolatado industrializado em embalagem individual, ou iogurte em embalagem individual, ou suco pasteurizado em embalagem individual ou fruta cozida, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual. | Und. | 130 | 1560 | 3697 |
| 55. | Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca 3. Creme vegetal. | Und. | 200 | 2400 | 3697 |
| 56. | Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou filé de Filé de peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 6660 | 79920 | 3697 |
| 57. | Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa 2. Caldo de feijão, 3. Legumes cozidos 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta | Und. | 510 | 6120 | 3697 |
| 58. | Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 300 | 3600 | 3697 |
| 59. | Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta | Und. | 1320 | 15840 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|-----|--|------|------|-------|------|
| 60. | Almoço (Dieta Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual). | Und. | 130 | 1560 | 3697 |
| 61. | Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta. | Und. | 200 | 2400 | 3697 |
| 62. | Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso, ou patê. 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas. | Und. | 7028 | 84336 | 3697 |
| 63. | Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Mantega com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso. | Und. | 510 | 6120 | 3697 |
| 64. | Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, ou tapioca, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída. | Und. | 300 | 3600 | 3697 |
| 65. | Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso | Und. | 1320 | 15840 | 3697 |
| 66. | Lanche (Dieta Imunodeprimido): 1. Suco de fruta pasteurizado em embalagem individual ou café com ou sem açúcar, leite pasteurizado e fervido ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual, 2. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual, queijo do tipo minas, prato ou cremoso em embalagem individual | Und. | 130 | 1560 | 3697 |
| 67. | Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar, 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta. | Und. | 200 | 2400 | 3697 |
| 68. | Jantar (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, | Und. | 6660 | 79920 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|-----|---|------|------|-------|------|
| | ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | | | | |
| 69. | Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. Salada Cozida 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou Filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta | Und. | 510 | 6120 | 3697 |
| 70. | Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 300 | 3600 | 3697 |
| 71. | Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 1320 | 15840 | 3697 |
| 72. | Jantar (Imunodeprimido): 1. Salada de vegetais cozida, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: preparação Láctea tipo Flan (em embalagem individual) ou preparação Láctea tipo pudim (em embalagem individual) ou Fruta Cozida, 7. Suco de polpa da fruta pasteurizado (em embalagem individual). | Und | 130 | 1560 | 3697 |
| 73. | Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta.. | Und. | 200 | 2400 | 3697 |
| 74. | Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, frango sem osso Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco. | Und. | 4060 | 48720 | 3697 |
| 75. | Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 6210 | 74520 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|-----|---|-------|------|-------|--------|
| 76. | Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau. | Und. | 510 | 6120 | 3697 |
| 77. | Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 300 | 3600 | 3697 |
| 78. | Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 1320 | 15840 | 3697 |
| 79. | Ceia (Dieta Imunodeprimido): 1. Leite pasteurizado e fervido, ou chá, ou achocolatado industrializado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual. Biscoito ou torrada em embalagem individual, Manteiga em embalagem individual, ou geleia de frutas em embalagem individual ou, 2. Mingau. | Und. | 130 | 1560 | 3697 |
| 80. | Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose. | Und. | 200 | 2400 | 3697 |
| 81. | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS – mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de Filé de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten. | LITRO | 35 | 420 | 115550 |
| 82. | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina. | LITRO | 150 | 1800 | 47996 |
| 83. | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE GLÚTEM E LACTOSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina. | LITRO | 10 | 120 | 74365 |
| 84. | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA COM LACTOSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com lactose e hipoalergênica, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos de ácidos graxos, DHA e ara. | LITRO | 4 | 48 | 113026 |
| 85. | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elemetar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de Filé de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina. | LITRO | 45 | 540 | 29394 |
| 86. | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d ,e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selênio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose | LITRO | 40 | 480 | 115550 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|-------|------|-------|-------|
| 87. | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA ERRO INATO DO METABOLISMO – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metionina e tirosina. Restrição de lisina e triptofano, treonina. Restrição de arginina e proteína. | LITRO | 0,25 | 3 | 29394 |
| REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES | | | | | |
| 88. | Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal. | Und. | 4500 | 54000 | 3697 |
| 89. | Almoço 1. Salada de vegetais 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguça de frango 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados | Und. | 4500 | 54000 | 3697 |
| 90. | Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta. | Und. | 5000 | 60000 | 3697 |
| REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS | | | | | |
| 91. | Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 3179 | 38148 | 3697 |
| 92. | Jantar: 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 3129 | 37548 | 3697 |
| 93. | Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou da fruta, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta. | Und. | 900 | 10800 | 3697 |

TABELA 3 - LOTE III – PACS/HC/CAPS AD III

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTD. EST./ MÊS | QTD. EST./ANO | CAT/ SER |
|------------------------------|--|------|----------------|---------------|----------|
| DIETAS PARA PACIENTES | | | | | |
| 94. | Desjejum (Dieta Livre e Branda) 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante. 2. Leite integral, ou chá, ou achocolatado. 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta. | Und. | 1370 | 16440 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|------|--|------|------|-------|------|
| 95. | Desjejum (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão massa fina ou bolo, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso. 6. Fruta. | Und. | 210 | 2520 | 3697 |
| 96. | Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou achocolatado ou iogurte, 3. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo, 4. Manteiga ou geleia de frutas ou ovos ou Requeijão 5. Queijo do tipo minas, prato ou cremoso e 6. Fruta ou banana frita | Und. | 210 | 2520 | 3697 |
| 97. | Desjejum (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, 3. Pão integral, ou francês, ou massa fina, ou torrada integral ou biscoito integral ou bolo ou tapioca com aveia/linhaça/ chia ou cuscuz, 4. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar ou adoçante, 5. Queijo com ou sem sal do tipo minas, prato ou cremoso e, 6. Fruta crua ou cozida. | Und. | 2700 | 32400 | 3697 |
| 98. | Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar ou chá, 3. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, ou tubérculos (cozido ou assado) 4. Creme vegetal ou Geleia de fruta 5. Fruta. | Und. | 150 | 1800 | 3697 |
| 99. | Colação (Dieta Livre e Branda): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou mingau ou fruta, 2. Biscoito ou torrada. | Und. | 1230 | 14760 | 3697 |
| 100. | Colação (Dieta Pastosa): 1. Suco de fruta ou leite ou achocolatado ou vitamina de fruta ou mingau ou Fruta macia | Und. | 210 | 2520 | 3697 |
| 101. | Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Vitaminada, ou achocolatado, ou iogurte ou mingau, ou suco de polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito ou torrada 3. Manteiga ou Geleia de fruta | Und. | 210 | 2520 | 3697 |
| 102. | Colação (Dieta Especial): 1. Suco de polpa de fruta com ou sem açúcar ou adoçante ou leite ou mingau ou fruta, 2. Biscoito integral ou torrada integral ou fruta | Und. | 2700 | 32400 | 3697 |
| 103. | Colação (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite de soja ou leite sem lactose ou suco da polpa de fruta ou fruta, 2. Biscoito sem glúten ou cuscuz de milho/arroz, ou tubérculos (cozidos ou assados), ou tapioca 3. Creme vegetal. | Und. | 150 | 1800 | 3697 |
| 104. | Almoço (Dieta Livre e Branda): 1. Salada de vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou ave sem osso, ou filé de Filé de peixe 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 1440 | 17280 | 3697 |
| 105. | Almoço (Dieta Pastosa): 1. Arroz papa 2. Caldo de feijão, 3. Legumes cozidos 4. 01 (Um) tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou filé de Filé de peixe, | Und. | 180 | 2160 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | |
|------|---|------|------|-------|------|
| | 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta | | | | |
| 106. | Almoço (Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou filé de Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou vatapá, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 180 | 2160 | 3697 |
| 107. | Almoço (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, polido ou integral 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, ou proteína de origem vegetal 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 2820 | 33840 | 3697 |
| 108. | Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso ou fígado ou filé de Filé de peixe, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta. | Und. | 150 | 1800 | 3697 |
| 109. | Lanche (Dieta Livre e Branda): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta, ou da fruta, ou achocolatado. Pão, ou torrada, ou Biscoito, ou bolo, ou cuscuz. Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso, ou patê. 2. Mingau ou, vitamina de frutas, ou salada de frutas. | Und. | 1420 | 17040 | 3697 |
| 110. | Lanche (Dieta Pastosa): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau, ou vitamina de frutas, ou salada de frutas, 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato, ou cremoso.. | Und. | 210 | 2520 | 3697 |
| 111. | Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão ou torrada ou Biscoito ou bolo ou cuscuz, ou tapioca, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas, queijo do tipo minas, prato ou cremoso ou ovos ou banana frita ou peito de frango ou carne moída. | Und. | 210 | 2520 | 3697 |
| 112. | Lanche (Dieta Especial): 1. Café com ou sem açúcar ou adoçante mais leite integral ou desnatado, ou suco de polpa de fruta ou da fruta ou achocolatado, Mingau ou vitamina de frutas ou salada de frutas. 2. Pão integral ou torrada integral ou Biscoito integral com ou sem sal ou bolo ou cuscuz ou tapioca com aveia/linhaça/chia, Manteiga com ou sem sal, ou geleia de frutas com ou sem açúcar, queijo do tipo minas, prato ou cremoso | Und. | 2500 | 30000 | 3697 |
| 113. | Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose ou leite de soja com ou sem açúcar ou suco de fruta com ou sem açúcar, café com ou sem açúcar, | Und. | 150 | 1800 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|------|---|------|------|--------|------|
| | 2. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz, 3. Creme vegetal ou Geleia de fruta. | | | | |
| 114. | Jantar (Dieta Livre e Branda): 11. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou vatapá, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 1440 | 17280 | 3697 |
| 115. | Jantar (Dieta Pastosa): 1. Arroz 2. Caldo de feijão, 3. Salada Cozida 4. 01 (Um) tipo de proteína (carne Bovina sem osso/aves sem osso/ ou Filé de peixe), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê), 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso ou empasta, ou gelatina, ou pudim ou frutas macias, 7. Suco de polpa de fruta | Und. | 180 | 2160 | 3697 |
| 116. | Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 180 | 2160 | 3697 |
| 117. | Jantar (Dieta Especial): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz com ou sem sal/gordura, integral ou polido 3. Feijão com ou sem sal/gordura, 4. Um tipo de proteína: carne Bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta, ou purê, ou suflê, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim ou frutas, 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 2820 | 33840 | 3697 |
| 118. | Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Salada de Vegetais, 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina sem osso, ou aves sem osso, ou fígado, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou farofa de milho, ou macarrão sem glúten, ou vegetais cozidos ou refogados, 6. Um tipo de sobremesa: Compota de frutas ou frutas, 7. Suco de polpa da fruta ou da fruta. | Und. | 150 | 1800 | 3697 |
| 119. | Sopa com Vegetais com ou sem Leguminosas e carne, ou Vegetais com ou sem Cereal ou Massas e carne, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, frango sem osso Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco | Und. | 900 | 10.800 | 3697 |
| 120. | Ceia (Dieta Livre e Branda): 1. Leite integral, ou chá, ou achocolatado com Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau.. | Und. | 1230 | 14760 | 3697 |
| 121. | Ceia (Dieta Pastosa) 1. Leite integral ou desnatado, ou chá, ou achocolatado, com bolo ou pão massa fina 2. Mingau.. | Und. | 200 | 2400 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|------|------|-------|------|
| 122. | Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica): 1. Leite integral, ou vitamina de fruta, ou iogurte, ou achocolatado. Pão com queijo minas ou prato ou requeijão, ou ovos, ou biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 190 | 2280 | 3697 |
| 123. | Ceia (Dieta Especial): 1. Leite integral ou desnatado, ou chá com ou sem açúcar ou adoçante, ou achocolatado. Torrada ou Biscoito ou bolo ou, 2. Mingau. | Und. | 2500 | 30000 | 3697 |
| 124. | Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten): 1. Leite sem lactose, ou leite de soja com ou sem açúcar, ou chá. Biscoito sem glúten (doce ou salgado) ou tapioca ou cuscuz de milho ou arroz ou, 2. Mingau com leite de soja ou sem lactose. | Und. | 150 | 1800 | 3697 |
| REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES | | | | | |
| 125. | Desjejum 1. Café com leite com ou sem açúcar ou adoçante, 2. Pão, 4. Manteiga com ou sem sal. | Und. | 3750 | 45000 | 3697 |
| 126. | Almoço 1. Salada de vegetais 2. Arroz, 3. Feijão, 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou linguiça de frango 5. Um tipo de guarnição: Farofa, ou macarrão, ou pirão, ou polenta ou Vegetais cozidos ou refogados | Und. | 3600 | 43200 | 3697 |
| 127. | Jantar: Sopa de carne com vegetais, com ou sem Leguminosas/massas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal/massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta | Und. | 3600 | 43200 | 3697 |
| REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS | | | | | |
| 128. | Almoço 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Dois tipos de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou fígado ou Filé de peixe ou ovos), 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou, ou purê, ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 2590 | 31080 | 3697 |
| 129. | Jantar: 1. Salada crua 2. Arroz. 3. Feijão. 4. Um tipo de proteína: carne bovina com ou sem osso, ou ave com ou sem osso, ou Filé de peixe ou ovos, 5. Um tipo de guarnição: macarrão, ou vatapá, ou pirão, ou purê, ou legumes cozidos ou refogados ou suflê ou farofa. 6. Um tipo de sobremesa: Fruta ou doce cremoso, ou pasta, ou tablete, ou gelatina, ou pudim. 7. Suco de polpa de fruta ou da fruta. | Und. | 2010 | 24120 | 3697 |
| 130. | Sopa de carne com vegetais e massas, com ou sem Leguminosas, Pão e Suco de Fruta ou polpa de fruta ou da fruta, Canja- peito de Frango com arroz e vegetais, com ou sem Cereal ou Massas, 1(um) pão e suco de fruta ou polpa de fruta. | Und. | 840 | 10080 | 3697 |

TABELA 4 - LOTE IV – HEMORAIMA

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QTD. EST./ MÊS | QTD. EST./ANO | CAT/ SER |
|------|---------------|------|----------------|---------------|----------|
|------|---------------|------|----------------|---------------|----------|



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | |
|------|---|------|-------|--------|------|
| 131. | Pré-Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta, 2. Torrada (doce ou salgada), ou Biscoito (doce ou salgado) | Und. | 2.120 | 25.440 | 3697 |
| 132. | Lanche (Doador): 1. Suco de polpa de fruta ou da fruta 2. Pão (francês, massa fina ou Hamburger) ou Salgado de forno; 3. Queijo, ou Ovos Mexidos, ou Carne Bovina, ou Frango. | Und. | 2.120 | 25.440 | 3697 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

ANEXO II

1. DEMONSTRAÇÃO DOS QUANTITATIVOS DE CONSUMO ESTIMADOS MENSAL POR UNIDADE DE SAÚDE

I - HOSPITAL GERAL DE RORAIMA (HGR)

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | Dieta Pastosa | Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica | Dietas Especiais | Dieta sem Lactos e sem Glúten | Dieta para Imuno deprimidos | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|---------------|--|------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Desjejum | 5970 | 1710 | 870 | 4680 | 60 | 60 | 13350 |
| Colação | 5970 | 1710 | 870 | 4710 | 60 | 60 | 13380 |
| Sopa | - | - | - | - | - | - | 3480 |
| Almoço | 6030 | 1710 | 840 | 4650 | 60 | 60 | 13350 |
| Lanche | 5970 | 1740 | 870 | 4650 | 60 | 79 | 13369 |
| Jantar | 5850 | 1770 | 900 | 4740 | 60 | 60 | 13380 |
| Ceia | 5730 | 1770 | 900 | 4830 | 60 | 60 | 13350 |

ACOMPANHANTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Desjejum | 6585 |
| Almoço | 9542 |
| Sopa | 9408 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 5.600 |
| Jantar | 2.790 |
| Sopa | 930 |

II - HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH (HMINSN)

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | Dieta Pastosa | Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica | Dietas Especiais | Dieta sem Lactose e sem Glúten | Dieta para Imuno deprimidos | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|---------------|--|------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Desjejum | 5700 | 450 | 240 | 1.200 | 140 | 100 | 7830 |
| Colação | 5700 | 450 | 240 | 1.200 | 140 | 100 | 7830 |
| Sopa | - | - | - | - | - | - | 4.000 |
| Almoço | 5700 | 450 | 240 | 1.200 | 140 | 100 | 7830 |
| Lanche | 5700 | 450 | 240 | 1.200 | 140 | 100 | 7830 |
| Jantar | 5700 | 450 | 240 | 1.200 | 140 | 100 | 7830 |
| Ceia | 5700 | 450 | 240 | 1.200 | 140 | 100 | 7830 |

ACOMPANHANTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Desjejum | 4.500 |
| Almoço | 4.500 |
| Sopa | 5.000 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 2570 |
| Jantar | 2700 |
| Sopa | 900 |

CASA DA GESTANTE - PACIENTE
PACIENTES



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | Dieta Pastosa | Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica | Dietas Especiais | Dieta sem Lactos e sem Glúten | Dieta para Imuno deprimidos | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|---------------|--|------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Desjejum | 510 | 60 | 60 | 120 | 60 | 30 | 840 |
| Colação | 510 | 60 | 60 | 120 | 60 | 30 | 840 |
| Sopa | 60 | - | - | - | - | - | 60 |
| Almoço | 510 | 60 | 60 | 120 | 60 | 30 | 840 |
| Lanche | 510 | 60 | 60 | 120 | 60 | 30 | 840 |
| Jantar | 510 | 60 | 60 | 120 | 60 | 30 | 840 |
| Ceia | 510 | 60 | 60 | 120 | 60 | 30 | 840 |

LACTÁRIO - MAMADAS

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DAS DIETAS NEONATAIS | Und. | Periodicidade Estimada | Qtd. Est./ Mês | Qtd. Est./ Ano |
|------|---|-------|------------------------|----------------|----------------|
| 01 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS – mamadas que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de Filé de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten. | LITRO | 1,2 litros/dia | 35 | 420 |
| 02 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina. | LITRO | 5 litros/dia | 150 | 1.800 |
| 03 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE GLÚTEM E LACTOSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina. | LITRO | 0,3 litros/dia | 10 | 120 |
| 04 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA COM LACTOSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com lactose e hipoalergênica, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos de ácidos graxos, DHA e ara. | LITRO | 0,13 litros/dia | 4 | 48 |
| 05 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEM E SACAROSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elementar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de Filé de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina. | LITRO | 1,5 litros/dia | 45 | 540 |
| 06 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, elemental de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d, e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, sódio, selenio, potássio) taurina, l-carnitina. Isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose. | LITRO | 1,3 litros/dia | 40 | 480 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | |
|----|--|-------|------------------|------|---|
| 07 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA ERRO INATO DO METABOLISMO – mamadas que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metionina e tirosina. Restrição de lisina e triptofano, treonina. Restrição de arginina e proteína. | LITRO | 0,008 litros/dia | 0,25 | 3 |
|----|--|-------|------------------|------|---|

III – Pronto Atendimento Cosme e Silva (PACS)

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | Dieta Pastosa | Dieta hiperproteica e/ou hipercalórica | Dietas Especiais | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|---------------|--|------------------|------------------------|
| Desjejum | 50 | 30 | 30 | 300 | 410 |
| Colação | 150 | 30 | 30 | 300 | 510 |
| Sopa | - | - | - | - | 180 |
| Almoço | 120 | - | - | 420 | 540 |
| Lanche | 100 | 30 | 30 | 100 | 260 |
| Jantar | 120 | - | - | 420 | 540 |
| Ceia | 150 | 20 | 10 | 100 | 280 |

ACOMPANHANTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES |
|---------------------------|--------------------------------|
| Desjejum | 300 |
| Almoço | 150 |
| Sopa | 150 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES |
|---------------------------|--------------------------------|
| Almoço | 940 |
| Jantar | 1200 |
| Sopa | 300 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



IV – Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|------------------------|
| Desjejum | 500 | 500 |
| Almoço | 500 | 500 |
| Lanche | 500 | 500 |
| Jantar | 240 | 240 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 40 |
| Jantar | 120 |

V – UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO MARIA DA C. I. DE MATOS – UAA

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|------------------------|
| Desjejum | 450 | 450 |
| Almoço | 450 | 450 |
| Lanche | 450 | 450 |
| Jantar | 450 | 450 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 50 |
| Jantar | 150 |

VI – CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL DE ÁLCOOL E DROGAS- CAPS-AD III

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|------------------------|
| Desjejum | 240 | 240 |
| Almoço | 240 | 240 |
| Lanche | 240 | 240 |
| Jantar | 240 | 240 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 32 |
| Jantar | 120 |

VII – CENTRO DE DIAGNÓSTICO POR IMAGEM (CDI)

FUNCIONÁRIOS



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 48 |
| Jantar | 60 |

VIII – HEMOCENTRO DO ESTADO DE RORAIMA (HEMORAIMA)
 DOADORES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------|
| Pré- Lanche | 2.200 |
| Lanche | 2.200 |

IX – SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU)
 FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 169 |
| Jantar | 279 |

X – HOSPITAL CORONEL MOTA (HCM)

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|---|
| Desjejum | 368 |
| Lanche | 368 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 390 |

XI – LACEN/RR

FUNCIONÁRIO

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 9 |
| Jantar | 30 |



XII – HOSPITAL DAS CLÍNICAS (HC)

PACIENTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | Dieta Livre e Branda | Dieta Pastosa | Dieta Hiperproteica e/ou hipercalórica | Dietas Especiais | Dieta sem Lactose e sem Glúten | Dieta para Imuno Deprimidos | TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|----------------------|---------------|--|------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| Desjejum | 1080 | 180 | 180 | 2400 | 150 | 0 | 3990 |
| Colação | 1080 | 180 | 180 | 2400 | 150 | 0 | 3990 |
| Sopa | | | | | | | 720 |
| Almoço | 1080 | 180 | 180 | 2400 | 150 | 0 | 3990 |
| Lanche | 1080 | 180 | 180 | 2400 | 150 | 0 | 3990 |
| Jantar | 1080 | 180 | 180 | 2400 | 150 | 0 | 3990 |
| Ceia | 1080 | 180 | 180 | 2400 | 150 | 0 | 3990 |

ACOMPANHANTES

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Desjejum | 3450 |
| Almoço | 3450 |
| Sopa | 3450 |

FUNCIONÁRIOS

| TIPO SERVIÇOS (Refeições) | DIETA LIVRE TOTAL DE REFEIÇÕES MÊS |
|---------------------------|------------------------------------|
| Almoço | 1650 |
| Jantar | 810 |
| Sopa | 540 |

2. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

2.1 ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIO E ACOMPANHANTES

a) REFEIÇÕES para ACOMPANHANTES.

Desjejum valor energético aproximado 400 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND | QUANT. |
|------|--|-----|--------|
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: LEITE COM CAFÉ (200mL de leite + 50mL de café) | ML | 250 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de Carboidrato: PÃO (francês ou massa fina) | Gr. | 50 |
| 3 | MANTEIGA (com ou sem sal) | Gr. | 08 |

b) GRANDES REFEIÇÕES - para ACOMPANHANTES.

ALMOÇO - valor energético aproximado 800 Kcal

JANTAR (sopa) valor energético aproximado 600 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND | QUANT. |
|------|---|-----|---------|
| 1 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 180 |
| | Feijão | | 140 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*). Carne Bovina (sem osso/ com osso) | Gr. | 110/150 |
| | Aves (sem osso/ com osso) | | 120/160 |
| | Linguiça de frango | | 130 |
| | Filé de peixe (filé / posta) | | 100/150 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa | Gr. | 60 |
| | Pirão | | 80 |
| | Polenta | | 80 |
| | Macarrão | | 40 |
| 4 | Sopas | ML | 500 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



c) GRANDES REFEIÇÕES - Almoço e Jantar para FUNCIONÁRIOS

Valor energético aproximado 800 Kcal (por refeição)

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND | QUANT. |
|------|--|------|---------|
| 1 | Salada crua | Gr. | 50 |
| 2 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 200 |
| | Feijão | | 150 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína (*). Carne Bovina (sem osso/ com osso) | Gr. | 120/160 |
| | Aves (sem osso/ com osso) | | 120/160 |
| | Filé de peixe (filé / posta) | | 120/160 |
| | Fígado, Língua | | 120 |
| | Carne Seca, | | 120 |
| | Linguiça | | 140 |
| | Carne Suína (sem osso/ com osso) (almoço) | | 130/160 |
| | Ovos | Und. | 02 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa | Gr. | 60 |
| | Pirão | | 80 |
| | Batata sauté | | 80 |
| | Batata a doré | | 80 |
| | Sufilé | | 80 |
| | Macaxeira frita | | 60 |
| | Legumes cozidos ou grelhados | | 80 |
| | Purê | | 80 |
| | Macarrão | | 80 |
| | Vatapá | | 80 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (**) | Gr. | 100 |
| | Gelatina/ Pudim/Manjar | | 40 |
| | Doces (pasta/cremoso) | | 40 |
| | Doces (tablete) | | 20 |
| 6 | Suco c/ ou sem açúcar ou adoçante | ML | 200 |

(**) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e Manga - 100g. ficando condicionadas à safra.

2.2. ALIMENTAÇÃO DE DOADORES

a) REFEIÇÕES

Valor energético aproximado (kcal): Pré-Lanche = 300 Kcal

Lanche = 450 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND | QUANT. | |
|------|--|------|-------------|----------|
| | | | Pré- Lanche | Lanche |
| 1 | Suco de Polpa de Fruta ou Fruta | ML | 300 | 300 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão (Francês ou Massa fina ou Hamburger) | Gr. | -- | 80 |
| | Biscoitos (Maria/Maisena/Salgado) | | 40 | -- |
| 3 | Manteiga | Gr. | | 10 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Queijo e Presunto | Gr. | -- | 20 |
| | Carne Bovina: Coxão Mole ou Alcatra | | -- | 50 |
| | Frango: Peito de Frango sem osso | | -- | 50 |
| 5 | Frutas (*) | Und. | | 1 EQ (*) |

(*) Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, melão -100g. Ficando condicionadas à safra.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



2.3. ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES

a) DIETA LIVRE OU BÁSICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 450 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|---|------|----------|----------|----------|----------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Leite (c/ açúcar) | ML | 200 | 200 | 250 | 250 |
| | ----- Café mais Leite | | 250 | -- | 250 | -- |
| | ----- Café (c/ açúcar) | | 50 | -- | 150 | -- |
| | ----- Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ açúcar) | | 250 | -- | 250 | 250 |
| | ----- Achocolatado | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | ----- Suco | | | 250 | 250 | 250 |
| | ----- Iogurte | | - | 180 | 180 | 180 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | ----- Biscoito | | 45 | 25 | 40 | 40 |
| | ----- Torrada | | 40 | 30 | 40 | 40 |
| | ----- Bolo | | -- | -- | 80 | 80 |
| | ----- Vitamina ou salada de fruta | | -- | 250 | 250 | |
| | ----- Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito | | 20/30 | 20/30 | 20/30 | 20/30 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal) | Gr. | 08 | -- | 08 | 08 |
| | ----- Geléia de Frutas | | 10 | -- | 10 | 10 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo do tipo: Minas, Prato ou Cremoso. (OBS .5) | Gr. | 20 | -- | 20 | -- |
| 5 | Frutas | Und. | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) |

OBS. 1: As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS. 2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral ou desnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS. 3: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS. 4: Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS.5: O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

OBS.6: Ofertar às 23h lanche para as puérperas da casa da gestante e para os pacientes Diabéticos ou conforme prescrição nutricional, (Considerando o valor nutricional da ceia)

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g e manga- 100g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- 1 ALMOÇO: 800 Kcal
- 2 JANTAR: 800 Kcal
- 3

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|---------------|------|--------|--------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | |
|---|--|------|------------|----------|
| 1 | Salada de Vegetais | Gr. | 40 | 40 |
| 2 | Acompanhamento (**) Arroz | Gr. | 180 | 180 |
| | Feijão | | 140 | 140 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 120 | 120 |
| | Aves (sem osso / com osso) | | 120/160 | 120/160 |
| | Filé de peixe (filé/ posta) | | 120/160 | 120/160 |
| | Fígado | | 120 | 120 |
| | Carne Seca | | 120 | 120 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa | Gr. | 60 | 60 |
| | Macarrão | | 80 | 80 |
| | Pirão | | 80 | 80 |
| | Polenta | | 80 | 80 |
| | Purê | | 80 | 80 |
| | Vatapá | | 80 | 80 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (***) | Und. | 1 EQ(****) | 1EQ(***) |
| | Doces (pasta/compota) | Gr. | 40 | 40 |
| | Gelatina, Pudim | | 40 | 40 |
| | Doces (tablete) | | 20 | 20 |
| 6 | Suco de polpa de frutas ou da fruta | ML | 200 | 2000 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

OBS: 01- As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS: 02- A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS: 03- A sopa/canja dos pacientes Diabéticos, quando for acrescida de cereal, este deverá ser integral (Exemplo: arroz/macarrão integral e aveia).

Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g e manga -100g. Ficando condicionadas à safra.

DIETAS ESPECIAIS PACIENTES

- ✓ **DIETA LAXANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo acrescentar frutas, verduras e cereais ricos em fibras, tais como: laranja, Mamão, Abacaxi, Vegetais Folhosos e Aveia ou Linhaça.
- ✓ **DIETA CONSTIPANTE:** segue a mesma distribuição calórica composição e consistência da **dieta livre** devendo excluir frutas e verduras ricas em fibras, e acrescentar alimentos constipantes do tipo: Batata, macaxeira, banana, farinha de mandioca, suco de caju ou goiaba.
- ✓ **DIETA PARA DIABÉTICO**

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|--|------|----------|---------|--------|------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: 1. Leite Desnatado (sem açúcar) | ML | 200 | 200 | 200 | 200 |
| | 2. Chá erva cidreira, capim santo, camomila, | | 250 | -- | 250 | 250 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | | |
|---|---|------|------------|------------|-------|-------|
| | hortelã, erva doce (s/ açúcar) | | | | | |
| | 3.Café (sem açúcar) | | 50 | -- | -- | -- |
| | 4.Café mais Leite Desnatado | | 250 | | 250 | |
| | 5.Suco | | | 250 | 250 | |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: 1.Pão integral | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | 2.Biscoito integral | | 40 | 25 | 40 | 40 |
| | 3.Tapioca com aveia/linhaça/chia | | 60 | -- | -- | -- |
| | 4.Torrada integral | | 40 | 25 | 40 | 40 |
| | 5.Vitamina ou salada de fruta | | -- | -- | 250 | -- |
| | 6.Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Massa ou Biscoito integrais sem adição de açúcar na composição. | | 20/30 | 20/30 | 20/30 | 20/30 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal) | Gr. | 08 | -- | 08 | 08 |
| | Geléia de Frutas (sem açúcar) | | 10 | -- | 10 | 10 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo (com ou sem sal) do tipo (*):Minas, Ricota ou Cremoso light. | Gr. | 20 | -- | 20 | -- |
| 5 | Frutas(*) | Und. | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | -- | -- |

OBS: 1 - O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 1: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 2: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: Os alimentos dos itens 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite desnatado ou integral, massa e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito/pão/torrada integral nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS 4: O item 4 deve ser oferecido pelo menos 3 (três) vezes por semana no desjejum ou lanche.

Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 100g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g e Melão-100g. Ficando condicionadas à safra.

OBS 5: Ofertar às 23h lanche para os diabéticos, quando houver necessidade.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|---------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Salada de Vegetais | Gr. | 60 | 60 |
| 2 | Acompanhamento(**) Arroz integral | Gr. | 150 | 150 |
| | Feijão | | 130 | 130 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 160 | 160 |
| | Aves (sem osso/com osso) | | 160/200 | 160/200 |
| | Filé de peixe (filé/posta) | | 130/180 | 120/180 |
| | Fígado | | 150 | 150 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | |
|---|--|-----|------------|------------|
| 4 | Guarnição: Legumes Cozidos ou refogados | Gr. | 80 | 80 |
| | Macarrão integral | | 20 | 20 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas | Und | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | Gelatina-diet | Gr. | 40 | 40 |
| 6 | Suco de polpa de frutas ou frutas (sem açúcar) | MI | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

OBS:1- Dá preferência aos **vegetais** com 5% de glicídio (alface, rúcula, agrião, abobrinha, acelga, berinjela, couve, maxixe, repolho, brócolis, tomate, cebola, rabanete, quiabo e vagem).

OBS: 2- A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS: 3 - Nas refeições principais devem ser acrescidas fibras.

(***)Equivalentes das frutas: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 150g e Melão 120g.

✓ **DIETA HIPOPROTEICA:**

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 290 Kcal
- Ceia: 205 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. PREPARADA | | | |
|------|---|------|------------------|------------|--------|------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante) | ML | 250 | -- | 250 | 250 |
| | Suco de Fruta (com açúcar ou adoçante) | ML | 250 | 250 | 250 | -- |
| | Leite | MI | 100 | | | |
| | Café com açúcar ou adoçante | | 100 | -- | 100 | -- |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão (Francês ou massa fina) | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | Vitamina ou salada de fruta | | -- | -- | 250 | -- |
| | Biscoito (salgado ou doce) | | 40 | 25 | 40 | 40 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga com ou sem sal | Gr | 08 | -- | 08 | -- |
| | Geléia | | 10 | -- | 10 | -- |
| 4 | Frutas (**) | Und. | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | | |

OBS 1: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida .

OBS 2: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. PREPARADA | |
|------|--|------|------------------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Salada de vegetais | Gr. | 40 | 40 |
| 2 | Acompanhamento (*): Arroz | Gr. | 80 | 80 |
| | Feijão | | 40 | 40 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 120 | 120 |
| | Aves (sem osso/com osso) | | 120/150 | 120/150 |
| | Filé de peixe (filé/posta) | | 100/140 | 100/140 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farofa | Gr. | 50 | 50 |
| | Macarrão | | 40 | 40 |
| | Pirão | | 80 | 80 |
| | Legumes cozidos ou refogados | | 100 | 100 |
| | Polenta | | 80 | 80 |
| 6 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas cozidas | Und. | 1 EQ(**) | 1EQ(**) |
| | Compota de Fruta | Gr. | 40 | 40 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

(*) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.
 EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, Melão-100g.

b) DIETA ISENTA DE LACTOSE OU GLUTÊN

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 300Kcal
- Colação: 120Kcal
- Lanche: 285 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|---|------|----------|---------|--------|------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 opção: Leite de Soja ou sem lactose com ou sem açúcar ou adoçante | ML | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Suco de Fruta (com açúcar ou adoçante) | | 250 | 250 | 250 | -- |
| | Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante) | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Café (com açúcar/adoçante) | | 50 | -- | 50 | |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Biscoito (sem glúten, salgado ou doce) | Gr. | 45 | 25 | 45 | 45 |
| | Tapioca | | 50 | -- | 50 | 50 |
| | Cuscuz de Milho ou Arroz | | 60 | 30 | 60 | 60 |
| | Tubérculos (Batata doce/Cará/Macaxeira) | | 60 | 30 | 60 | 60 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | | |
|---|---|------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Creme vegetal | Gr | 08 | 08 | 08 | -- |
| | ----- Geléiade Fruta | | 10 | -- | 10 | -- |
| 4 | Frutas (*) | Und. | 1 EQ (**) | 1 EQ (**) | 1 EQ (**) | 1 EQ (**) |

(*) O ITEM4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: Os alimentos dos grupos 1, 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de soja ou sem lactose, cereais isentos de glúten e creme vegetal de soja para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão (sem glúten ou sem leite) nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS 2: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)

- Almoço: 700 Kcal
- Jantar: 700 kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|---------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Salada de Vegetais | Gr. | 40 | 40 |
| 2 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 80 | 80 |
| | ----- Feijão | | 40 | 40 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 150 | 150 |
| | ----- Aves (sem osso/com osso) | | 150/200 | 150/200 |
| | ----- Filé de peixe (filé/posta) | | 120/160 | 120/160 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) guarnição: Farofa de Milharina | Gr. | 60 | 60 |
| | ----- Vegetais cozidos ou refogados | | 80 | 80 |
| | ----- Macarrão sem glúten | | 40 | 40 |
| | ----- Farofa | | 60 | 60 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (*) | Und | 1 EQ(*) | 1EQ(*) |
| | ----- Compota de Fruta | Gr. | 40 | 40 |
| 6 | Suco de fruta ou poupa de fruta | ML | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: A quantidade de cereal e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

C) DIETA HIPOSSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 350 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 180 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|--|------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante) | ML | 250 | -- | 250 | 250 |
| | Leite (com ou sem açúcar) | | 200 | -- | 200 | 200 |
| | Café com açúcar ou adoçante | | 50 | -- | -- | -- |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão (sem sal) | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | Torrada (sem sal) | | 40 | 25 | 40 | 40 |
| | Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 5) | | 20/40 | 20/40 | 20/40 | 20/40 |
| | Vitamina ou salada de fruta | | -- | 250 | 250 | -- |
| | Bolo | | -- | 40 | 60 | 60 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga sem sal | Gr | 08 | -- | 08 | -- |
| | Geléia | | 10 | -- | 10 | -- |
| 4 | Queijo (sem sal) | Gr | 20 | -- | 20 | -- |
| 5 | Frutas (**) | Und. | 1 EQ (**) | 1 EQ (**) | 1 EQ (**) | 1 EQ (**) |

(*) O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS. 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS.2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS.3: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

OBS.4: O item 4 deve ser oferecido pelo menos 2 (duas) vezes por semana (desjejum/lanche).

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|---|------|---------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais | Gr. | 40 | 40 |
| 2 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 80 | 80 |
| | Feijão | | 40 | 40 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 150 | 150 |
| | Aves (sem osso/com osso) | | 150/180 | 150/180 |
| | Filé de peixe (filé/posta) | | 120/150 | 120/150 |
| | Fígado | | 120 | 120 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais cozidos ou refogados | Gr. | 100 | 100 |
| | Macarrão | | 40 | 40 |
| | Farofa | | 50 | 50 |
| | Pirão | | 80 | 80 |
| | Polenta | | 80 | 80 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | |
|---|--|-----|---------|--------|
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: | Und | 1 EQ(*) | 1EQ(*) |
| | Frutas | | | |
| | Doce(pasta/compota) | Gr. | 40 | -- |
| | Gelatina | | 40 | -- |
| 6 | Suco de frutas ou polpa de fruta | ML | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

(*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

OBS 1: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

d) DIETA ASSÓDICA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 360 Kcal
- Colação: 70 Kcal
- Lanche: 360 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|---|------|-----------|-----------|--------|-------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante) | ML | 200 | -- | 200 | -- |
| | Café com açúcar ou adoçante | | 50 | -- | -- | -- |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão (sem sal) | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | Biscoito (sem sal) | | 40 | 25 | 40 | 40 |
| | Torrada (sem sal) | | 40 | 25 | 40 | 40 |
| | Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito | | 20/40 | 20/40 | 20/40 | 20/40 |
| | Bolo | | -- | 60 | 60 | |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga sem sal | Gr | 08 | -- | 08 | -- |
| | Geléia | | 10 | -- | 10 | -- |
| 4 | Frutas | Und. | 1 EQ (**) | 1 EQ (**) | | |

OBS 1: As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 3: O volume das preparações pode ser reduzido conforme necessidade hídrica do paciente.

OBS 4: Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos.

OBS 5: A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais).

OBS 6: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 700 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|---|------|---------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de vegetais cozida | Gr. | 40 | 40 |
| 2 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 80 | 80 |
| | Feijão | | 40 | 40 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 120 | 120 |
| | Aves (sem ou com osso) | | 150/180 | 150/180 |
| | Filé de peixe (filé/posta) | | 100/150 | 100/150 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais cozido | Gr. | 100 | 100 |
| | Macarrão | | 40 | 40 |
| | Farofa | | 50 | 50 |
| | Pirão | | 80 | 80 |
| | Polenta | | 80 | 80 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas cozidas | Und. | 1 EQ(*) | 1EQ(*) |
| | Doce (pasta/compota) | Gr. | 40 | 40 |
| | Gelatina | | 40 | 40 |
| 6 | Suco de frutas ou polpa de fruta | ML | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

OBS 1: As frutas com elevado teor de potássio devem ser servidas cozidas.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 4: As leguminosas devem ser cozidas em 2 etapas em busca da redução de potássio, e devem ser servidas somente os grãos desprezando o caldo;

OBS 5: Devem ser adicionados condimentos e especiarias naturais, como alho, manjeriço, salsinha, alecrim, manjerona, entre outros.

e) DIETA HIPOLIPÍDICA

a) PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 100 Kcal
- Lanche: 250 Kcal
- Ceia: 180 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|---|------|----------|---------|--------|------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de infuso Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante) | ML | 200 | 250 | 200 | 250 |
| | Café com açúcar ou adoçante | | 50 | - | 50 | |
| 2 | Leite desnatado | ML | 250 | 250 | 250 | 250 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | Biscoito | | 40 | 25 | 40 | 40 |
| | Torrada | | 45 | 25 | 45 | 45 |
| | Vitamina ou salada de fruta | | -- | 250 | 250 | -- |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | | |
|---|---|------|------------|------------|-------|-------|
| | Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS 4) | | 20/40 | 20/40 | 20/40 | 20/40 |
| 4 | Geleia de Frutas | Gr | 10 | -- | 10 | -- |
| 5 | Frutas (**) | Und. | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | | |

OBS 1: As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser oferecido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS4: Os alimentos dos grupos 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite desnatado, farinha integral para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito integral ou pão integral nas quantidades indicadas conforme neste anexo.

b) GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal

- JANTAR: 700 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|---------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais | Gr. | 40 | 40 |
| 2 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 80 | 80 |
| | Feijão | | 40 | 40 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina Magra (sem osso) | Gr. | 150 | 150 |
| | Aves sem Pele (sem ou com osso) | | 150/180 | 150/180 |
| | Filé de peixe sem Pele (filé/posta) | | 100/150 | 100/150 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais | Gr. | 100 | 100 |
| | Macarrão | | 40 | 40 |
| | Pirão | | 80 | 80 |
| | Polenta | | 80 | 80 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas | Und | 1 EQ(*) | 1EQ(*) |
| | Gelatina | Gr. | 40 | 40 |
| 6 | Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada | ML | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g.

OBS 1: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço

f) DIETA PASTOSA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|---------------|------|----------|---------|--------|------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | | |
|---|--|------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Leite (c/ ou s/ açúcar) | ML | 200 | 200 | 250 | 250 |
| | Café mais Leite | | 250 | -- | 250 | 250 |
| | Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (c/ ou s/ açúcar). | | 250 | -- | 250 | 250 |
| | Achocolatado | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão massa fina | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | Bolo | | -- | -- | 80 | 80 |
| | Vitamina ou salada de fruta | | -- | 250 | 250 | -- |
| | Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito (OBS. 5) | | 20/30 | 20/30 | 20/30 | 20/30 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal) ou | Gr. | 08 | -- | 08 | 08 |
| | Geléia de Frutas | | 10 | -- | 10 | 10 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: queijo do tipo: Minas, Prato ou Cremoso. | Gr. | 20 | -- | 20 | -- |
| 5 | Fruta macia | Und. | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) |

OBS. 1: As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS. 2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral ou desnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS. 3: O item 5 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida, ou água de côco natural.

OBS.4: Os alimentos dos itens 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-se quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

OBS.5: O item 4 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) vezes por semana no desjejum e/ou/lanche.

OBS. 6: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: Banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

4 ALMOÇO: 700 Kcal

5 JANTAR: 700 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|---|------|-------------|------------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Acompanhamento (**) Arroz papa | Gr. | 80 | 80 |
| | Caldo de Feijão | | 40 | 40 |
| 2 | Salada cozida | Gr. | 60 | 60 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína desfiada: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 150 | 150 |
| | Aves (sem osso / com osso) | | 150/200 | 150/200 |
| | Peixe (filé) | | 120/180 | 120/180 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Macarrão | Gr. | 40 | 40 |
| | Pirão | | 100 | 100 |
| | Polenta | | 100 | 100 |
| | Purê | | 100 | 100 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Fruta macia (***) | Und. | 1 EQ (****) | 1 EQ (***) |
| | Doce em pasta ou cremoso | Gr. | 40 | 40 |
| | Gelatina, Pudim | | 40 | 40 |
| 6 | Suco de polpa de frutas ou da fruta | ML | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

(*) Ficam condicionadas à safra, as saladas cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

(**) A quantidade de arroz e feijão poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS. 1: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g.

g) DIETA LÍQUIDA

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 300 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|--|------|----------|---------|--------|------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante) | ML | 200 | -- | 200 | -- |
| | Café com açúcar ou adoçante | | 50 | - | 50 | |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Leite | ML | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | iogurte | | 250 | | 250 | 250 |
| | Mingau (com 5 a 10% de carboidrato) | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Geleia de Mocotó | Gr | -- | -- | 50 | -- |
| | Gelatina | | | 150 | 150 | -- |
| 4 | Suco de Frutas | ML | 250 | 250 | 250 | 250 |

OBS 1: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose ou de soja de acordo com o SND da contratante.

OBS. 2: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 600 Kcal
- JANTAR: 500 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|--------|--------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa: Caldo de Legumes com ou sem carne | ML | 500 | 500 |
| | Caldo de Legumes Tamisados | | 500 | 500 |
| | Sopa Creme com Carne e/ou Creme de Leite e/ou ovo. | | 500 | 500 |
| | Canja ou Canja Liquidificada | | 500 | 500 |
| | Caldo de Feijão | | 500 | 500 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Geleia de Mocotó | Gr. | 50 | 50 |
| | Gelatina | | 60 | 60 |
| | Creme de Fruta com Leite | | 60 | 60 |
| 3 | Suco de frutas ou polpa de fruta | ML | 200 | 200 |

OBS 1: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose ou de soja de acordo com o SND da contratante.

OBS. 2: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

h) DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 200 Kcal
- Colação: 150 Kcal
- Lanche: 150 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|--|------|----------|---------|--------|------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Chá erva cidreira, capim santo, camomila, hortelã, erva doce (com açúcar ou adoçante) | ML | 200 | -- | 200 | -- |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Geleia de Mocotó | Gr | -- | -- | 50 | -- |
| | Gelatina | | | | 60 | -- |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Suco de Frutas (com ou sem açúcar) | ML | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Água de Coco | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Bebida para Reposição Hidroeletrólítica | | 250 | 250 | 250 | 250 |

OBS 1: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g .

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 300 Kcal
- JANTAR: 300 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|--------|--------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sopa: Caldo de Carnes Tamisados (Bovina, aves e peixes) | ML | 500 | 500 |
| | Caldo de Legumes Tamisados | | 500 | 500 |
| | Caldo de Feijão | | 500 | 500 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Geleia de Mocotó | Gr. | 50 | 50 |
| | Gelatina | | 60 | 60 |
| 3 | Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada | ML | 250 | 250 |

OBS. 1: Poderá ser acrescido as preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS PARA PREPARO DE SUCOS: laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g.

i) DIETAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 500 Kcal
- Colação: 250 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- Lanche: 400 Kcal
- Ceia: 300 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|---|------|------------|------------|------------|------------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Café (com ou sem açúcar) | ML | 50 | - | 50 | -- |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica: Leite (com ou sem açúcar) | ML | 200 | -- | 200 | 200 |
| | Leite mais Café (com ou sem açúcar) | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Achocolatado | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | iogurte | | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Pão | Gr. | 75 | -- | 75 | 50 |
| | Biscoito | | 55 | 30 | 40 | 40 |
| | Torrada | | 60 | 30 | 60 | 40 |
| | Vitamina ou salada de fruta | | -- | 250 | 350 | -- |
| | Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Farinha ou Biscoito | | 30/50 | 30/50 | 30/50 | 20/50 |
| | Bolo | | -- | -- | 80 | 80 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga | Gr. | 10 | 10 | 10 | 10 |
| | Geleia de Frutas | | 15 | 15 | 15 | 15 |
| | Banana frita | Und. | 50 | -- | 50 | -- |
| | Ovos | | 01 | -- | 01 | 01 |
| | Requeijão | | Gr. | 20 | -- | 20 |
| 5 | Queijo | Gr. | 40 | -- | 40 | 20 |
| 6 | Frutas (**) | Und. | 2 EQ (***) | 2 EQ (***) | 2 EQ (***) | 2 EQ (***) |

OBS 1: As dietas semilíquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O item 6 na colação dos pacientes poderá ser ofertado suco, fruta inteira ou cozida.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g, Melão -120g.

OBS 4: Os alimentos dos grupos 2, 3 e 4 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas neste anexo.

OBS.5: O item 5 deve ser oferecido aos pacientes pelo menos 4 (quatro) por semana (desjejum e/ou lanche).

OBS6: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

GRANDE REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 900 Kcal
- JANTAR: 900 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|---------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de entrada: Salada de Vegetais | Gr. | 60 | 60 |
| 2 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 100 | 100 |
| | Feijão | | 40 | 40 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 200 | 200 |
| | Aves (sem ou com osso) | | 200/250 | 200/250 |
| | Filé de peixe (filé/posta) | | 150/240 | 150/240 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | |
|---|---|------|------|------|
| | Fígado | | 200 | 200 |
| | Ovos | Und. | 3 | 3 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais cozidos ou refogados | Gr. | 120 | 120 |
| | Farofa | | 80 | 80 |
| | Pirão | | 100 | 100 |
| | Polenta | | 100 | 100 |
| | Suflê | | 100 | 100 |
| | Vatapá | | 100 | 100 |
| | Purê | | 100 | 100 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas | UND | 2 EQ | 2 EQ |
| | Gelatina | Gr. | 60 | 60 |
| | Doce (pasta/compota) | | 60 | 60 |
| | Pudim | | 60 | 60 |
| 6 | Suco de frutas ou polpa de fruta industrializada | ML | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

OBS. 1: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS 2: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 100g, melancia- 200g, abacaxi- 120g.

OBS 3: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 4: A quantidade de proteína do item 7 deverá ser aumentada ou acrescida de 01 ovo, não implicando em alteração de preço.

j) DIETAS PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL):

- Desjejum: 400 Kcal
- Colação: 200 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|--|------|----------|---------|--------|-------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Café (com ou sem açúcar) | ML | 50 | -- | 50 | -- |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção proteica: Leite Pasteurizado e Fervido (com ou sem açúcar) | ML | 200 | -- | 200 | 200 |
| | Leite Pasteurizado e Fervido mais Café (com ou sem açúcar) | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Achocolatado industrializado (em embalagem individual) | | 200 | 200 | 200 | 200 |
| | Iogurte (em embalagem individual) | | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de carboidrato Biscoito (em embalagem individual) | Gr. | 55 | 25 | 55 | 55 |
| | Torrada | | 60 | 25 | 60 | 60 |
| | Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a farinha ou biscoito | | 30/50 | 30/50 | 30/50 | 20/50 |
| | Bolo | | -- | -- | 80 | 80 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | | | |
|---|---|------|------------|------------|------------|------------|
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção Manteiga (embalagem individual) | Gr | 10 | -- | 10 | 10 |
| | Geleia de Frutas (em embalagem individual) | | 12 | -- | 12 | 12 |
| 5 | Queijo Tipo Cremoso (em embalagem individual) | Gr | 20 | -- | 20 | -- |
| 6 | Frutas Cozida (**) | Und. | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| 7 | Suco de Fruta (pasteurizado em embalagem individual) | ML | 250 | 250 | 250 | -- |

OBS. 1: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

OBS 2: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:** banana- 130g, maçã- 150g, Melão- 150g, abacaxi- 120g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

- ALMOÇO: 700 Kcal
- JANTAR: 600 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|---------|---------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Salada de Vegetais cozida | Gr. | 100/140 | 100/140 |
| 2 | Acompanhamento: Arroz | Gr. | 80 | 80 |
| | Feijão | | 40 | 40 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: Carne Bovina (sem osso) | Gr. | 160 | 160 |
| | Aves (sem ou com osso) | | 150/200 | 160/230 |
| | Filé de peixe (filé/posta) | | 130/200 | 130/200 |
| | Fígado | | 150 | 150 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Vegetais Cozidos | Gr. | 120 | 100 |
| | Farofa | | 50 | 50 |
| | Pirão | | 100 | 80 |
| | Purê | | 80 | 80 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas Cozidas | Und | 2 EQ | 1EQ |
| | Preparação Láctea Tipo Flan (em embalagem individual). | Gr. | 60 | 60 |
| | Preparação Láctea Tipo Pudim (em embalagem individual) | | 60 | 60 |
| 6 | Suco de Fruta Pasteurizado (em embalagem individual) | ML | 250 | 250 |
| 7 | Sopa | ML | 500 | 500 |

OBS. 1: Poderá ser acrescido às preparações a fim de aumentar o aporte calórico glucose de milho ou maltodextrina.

OBS. 2: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

OBS 3: EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, maçã- 150g, mamão- 120g, abacaxi- 120g.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

OBS 5: Poderá ser utilizado a cargo do SND da contratante polpa de fruta industrializada pasteurizada em suco e vitaminas.

OBS.6: Contaminação cruzada dos alimentos deverá ser evitada, devendo ser utilizados utensílios separados para alimentos cozidos e dos alimentos crus.

OBS. 7: É proibido o fornecimento de alimentos crus.

LEVAR EM CONSIDERAÇÃO QUE PER CAPTA DAS PROTEINAS, ARROZ E FEIJÃO FORAM CONSIDERADAS CRUAS.

k) DIETAS PARA INDÍGENAS:

PEQUENAS REFEIÇÕES COM VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO:

- Desjejum: 400 Kcal



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- Colação: 180 Kcal
- Lanche: 300 Kcal
- Ceia: 200 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | | | |
|------|--|------|----------|----------|----------|----------|
| | | | DESJEJUM | COLAÇÃO | LANCHE | CEIA |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Café mais Leite | ML | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Achocolatado | | 250 | 250 | 250 | 250 |
| | Suco de fruta | | -- | 250 | 250 | -- |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão | Gr. | 50 | -- | 50 | 50 |
| | Tubérculos (Batata doce/Cará/Macaxeira) | | 45 | 45 | 45 | 45 |
| | Cuscuz | | 60 | -- | -- | 60 |
| | Beiju | | 80 | -- | 80 | 80 |
| | Vitamina ou salada de fruta | | -- | -- | 250 | |
| | Em caso do paciente optar por mingau deverá ser usada a Banana, Farinha ou Biscoito. | | 20/30 | 20/30 | 20/30 | 20/30 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal) | Gr. | 08 | -- | 08 | 08 |
| 4 | Ovo | Und | 02 | 02 | 02 | 02 |
| 5 | Frutas | Und. | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) |

OBS. 1: As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS. 2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral ou desnatado de acordo com o SND da contratante.

OBS. 3: O item 4 na colação dos pacientes poderá ser servido suco, fruta inteira ou cozida.

OBS. 4: Os alimentos dos itens 2 e 3 poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e Manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

EQUIVALENTES DAS FRUTAS: banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga – 200g, Melão-100g.

GRANDES REFEIÇÕES COM VALOR ENERGETICO APROXIMADO:

6 ALMOÇO: 700 Kcal

7 JANTAR: 700Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | QUANT. | |
|------|--|------|------------|----------|
| | | | ALMOÇO | JANTAR |
| 1 | Acompanhamento (**) Arroz | Gr. | 100 | 100 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de proteína: | Gr. | | |
| | Aves (sem osso / com osso) | | 150/200 | 150/200 |
| | Filé de peixe (filé/ posta) | | 130/200 | 130/200 |
| | Carne Seca | 150 | 150 | |
| | Ovos | Und. | 02 | 02 |
| 4 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de guarnição: Farinha | Gr. | 80 | 80 |
| | Batata doce | | 100 | 100 |
| | Macaxeira | | 100 | 100 |
| | Abóbora | | 100 | 100 |
| | Banana comprida | | 100 | 100 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção de sobremesa: Frutas (***) | Und. | 1 EQ(****) | 1EQ(***) |
| 6 | Suco de polpa de frutas ou da fruta | ML | 200 | 200 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



(*) A quantidade de arroz e farinha poderá sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

(***) **Equivalentes das frutas:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga- 200g.

I) REFEIÇÕES DOADORES

Pequenas Refeições:

- Pré-lanche: 250 Kcal
- Lanche: 500 Kcal

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND. | PRÉ-LANCHE | LANCHE |
|------|--|------|------------|----------|
| | | | DOADOR | DOADOR |
| 1 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Suco de fruta | ML | 300 | 300 |
| 2 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Pão | Gr. | 50 | 50 |
| | Biscoitos (doce ou salgado) | | 45 | -- |
| | Tapioca | | 60 | 60 |
| | Salada de fruta | | 150 | 150 |
| 3 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Manteiga (com ou sem sal) | Gr. | -- | -- |
| | Queijo e Presunto | | -- | 40 |
| | Queijo cremoso | | -- | 20 |
| | Frango desfiado | | -- | 100 |
| | Carne moída | | -- | 100 |
| | Geléia de Fruta | | 20 | 20 |
| | Ovo | Und | -- | 02 |
| 5 | Deve ser escolhida 01 (uma) opção: Frutas | Und. | 1 EQ (*) | 1 EQ (*) |
| | Salada de fruta | | | |
| 6. | Salada crua | Gr. | -, - | 50 |

(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

(***) **Equivalentes das frutas:** banana- 100g, laranja- 130g, maçã- 130g, mamão- 100g, melancia- 150g, abacaxi- 100g, manga- 200g – salada de fruta -200g.

Salada crua: alface, tomate, repolho cru, cenoura crua ralada ou beterraba crua ralada.

3. OBSERVAÇÕES FINAIS:

3.1 Todos os gêneros alimentícios empregados, pela CONTRATADA, na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, temperatura, higiene e apresentação;

3.2 No que diz respeito às proteínas deve-se escolher a peça/corte adequado e indicado de acordo com o cardápio. Como exemplo: carne para bife, carne para assado de panela, filé de peixe dentre outros. Vale ressaltar que a carne bovina com osso, somente poderá ser servida para acompanhantes e funcionários,

CONFORME CARDÁPIO REVISADO E APROVADO PELA CONTRATANTE



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ANEXO III DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1. O CARDÁPIO

- 1.1. No cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios e quantidades/gramatura padronizados de acordo com ANEXO I, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a patologia do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A), bem como obedecer as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.
- 1.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente **fornecido** pela CONTRATANTE.
- 1.3. O CARDÁPIO mensal será elaborado pela CONTRATANTE, obedecendo aos elementos constitutivos do ANEXO I, respeitando os princípios nutricionais para uma alimentação equilibrada e saudável, os princípios de Nutrição e Dietética e as cláusulas do Contrato.
- 1.4. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar as fichas técnicas das preparações em até 45 dias após o recebimento do cardápio fornecido pela CONTRATANTE.
- 1.5. Apresentar Manual do Lactário, respeitando as exigências da Iniciativa Hospital Amigo da Criança e planilha de distribuição diárias das fórmulas lácteas utilizadas.
- 1.6. As refeições deverão apresentar condições organolépticas proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes/acompanhantes/servidores.
- 1.7. A CONTRATADA deverá obedecer os cardápios para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.) para os pacientes, acompanhantes, doadores e servidores, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.
- 1.8. A CONTRATADA deverá FORNECER molhos especiais, limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas da CONTRATANTE.
- 1.9. A CONTRATADA deverá atender as modificações solicitadas pelos SND das Unidades de Saúde referente a cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares, e sócios culturais, aceitação prejudicada pela anorexia causada pela doença, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- 1.10. Atender, obrigatoriamente, às solicitações de substituição de cardápios para pacientes feitas pelos nutricionistas do SND das Unidades de Saúde.
- 1.11. Atender às solicitações extras que não constarem nos Mapas de Dietas em qualquer horário solicitado pelos SND das Unidades de Saúde, como por exemplo, em caso de retorno ou espera de exames que ultrapassa o horário das refeições e admissão de pacientes nas clínicas fora dos horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, etc.

2. DO PREPARO DAS REFEIÇÕES

- 2.1. As refeições poderão ser preparadas na Cozinha da CONTRATANTE desde que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, por meio de CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL.
- 2.2. O tempo não deve ser superior a uma (01) hora para o transporte das refeições prontas, garantindo a segurança microbiológica da alimentação transportada.
- 2.3. No processo de preparação das fórmulas deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 2.4. A CONTRATADA será responsável por todos os gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, equipamentos de cozinha, equipamentos de proteção individual para funcionários, gás de cozinha, entre outros) necessários para perfeita execução dos serviços, assim como, toda a mão de obra especializada, pessoal técnico operacional em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas vigentes técnicas e da Vigilância Sanitária, conforme consta na fundamentação deste Termo de Referência.
- 2.5. A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
- 2.5.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- 2.5.2. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 2.5.3. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- 2.5.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- 2.5.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 2.5.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- 2.5.7. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 2.5.8. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
- 2.5.9. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e assim que estiver pronta, refrigerar. Retirar novo lote e prosseguir sucessivamente;
- 2.5.10. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- 2.5.11. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 2.5.12. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- 2.5.13. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- 2.5.14. Realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

3. DAS INSTALAÇÕES:

- 3.1 As instalações deverão atender as seguintes especificações de edificação para o serviço de alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo.
- 3.2 **Localização:** área de livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos; acesso



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



direto e independente, não comum a outros usos;

- 3.3 **Fluxo de produção/preparo de alimentos:** contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. O retorno de utensílios não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos.
- 3.4 **Dimensionamento de equipamentos:** os utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção.
- 3.5 **Parede:** acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação.
- 3.6 **Forro e teto:** de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara, e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.
- 3.7 **Porta:** superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, de material não absorvente.
- 3.8 O abastecimento de água para cocção deverá ser potável.
- 3.9 A Caixa de gordura deve estar fora da cozinha.
- 3.10 As áreas internas e externas deverão estar livres de materiais em desuso, entulhos e animais.
- 3.11 A iluminação das áreas de manipulação de alimentos devem possuir suas lâmpadas protegidas contra quedas e explosões.
- 3.12 As instalações elétricas deverão estar protegidas.
- 3.13 Não poderão haver ventiladores nas áreas de manipulação e depósitos, devendo haver um sistema de climatização/refrigeração adequado para cada tipo de ambiente.
- 3.14 Deverá haver banheiros separados para os manipuladores de alimentos.
- 3.15 Deverá existir lavatórios exclusivos para lavagem das mãos, localizados dentro das áreas de manipulação de alimentos, juntamente com sabonete líquido inodoro, toalha de papel não reciclado e antisséptico.
- 3.16 Deverá haver um plano de manutenção periódica de equipamentos e utensílios, devendo ainda ser feito o registro das manutenções, de forma que não haja perda da capacidade de produção e conseqüentemente transtornos ao fornecimento da alimentação.
- 3.17 Sistema de ventilação e exaustão para renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- 3.18 Possuir câmaras frias, com controle de temperatura.
- 3.19 Deverá haver 1 (um) espaço separado para troca de uniforme dos manipuladores.

4. DO PESSOAL

- 4.1. Deverá ser realizado com intervalo máximo de 6 (seis) meses o exame médico dos manipuladores de alimentos, que deverá ser consolidada em uma planilha de registros e encaminhada semestralmente ao Fiscal de Contrato.
- 4.2. Quando algum manipulador apresentar alguma lesão e/ou sintoma de enfermidade que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, este deverá ser afastado até seu status quo ante.
- 4.3. Os uniformes dos manipuladores devem ser na cor branca, de acordo com o que prescreve a ANVISA e o PASA/EB, devendo a sua troca ser diária.

5. DA QUANTIDADE A SER DISTRIBUIDA

- 5.1. Os quantitativos das refeições serão informados um dia antes, sendo que as alterações serão informadas com antecedência mínima de 3 (três) horas antes da distribuição, através de Requisições diárias,



ESTADO DE RORAIMA
“AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

devidamente assinadas e carimbadas pelos Nutricionistas e/ou Técnicos de cada Unidade de Saúde da Contratante.

- 5.1.1. Nas unidades que não dispõe de Nutricionistas ou Técnicos, os quantitativos serão informados pelo responsável da unidade.

6. DO RECEBIMENTO

- 6.1 O funcionário responsável pelo recebimento das refeições, deve atentar para o que se segue abaixo:
- 6.2 Conferir o peso de 10% (dez por cento) das refeições acondicionadas nas marmitas, a título de amostragem, que deverão apresentar o peso mínimo exigido no cardápio.
- 6.3 Conferir se todas as refeições encontram-se com suas embalagens limpas e íntegras, isto é, sem danos, aberturas indesejáveis, amassamento, ferrugem, sujidades, umidade anormal, emboloramento, vestígios de insetos etc.
- 6.4 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

- 7.1. As refeições prontas devem ser acondicionadas em recipientes térmicos hermeticamente fechados de material adequado, e quando necessário, podendo os alimentos ser previamente depositados em cubas de inox com tampa, de forma a garantir o controle da temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- 7.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 06 horas; ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 4 horas.
- 7.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas de 5°C por no máximo 6 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 16°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 1 hora, sendo descartados ao final desse prazo.
- 7.4. A temperatura das dietas servidas deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.
- 7.5. Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- 7.6. O acondicionamento das preparações do lactário deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da Contratada, que deve:
- 7.6.1. Seguir rigorosamente a temperatura das preparações de acordo com os Manuais e legislação vigentes;
- 7.7. Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, desprezados após utilização;
- 7.8. Proceder à devida identificação das mamadeiras, copinhos com tampa, seringas ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

8. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

8.1. DO TRANSPORTE

- 8.1.1. As refeições deverão ser transportadas em carros fechados, porém, a Contratada deverá possuir uma frota de no mínimo 02 (carros) transportes para cada unidade de saúde que confeccionará as alimentações, suficiente e em condições sanitárias de acordo com a legislação vigente, para transportar e distribuir as



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



refeições para todas as Unidades de Saúde contemplada neste Termo de Referência, de modo a evitar atrasos e contratempos.

- 8.1.2. A temperatura recomendada cientificamente para transporte pela legislação pertinente:
- Refrigeração: ao redor de 4º, não ultrapassando 5ºC;
 - Resfriamento: ao redor de 6ºC não ultrapassando 10º ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
 - Aquecimento: acima de 65ºC;
 - Congelamento: ao redor de (-18º) e nunca superior a (-15ºC).
- 8.1.3. O veículo utilizado deve ser exclusivo para o transporte das refeições não sendo permitido transportar, conjuntamente com os alimentos, pessoas e animais.
- 8.1.4. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 8.1.5. 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.
- 8.1.6. Os alimentos transportados devem ser colocados sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- 8.1.7. Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem adotar os seguintes requisitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF):
- O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.
 - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes.
 - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (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.
- 8.1.8. A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:
- Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80ºC, durante 2 minutos, no mínimo.
 - Desinfecção com vapor: através mangueiras, à temperatura não inferior a 96ºC, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.
 - Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.
 - O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável.
 - 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.
 - A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- iv. Contraria as Boas Práticas o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.
- v. Contrariam as BPF o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.
- vi. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- vii. Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.
- viii. Dar preferência para um veículo tipo furgão fechado, isotérmico ou refrigerado.
- ix. Orientar o motorista e o ajudante para o uso de uniformes e proteção para os cabelos.
- x. Sair do local onde o alimento é preparado e ir direto ao local em que será distribuído, não devendo circular com o alimento além do tempo necessário.
- xi. Os contentores térmicos de refeições devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.
- xii. Nos veículos que a Contratada transportar as refeições deverá constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo mínimo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, NOME, ENDEREÇO, TELEFONE DA EMPRESA E PRODUTO PERECÍVEL.
- xiii. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.
- xiv. O transporte das refeições e descartáveis deverão estar acondicionada e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

9. DO MATERIAL UTILIZADO

- 9.1. Todo material/insumo utilizado pela licitante na cocção dos alimentos deverá ser de procedência e de excelente qualidade;
- 9.2. Com a finalidade de evidenciar facilmente, a maneira que a empresa adjudicada executa seus procedimentos de cocção/preparo dos alimentos e refeições, cada área de cocção/preparo de alimentos deverá apresentar Procedimentos Operacionais Padrão.
- 9.3. Os itens a serem descritos nos POP devem ser os seguintes:
 - 9.3.1 OBJETIVO: Descrever neste item os objetivos do documento, por exemplo:
 - 9.3.2 "Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos ou que é usada na fabricação de gelo." (PPHO 1- potabilidade da água).
 - 9.3.3 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA: Citar normas técnicas e legais que servem como base para o documento.
 - 9.3.4 CAMPO DE APLICAÇÃO: Descrever para que setores/ áreas da empresa o procedimento se aplica
 - 9.3.5 DEFINIÇÕES: Definir termos usados. Citar conceitos.
 - 9.3.6 RESPONSABILIDADES: Citar quem serão os responsáveis pela execução do procedimento, pela sua monitorização, verificação e pelas ações corretivas.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 9.3.7 **DESCRIÇÃO:** Nesta etapa devem ser descritos os procedimentos, passo a passo.
- 9.3.8 **MONITORIZAÇÃO:** Citar como será feita a monitorização do procedimento. Se o uso de tabelas e planilhas se fizer necessários, devem ser anexados os modelos.
- 9.3.9 **AÇÃO CORRETIVA:** Descrever quais serão as ações corretivas para cada situação de não – conformidade possível.
- 9.3.10 **VERIFICAÇÃO:** Descrever de forma clara e objetiva O QUE, COMO, QUANDO E QUEM executará os procedimentos.

10. DO FORNECIMENTO

- 10.1. Todos os recipientes que irão acondicionar as refeições deverão conter, entre outras previstas na Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, as seguintes informações:
- Data / Hora de confecção;
 - Aviso de Consumo imediato; e
 - Quando for o caso, aviso de “Quente, cuidado!”
- 10.2. Antes, durante e após o preparo dos alimentos/ refeições deverá ser realizada a aferição de temperatura, devendo constar em planilha específica e arquivada por um período de 3 (três) meses.
- 10.3. O fornecimento das refeições deverá se dar em embalagens descartáveis.

11. DO PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

- 11.1. Para o porcionamento das refeições destinadas às Unidades de Saúde que não confeccionarão a alimentação será realizada no espaço físico das cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima-HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth – HMINSN e Pronto Atendimento Cosme e Silva-PACS) para que a CONTRATADA possa realizar porcionamento em marmitas das refeições dos acompanhantes e pacientes;
- 11.2. O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- 11.3. Caso seja necessário, é de responsabilidade da Contratada realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender as solicitações da CONTRATANTE.

12. DO PORCIONAMENTO/PACIENTES

- 12.1. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha da CONTRATANTE e destinada aos pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas contendo as informações repassadas pelo SND de cada Unidade, devendo, no mínimo, conter:
- a) Identificação do tipo de preparação (Ex: café com açúcar **ou** café sem açúcar);
 - b) Nome do paciente, Nº ou nome do Bloco, Nº do Leito e/ou quarto;
 - c) Tipo de Dieta oferecida conforme solicitação da Contratante.
- 12.2. As refeições dos pacientes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste Termo de Referência, da seguinte forma:
- a) A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.
 - b) Caso seja necessário utilizar recipientes “sem divisória”, o Técnico Responsável da Unidade fará a solicitação antecipadamente.



ESTADO DE RORAIMA
“AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 12.3. O porcionamento das refeições deverá ser de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido.
- 12.4. O porcionamento das fórmulas infantis é de responsabilidade da Contratada e deve estar de acordo com a prescrição dietética.
- 12.5. As fórmulas infantis e ou leite humano aditivado deverão ser envasadas em seringas ou em copinhos com tampa previamente esterilizados, acondicionadas em recipiente com tampa adequadas, de acordo com a prescrição e entregue imediatamente para o responsável do setor solicitado.

13. DO PORCIONAMENTO/ACOMPANHANTES

- 13.1. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha da CONTRATANTE e destinada aos acompanhantes, deverá ser entregue no leito devidamente identificada.
- 13.2. As refeições dos acompanhantes deverão ser condicionadas conforme per captas, estabelecidas neste Termo de Referência, da seguinte forma:
- a) A alimentação distribuída nos blocos, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável com capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

14. DO PORCIONAMENTO/FUNCIÓNÁRIOS

- 14.1. As refeições destinadas ao consumo dos funcionários devem ser acondicionadas em cubas adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprio da CONTRATADA.
- 14.2. Serão entregues ao técnico responsável da CONTRATANTE nas cozinhas para conferência das quantidades.
- 14.3. O sistema de distribuição nos refeitórios das unidades deverá ser porcionado pela CONTRATADA, seguindo os per captas estabelecidos neste Termo de Referência.
- 14.4. Será de responsabilidade da CONTRATADA toda a logística de manuseio dos porcionamentos.
- 14.5. A CONTRATADA será responsável por toda a mão de obra que deverá ser suficiente para reposição dos alimentos (quando for o caso).
- 14.6. Quando a alimentação for distribuída nos blocos (Centro Cirúrgico, Unidade de Terapia Intensiva e Emergência) aos funcionários impossibilitados de saírem do setor de trabalho, esta deverá ser acondicionada em embalagem descartável de, no mínimo, 03 (três) divisórias (com selo ABNT), capacidade aproximada de 1200ml, contendo tampa, acompanhadas de colher descartável acondicionada em sacos plástico atóxicos.

15. DO PORCIONAMENTO/DOADORES

- 15.1. As refeições destinadas ao consumo dos doadores devem ser acondicionadas em embalagens adequadas e mantidas sob controle térmico, para posterior acomodação em equipamentos próprios da CONTRATADA.
- 15.2. Serão entregues na copa na Unidade de Saúde, ao técnico responsável da CONTRATANTE, para conferência das quantidades.
- 15.3. O sistema de porcionamento e distribuição ficará de responsabilidade da CONTRATADA, seguindo os per captas estabelecidos neste Termo de Referência.
- 15.4. Será de responsabilidade da CONTRATADA toda a logística de manuseio do porcionamento.

16. DO HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 16.1. HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES NAS UNIDADES DE SAÚDE.

| ITEM | REFEIÇÃO | PACIENTES OU DOADORES | FUNCIONÁRIOS |
|------|----------|-----------------------|--------------|
|------|----------|-----------------------|--------------|



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | |
|----|------------------------|--|-----------------|
| 01 | DESJEJUM | Até às 6:30 h | Até às 6:30 h |
| 02 | COLAÇÃO | Até às 8:30h horas | -- |
| 03 | ALMOÇO | Até às 11h | Até às 1h |
| 04 | LANCHE | Até às 14h30min | -- |
| 05 | JANTAR | Até às 17h | Até às 18h30min |
| 06 | CEIA | Até às 19h30min | -- |
| 07 | *PRÉ-LANCHES e LANCHES | Até às 6 horas-período matutino e Até às 12 horas-período vespertino | -- |

* Serviço de refeições destinado ao HEMORAIMA.

16.2. HORÁRIO DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES (UNIDADE/PACIENTES, ACOMPANHANTES, DOADORES E FUNCIONÁRIOS).

| ITEM | REFEIÇÃO | PACIENTES | FUNCIONÁRIOS | ACOMPANHANTES |
|------|------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 01 | DESJEJUM | Das 07:00 às 08:00 | -- | Das 07:00 às 08:00 |
| 02 | COLAÇÃO | Das 09:00 às 10:00 | -- | -- |
| 03 | ALMOÇO | Das 11:30 às 12:30 | Das 12h às 13h | Das 12:30 às 13:00 |
| 04 | LANCHE | Das 14:30 às 15:30 | -- | -- |
| 05 | JANTAR | Das 17:30 às 18:30 | Das 20:00 às 21:00 | Das 18:30 às 19:00 |
| 06 | CEIA | Das 20:00 às 21:00 | -- | -- |
| 07 | *PRÉ-LANCHES e LANCHES | 07:00 e 18:00 | -- | -- |

(*) Serviço de refeições destinado ao HEMORAIMA.

16.3. DA INCIDÊNCIA MENSAL PARA OS PRINCIPAIS ITENS DO CARDÁPIO DO REFEITÓRIO

| ITEM 1 | DENOMINAÇÃO Salada crua | MODO DE PREPARO | QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS | |
|------------------------|---|--|---------------------------------------|--------|
| | | | Almoço | Jantar |
| | | Salada Crua: alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cebola, cenoura, beterraba, couve e repolho, etc.. | 30 | 30 |
| 2 | Sobremesa: Frutas | Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão, abacaxi. | 10 | 10 |
| 3 | Doces | Exemplo: Gelatina/ Pudim/Manjar/musse | 10 | 10 |
| | | Doces (pasta/cremoso/tablete) | 10 | 10 |
| PRATO PRINCIPAL | | | | |
| 4 | Carne Bovina: Alcatra / Contra Filé / Coxão mole | Exemplo: Grelhada, milanese, estrogonofe, dorê, assada ou carne seca. | 05 | 04 |
| | Lagarto/Patinho/Coxão duro | Assado. | 03 | 04 |
| | Costela / Rabada/ Acém/Paleta | Cubos/isca / Cozido / Moído | 05 | 02 |
| 5 | Feijoada | cozido | 04 | - |
| 6 | Panqueca carne/frango | assado | 03 | 04 |
| 7 | Lazanha carne/frango | assado | 03 | 04 |
| 8 | Carne Suína: Lombo / Pernil / Bisteca | Exemplo: Assado, Grelhado. | 02 | - |
| 9 | Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito) | Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado assado | 08 | 8 |
| 10 | Carnes de Filé de peixe: Dourado, Filhote ou Tambaqui. | Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado. | 05 | 04 |
| OPÇÃO PROTÉICA | | | | |
| 11 | Torta | Exemplo: Assado | 04 | |
| 12 | Escondidinho | | 02 | |
| 13 | Linguiça de Filé de peixe Frango/suína/mista | Exemplo: Assado | 04 | |
| 14 | Carne moída | Cozido | 04 | |
| 15 | Fígado | grelhado | 04 | |
| 16 | Panelada | cozido | 02 | |
| 17 | Ovo | Fritos, mexidos ou omelete. | 04 | |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | |
|----|---|---|----|----|
| 18 | Almondegas/Carne/ Frango/Filé de peixe | Ao molho | 02 | |
| 19 | Arroz | Exemplo: Branco. | 17 | 17 |
| | | Arroz carreteiro | 02 | 02 |
| | | Baião de dois. | 06 | 06 |
| | | Com legumes, leguminosas ou passas. | 05 | 05 |
| 20 | Feijão | Exemplo: Preto | 10 | 10 |
| | | Branco | 10 | 10 |
| | | Carioca | 10 | 10 |
| 21 | Guarnição | Macarrão (espaguete, parafuso, talharim, etc) | 05 | 05 |
| | | Pirão | 02 | 02 |
| | | Anéis de cebola a milanese | 01 | 01 |
| | | Batata sauté | 02 | 02 |
| | | Batata a doré | 02 | 02 |
| | | Sufê | 02 | 02 |
| | | Macaxeira frita | 02 | 02 |
| | | Puré | 02 | 02 |
| | | Vatapá/Creme | 04 | 04 |
| | | Legumes cozidos: Beterraba, abóbora, cenoura, macaxeira, bata doce, etc.. | 05 | 05 |
| 22 | Suco | Legumes refogados: Jardineira de Legumes, Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo, etc.. | 05 | 04 |
| | | Fruta ou Polpa de Fruta | 30 | 30 |

OBS: Não deverá ser servido dois tipos de proteínas iguais.

a) PARA ACOMPANHANTES.

| ITEM | DENOMINAÇÃO | MODO DE PREPARO | QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS | |
|------------------------|--|---|---------------------------------------|--------|
| | | | Almoço | Jantar |
| 1 | Legumes | Exemplo: Cozidas: beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, bata doce, maxixe, quiabo. | 04 | |
| 2 | Legumes | Refogadas: Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo. | 04 | |
| PRATO PRINCIPAL | | | | |
| 3 | Carne Bovina: Lagarto/Patinho | Exemplo: Assado, Cozido ou moído. | 05 | - |
| | Coxão duro / Acém/ Paleta | Picado / Cozido / moída | 4 | - |
| 4 | Carne Suína: Lombo / Pernil / Bisteca | Exemplo: Assado, Grelhado. | 1 | - |
| 5 | Linguiça de frango | Assado | 05 | - |
| 6 | Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito). | Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado | 8 | |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | |
|----|---|---|----|----|
| 7 | Carnes de Filé de peixe: Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui. | Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado. | 3 | |
| 8 | Panqueca | | 2 | |
| 9 | Almondegas Carne/ Frango | Assada, frita, ao molho. | 2 | |
| 10 | Sopa: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne. Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco | Exemplo: Simples / Mista / Creme / Canja. | - | 20 |
| | Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco | | - | 10 |
| 11 | Arroz | Exemplo: Branco. | 20 | |
| | | Baião de dois. | 05 | |
| | | Com legumes | 05 | |
| 12 | Feijão | Exemplo: Preto | 05 | |
| | | Branco | 05 | |
| | | Carioca | 20 | |
| 13 | Guarnição | Exemplo: Farofas | 08 | |
| | | Pirão | 03 | |
| | | Polenta | 02 | |
| | | Macarrão | 07 | |

b) PARA PACIENTES

| ITEM | DENOMINAÇÃO | MODO DE PREPARO | QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS | |
|------|---|---|---------------------------------------|--------|
| | | | Almoço | Jantar |
| 1 | Entradas: Verduras/Legumes | Exemplo: Cozidas: beterraba, abóbora, repolho, cenoura, macaxeira, bata doce, maxixe, quiabo. | 10 | 10 |
| | | Cruas: alface, rúcula, acelga, tomate, pepino, cenoura, beterraba, couve e repolho. | 10 | 10 |
| | | Refogadas: Repolho, couve, cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, berinjela, maxixe, quiabo. | 10 | 10 |
| 2 | Sobremesa: Frutas | Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, melão, mamão. | 10 | 10 |
| 3 | Doces | Exemplo: Em pasta: Doce de leite, goiabada. | 04 | - |
| | | Compota de fruta: Banana caramelada. | 04 | - |
| | | Doce de mamão. | 04 | 05 |
| | | Gelatina/ Flan. | 04 | 05 |
| 4 | Carne Bovina: Alcatra / Contra Filé Lagarto/Patinho/Coxão mole Coxão duro / Acém/ Paleta | Exemplo: Grelhada, empanada, assada. | 04 | 03 |
| | | Assado, Cozido ou moído. | 04 | 03 |
| | | Picado / Cozido / Moído | 04 | 03 |
| 5 | Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito, filé de peito). Chester ou Peru(*). | Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado assado (* <i>Previstos para datas comemorativas</i>) | 06 | 03 |
| 6 | Carnes de Filé de peixe: Dourado, Pescada, | Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado. | 01 | 01 |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | | |
|-----|---|---|----|----|
| | Surubim, Filhote ou Tambaqui. | | | |
| 7 | Ovo | Frito, mexido, omelete | 01 | - |
| 8 | Panqueca | | 02 | 01 |
| 9 | Lasanha | | 01 | 01 |
| 10 | Tortas/Frango/Carne/ Filé de peixe | | 01 | 01 |
| 11 | Escondidinho/Frango/Carne moída | | 02 | 01 |
| 12 | Almondegas/Carne/ Frango | Assada, frita, ao molho | 02 | 01 |
| 13 | Proteína texturizada de soja | Exemplo: Cozida | 01 | 01 |
| 14 | Visceras: Fígado | Exemplo: Grelhado, Cozido. | 01 | 01 |
| 15 | Sopa: Vegetais com ou sem Leguminosas e carne. Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco. Canja: Vegetais com ou sem Leguminosas, Vegetais com ou sem Cereal ou Massas, carne, 1(um) pão e suco. | Exemplo: Simples / Mista / Creme / Canja. | 30 | 10 |
| 16 | Arroz | Exemplo: Branco. | 20 | 18 |
| | | Com legumes, leguminosas ou passas. | 10 | 02 |
| 17. | Feijão | Exemplo: Preto | 10 | 5 |
| | | Branco | 10 | 5 |
| | | Carioca | 10 | 10 |
| 18 | Guarnição | Exemplo: Pirão | 04 | 04 |
| | | Polenta | 02 | 02 |
| | | Purês | 04 | 04 |
| | | Macarrão | 10 | 10 |
| 19 | Suco | Fruta ou polpa de fruta | 30 | 30 |

c) PARA PACIENTES INDÍGENAS

| ITEM | DENOMINAÇÃO | MODO DE PREPARO | QUANT. DE PREPARAÇÕES SERVIDAS NO MÊS | |
|------|---|--|---------------------------------------|--------|
| | | | Almoço | Jantar |
| 1 | Entradas: Verduras/Legumes | Exemplo: Cozidas: abóbora, macaxeira, bata doce, banana. | 30 | 30 |
| 2 | Sobremesa: Frutas | Exemplo: Fatiada ou porcionada: laranja, melancia, banana, manga, mamão. | 30 | 30 |
| 3 | Carne de Aves: Frango (coxa, sobrecoxa, peito). | Exemplo: Assado / Cozido / Grelhado / Empanado assado | 10 | 10 |
| 4 | Carnes de Filé de peixe: Dourado, Pescada, Surubim, Filhote ou Tambaqui. | Exemplo: Assado, Cozido, Grelhado, Empanado assado. | 15 | 15 |
| 5 | Ovo | Frito, mexido, omelete | 05 | 05 |
| 6 | Arroz | Exemplo: Branco. | 20 | 20 |
| | | Baião | 10 | 10 |



| | | | | |
|---|------------------|-------------------------|----|----|
| 7 | Guarnição | Exemplo: Farinha | 30 | 30 |
| 8 | Suco | Fruta ou polpa de fruta | 30 | 30 |

17. DO LACTÁRIO

17.1. PADRÃO DE QUALIDADE

- a) No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário.
- b) Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- c) Monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.
- d) Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.
- e) É indispensável a presença de um nutricionista (exclusivo do lactário), responsável pela inspeção durante todo o processo de preparo de fórmulas infantis e outras preparações produzidas no lactário, para garantir a qualidade do produto a ser administrado.

17.2. OPERACIONALIZAÇÃO

17.2.1. **Aquisição e Recebimento dos Produtos:** fórmulas lácteas, fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras, bicos, capuz, copos com tampa (conforme preconiza Iniciativa Hospital Amigo da Criança), seringas, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros, para a preparação das dietas é de responsabilidade da Contratada em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado, observando-se:

- a) A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinentes;
- b) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- f) A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os de distribuição de refeições e/ ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento dos produtos estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

17.3. ARMAZENAMENTO

17.3.1. O armazenamento de fórmulas lácteas, fórmulas infantis, módulos, suplementos é de responsabilidade da Contratada, onde deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Garantir a boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características;
- f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- j) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- k) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- l) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- m) O armazenamento deve acontecer, via de regra, sob refrigeração a 4°C ou a temperatura ambiente de no máximo 26°C, caso não exista especificação diversa do fabricante.

17.4. PRÉ-PREPARO E PREPARO

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

- a) Recebimento da prescrição efetuada pela nutricionista da Contratante;
- b) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverão estar compiladas no Manual de Lactário;
- c) Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais.
- d) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- e) Reconstituir as fórmulas infantis, com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- f) A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- g) Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual pela nutricionista da Contratante para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- h) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

17.4.2. Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como leite materno aditivado, deve ocorrer a separação dos equipamentos e



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



utensílios utilizados para cada preparo e se no caso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.

- 17.4.3. Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- 17.4.4. Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos;
- 17.5. As preparações produzidas no Lactário devem ser distribuídas pelos lactaristas em recipientes apropriados com tampa, lavados e desinfetados, sob responsabilidade da Contratada, seguindo os horários estabelecidos na prescrição feita pela Nutricionista da Contratante.
- 17.5.1. É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura, para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.
- 17.5.2. O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

17.6. HIGIENIZAÇÃO

- 17.6.1. É de total responsabilidade da Contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente.
- 17.6.2. **Da Higiene Pessoal**
- a) O funcionário que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e retorno sempre que necessário, e higiene corporal incluindo, banho diário, cabelos limpos e protegidos, unhas curtas e sem esmalte, dentes escovados, desodorantes sem perfume, ausência de maquiagem e adornos e, no caso de funcionários do sexo masculino, sem barba e bigode.
 - b) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - c) No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;
 - d) Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;
 - e) Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo, colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;
- 17.6.3. A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. As mãos e antebraços devem ser massageados e lavados com sabonete líquido neutro e inodoro, as unhas devem ser escovadas e bem enxaguadas e ao final, secadas com ar quente ou com papel toalha descartável, de preferência na cor branca. Caso seja empregado sabonete anti-séptico, seguir a orientação do fabricante. A escova de unha deve ser de uso individual, podendo ser descartável, se não, após cada uso deve ser lavada e enxaguada em água corrente, autoclavada por 15 minutos a 110°C ou fervido por 15 minutos ou ainda imergido em solução clorada a 200 PPM, também por 15 minutos. Recomenda-se o uso de escovas de plásticos;
- a) As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antisepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida;



ESTADO DE RORAIMA
“AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- b) A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo;
- c) Máscara: recomendado quando seu uso é correto e adequado, frisando-se que por ocasião do seu emprego não se deve falar e a respiração deve ser calma. A troca deve ser o mais frequente possível. Recomenda-se, para colocá-la, lavar as mãos antes e depois. Posicioná-la de modo que proteja as regiões nasal e bucal.

17.7.DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

17.7.1.A manutenção da limpeza deve ser constante, notando-se nesse aspecto o que se segue:

- 17.7.1.1. Instalações (pisos e paredes): Retirar o excesso de sujidade, lavar com água de preferência aquecida a 44 °C e detergentes, em seguida enxaguar até remoção total do detergente ou proceder a lavagem a seco com pano ou esponja umedecida em água e detergente. Neste método para a remoção do detergente, utilizar com auxílio de rodo e, em seguida, aplicar algum tipo de desinfecção. Para o piso, adota-se a utilização de solução clorada a 200 PPM e para as paredes álcool a 70%.
- 17.7.1.2. Equipamentos e utensílios: Retirar resíduos, lavar em água corrente morna a 44 °C, detergente e enxaguar até a remoção total do detergente. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder a higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno porte podem ser auto-clavados a 110 °C por 10 minutos, fervidos por 15 minutos ou desinfetados por processo químico (solução clorada a 200 PPM).
- 17.7.1.3. Bancadas: Lavadas com água e detergente, enxaguadas com água corrente e desinfetadas quimicamente com álcool 70% a cada troca de atividade.
- 17.7.1.4. Embalagens: Proceder a desinfecção da embalagem com álcool 70% antes de abri-la;
- 17.7.1.5. Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa: O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência as demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:
 - a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
 - b) Em seguida devem se imergidas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42 °C por cerca de 30 minutos;
 - c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
 - d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
 - e) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
 - f) Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110 °C por 10 minutos ou 121 °C por 15 minutos e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM, por aproximadamente 15 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas.

17.8.DEPENDÊNCIAS DE MANIPULAÇÃO DO LACTÁRIO

- 17.8.1. Manter a frente do serviço profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos pelo mesmo, e de acordo com a normatização do CRN-7;



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 17.8.2. Estabelecer horários para produção de fórmulas junto ao Contratante;
- 17.8.3. Coletar diariamente as prescrições dietoterápicas do lactário, encaminhando os mapas de prescrição dietética devidamente preenchidos ao SND do Contratante para efeito de controle das quantidades de fórmulas distribuídas;
- 17.8.4. Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;
- 17.8.5. Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pelo Contratante;
- 17.8.6. Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos nas prescrições diárias, entregues e protocolados nos postos de enfermagem nas dependências do HMINSN, a administração das fórmulas infantis será obrigação da equipe de enfermagem da CONTRATANTE, conforme preconiza RDC 63/2000.
- 17.8.7. Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela Contratada e aprovado pelo Contratante;
- 17.8.8. Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus ao Contratante;
- 17.8.9. Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos (conforme preconiza Iniciativa Hospital Amigo da Criança) para garantir a demanda necessária;
- 17.8.10. Armazenar, por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração, amostras de cada lote de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do contratante.
- 17.8.11. Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em Lactário;
- 17.8.12. Assegurar que seus profissionais estejam utilizando, obrigatoriamente, avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
- 17.8.13. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves;
- 17.8.14. Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

18. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 18.1. É de responsabilidade da Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- 18.2. Deverão ser coletadas diariamente pela Contratada amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras, para possíveis testes de controle bacteriológico.
- 18.3. Encaminhar quando solicitado pela CONTRATANTE à Coordenação Geral de Vigilância em Saúde - CGVS, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas em conjunto pela Nutricionista da CONTRATADA e Nutricionista da CONTRATANTE, sendo



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

encaminhadas por mensageiro da CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório especializado, com ônus para a empresa a ser CONTRATADA.

- 18.4. Proceder à separação de uma amostra de cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc. A quantidade mínima é 100 ml. As amostras coletadas deverão ser armazenadas sob refrigeração a 4°C por 72 horas (após o consumo). É aconselhado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. O alimento deve estar acondicionado no mesmo recipiente destinado à distribuição (exemplo: copinhos ou frascos, bem vedados).
- 18.5. Sempre que o Contratante solicitar, devem ser realizadas análises microbiológicas das amostras de NE, que ficarão às expensas da Contratada. Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante.

19. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 19.1. O serviço pode ser executado na cozinha da CONTRATANTE (HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA) que estejam em condições físicas e sanitárias de funcionamento, sendo as refeições distribuídas nos locais indicados no ANEXO IV e mediante a necessidade do fornecimento de refeições às Unidades de Saúde da capital do Estado de Roraima, através de Requisição enviada pelo Setor competente.

20. PRAZO DE EXECUÇÃO

- 20.1. A CONTRATADA iniciará os serviços, após recebimento de uma via do Contrato, da Nota de Empenho ou Ordem de Serviço conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;
- 20.2. A produção das refeições far-se-á mediante requisição diária da demanda quantitativa de refeições estimadas por Técnicos responsáveis de cada Unidade de Saúde descrita no ANEXO IV deste Termo de Referência.
- 20.3. A CONTRATADA prestará os serviços diariamente e ininterruptamente, de acordo com a requisição diária da demanda quantitativa de dietas cada Unidade de Saúde.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ANEXO IV

UNIDADES CONTEMPLADAS

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO/UNIDADE | ENDEREÇO |
|------|---|---|
| 1 | Hospital Geral de Roraima | Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/ n, Novo Planalto - Boa Vista/RR. |
| 2 | Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth | Av. Presidente Costa e Silva, n.º 1100, São Francisco - Boa Vista/RR. |
| 3 | Pronto Atendimento Cosme e Silva | Rua S-08, s/n, Pintolândia, Boa Vista/RR. |
| 4 | Centro de Atenção Psicossocial - CAPS III | Av. Capitão Ene Garcez, n.º 497, Centro, Boa Vista/RR. |
| 5 | Unidade de Acolhimento Adulto Maria da Consolação Inácio de Matos - UAA | Rua Bahia, s/n, Bairro dos Estados, Boa Vista/RR. |
| 6 | Centro de Atenção Psicossocial - CAPS AD III | Rua Adail Oliveira Rosa, n.º 1652 – Bairro Alvorada, Boa Vista-RR. |
| 7 | Centro de Diagnóstico por Imagem de Roraima | Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, s/n, Novo Planalto, Boa Vista/RR. |
| 8 | Centro de Hemoterapia e Hematologia de Roraima - HEMORAIMA | Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, n.º 3418, Novo Planalto, Boa Vista/RR. |
| 9 | Serviço de Atendimento Médico de Urgência (SAMU) | Av. Ville Roy, n.º 5604, Centro, Boa Vista/RR. |
| 10 | Hospital Coronel Mota | Rua Coronel Mota, n.º 636, Centro, Boa Vista/RR. |
| 11 | LACEN | Av. Brigadeiro Eduardo Gomes, n.º 3510, Aeroporto, Boa Vista/RR. |
| 12 | Hospital das Clínicas | Avenida Nazaré Filgueiras, s/n, Senador Hélio Campos, Boa Vista/RR. |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ANEXO V

DAS DEFINIÇÕES

REFEIÇÃO: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia, colação, sopa, chá, suco de frutas servidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários das Unidades Assistência Hospitalares.

DIETAS ESPECIAIS: são destinadas aos pacientes com dietas: hipossódica, hipoproteica, hipolipídica, laxante, constipante, assódica, hipocalórica, hipercalórica, hiperprotéica, mínima de resíduo atendendo as patologias prescritas em prontuários nas consistências livres, brandas, pastosas, líquidas e líquidas restritas.

DIETAS LIVRES: Destinada a adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição e qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia no caso de pacientes.

DIETAS BRANDAS: Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

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

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.

Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

Incluir apenas o caldo do feijão;

Não incluir vegetais crus nas saladas;

Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia poderão ser servidas depois de cozidas;

Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;

Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

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

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

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

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

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

Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta pastosa devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida;

Distribuição: 06 refeições diárias;

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;

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

DIETAS LÍQUIDAS DE PROVA: Dietas compostas por líquidos claros e isenta de resíduos.

Consistência: líquida;

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Hipoglicídica, Hipoprotéica e Hipolipídica.

DIETAS PASTOSAS LIQUIDIFICADAS: Dieta de consistência pastosa lisa, isenta de grumos, destinadas a pacientes com problemas de deglutição (idosos, neurológicos, etc) ou com dificuldade de mastigação.

Consistência: liquidificada (mel, necta/xarope);

Distribuição: 06 (seis) refeições;

Características: Normolipídica, Normoprotéica e Normoglicídica.

DIETAS PARA DIABÉTICOS: Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, pastosa ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta pastosas).

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- a) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante;
- b) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet"
- c) Na merenda e ceia devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- d) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20g por dia.
- e) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- f) Incluir preparações com cereais integrais (pães, arroz, torradas, panquecas etc.).

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

DIETAS HIPOSSÓDICAS: Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETAS ASSÓDICAS (HIPOCALÊMICA, HIPOSSÓDICA): Destinada a pacientes que necessitam de restrição do sódio, potássio e outros eletrólitos para o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, sem a utilização do sal de cozinha, pode ser necessário a redução do volume de líquidos da dieta.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETAS HIPERPROTEICAS E HIPERCALÓRICA: Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer/quimioterapia, diálise/hemodiálise, transplante, queimados, etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidas dos seguintes alimentos:

- a) No desjejum – frios, ou geléia, ou ovos, ou banana frita;
- b) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
- c) No almoço e no jantar – acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, Manteiga ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.
- d) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

DIETAS HIPOCOLESTEROLÊMICAS: Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, gema de ovo e outros.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

DIETAS RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS: Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de verdura ou legume rico em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra.

As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos

DIETAS CONSTIPANTES OU OBSTIPANTES: Destinada a pacientes que apresentam quadros diarreicos ou com necessidades de retardamento do trânsito intestinal.

Substituir preparação láctea por preparações com leite sem lactose ou leite de soja, a fim de excluir a lactose.

Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanche e ceia, biscoitos sem fibras; no almoço e jantar uma porção de tubérculo cozido. A sobremesa deve ser à base de fruta cozida ou suco.

DIETAS SEM GLÚTEN: Destinada a pacientes que necessitam de restrição do glúten, proteína no trigo, aveia, cevada, centeio, para portadores de Doença Celíaca e/ou sensibilidade ao glúten.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão total de alimentos ou produtos que contenham glúten (excluindo os alimentos naturalmente fonte desta proteína) substituindo na oferta de alimentos ou no



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

preparo de refeições por farinha de arroz, fécula de batata e/ou a batata, polvilho azedo e doce, milho, maisena, fubá, farinha de grão de bico, etc.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA SEM LACTOSE: Destinada a pacientes que necessitam de restrição da lactose, carboidrato do leite de vaca e seus derivados para portadores de intolerância à lactose e/ou sensibilidade à lactose.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a exclusão de leite de vaca, seus derivados ou produtos que contenham lactose e/ou leite de vaca substituindo por leite sem lactose ou leite de soja na oferta de alimentos ou no preparo de refeições.

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa ou líquida).

DIETA PARA IMUNODEPRIMIDOS OU NEUTROPÊNICOS: Destinada a pacientes imunodeprimidos que necessitam de uma alimentação hiperprotéica e hipercalórica, como o menor risco de contaminação alimentar e com mínimo de manipulação, não sendo permitido ofertar alimentos crus, sem restrição.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: hiperglicídica, hiperlipídica e hiperprotéica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação (lanche da manhã), almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 3.000 calorias/dia no caso de pacientes.

OUTRAS DIETAS ESPECIAIS: Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

PRÉ-PREPARO: operações efetuadas sobre a matéria-prima que antecedem o preparo dos alimentos, envolvendo seleção, limpeza, descarte de partes dos alimentos, aparta e corte e higienização dos mesmos.

PREPARO: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de corte, divisão, mistura, união, cocção e/ou resfriamento dos alimentos.

DIET: São alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais há restrição no conteúdo de nutrientes como carboidratos, gorduras, proteína ou sódio, adequadas à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

LIGHT: É qualquer representação que afirme, surgira ou implique que o alimento possui uma redução mínima de 25% de seu valor energético e ou de seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos, quando comparado ao alimento convencional.

ALMOÇO: Segunda grande refeição do dia, entre o desjejum e o jantar.

COLAÇÃO: pequena refeição ao meio da manhã.

DESJEJUM: primeira grande refeição do dia, o café da manhã.

JANTAR: Refeição tomada à noite, ou nas últimas horas da tarde, sendo a terceira grande refeição do dia de um indivíduo.

CEIA: pequena refeição, sendo última refeição do dia.

LANCHE: pequena refeição ao meio da tarde.

PRÉ-LANCHE: pequena refeição destinada a doadores de sangue de jejum.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS - BPF: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

PORCIONAMENTO: É a etapa em que o alimento é retirado da panela e transferido para cubas, travessas ou pratos.

FUNCIONÁRIOS: Servidores estatutários (efetivo), servidores nomeados com cargo comissionado e celetistas. Sendo que estes deverão em escala de serviço de 12 horas contínuas, ou conforme necessidade do setor.

COMENSAL: Indivíduo que consumirá o alimento preparado (refeições/dieta).

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

Entre as fórmulas infantis, destacam-se:

Fórmulas pediátricas lácteas e não lácteas, devendo estas serem adequadas em termos nutricionais e seguras do ponto de vista bacteriológico.

Fórmulas para prematuros: destinadas a suprir as necessidades nutricionais do recém-nascido pré-termo (RNPT) quando o fornecimento do leite materno/humano não é possível ou insuficiente.

Fórmulas de partida para lactantes: indicadas em algumas situações como substituto do leite materno para crianças menores de 6(seis) meses.

Fórmulas anti-regurgitação (AR): estão indicadas para pacientes que necessitam de uma alimentação com consistência mais espessa.

Fórmulas isentas de lactose: destinadas a lactantes que necessitam excluir esse dissacarídeo da dieta.

Fórmulas de proteína isolada de soja: fórmulas indicadas para crianças com alergia à proteína do leite de vaca, porém não são consideradas hipoalergênicas.



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



Fórmula semielementares e elementares: fórmulas cuja proteína é submetida a um processo extenso de hidrólise, que resulta em oligopeptídeos e aminoácidos, moléculas pequenas incapazes de desencadear resposta imunológica.
Fórmulas para erros inatos do metabolismo: fórmulas criadas exclusivamente para o manejo nutricional das doenças metabólicas.

Dieta enteral/oral nutricionalmente completa hiperprotéica, hipercalórica para crianças de 0 a 12 meses.

Lipídios: são habitualmente triglicerídeos de cadeia média (TCM) e óleos vegetais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

ANEXO VI – PLANILHA DE CUSTO E FORMAÇÃO DE PREÇO

ENCARTE A – MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS PRODUTOS

| MÓDULO 1 - CARDÁPIO | | | | | | | | | | | |
|---------------------|---|-------------------|---------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--------------|-----------|-------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD MÊS | VALOR UNITÁRIO (CUSTO DIRETO) | VALOR MENSAL (CUSTO DIRETO) | PROPORÇÃO DO CUSTO DIRETO (%) | VALOR UNITÁRIO (CUSTO INDIRETO) | VALOR DE VENDA DO PRODUTO | TOTAL MENSAL | QTD ANUAL | TOTAL ANUAL |
| 1 | Desjejum (Dieta Livre e Branda) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 2 | Desjejum (Dieta Pastosa) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 3 | Desjejum (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 4 | Desjejum (Dieta Especial) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 5 | Desjejum (Dieta Imunodeprimido) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 6 | Desjejum (Dieta Sem lactose e Glúten) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 7 | Colação (Dieta Livre e Branda) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 8 | Colação (Dieta Pastosa) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 9 | Colação (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 10 | Colação (Dieta Especial) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 11 | Colação (Dieta Imunodeprimido) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 12 | Colação (Dieta Sem lactose e Glúten) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 13 | Almoço (Dieta Livre e Branda) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 14 | Almoço (Dieta Pastosa) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 15 | Almoço (Hiperprotéica e/ou) | UND | | - | - | | - | | - | | - |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | | | | | | | |
|----|---|-----|--|---|---|--|---|--|---|--|---|
| | Hipercalórica) | | | | | | | | | | |
| 16 | Almoço (Dieta Especial) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 17 | Almoço (Dieta Imunodeprimido) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 18 | Almoço (Dieta Sem lactose e Glúten) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 19 | Lanche (Dieta Livre e Branda) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 20 | Lanche (Dieta Pastosa) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 21 | Lanche (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 22 | Lanche (Dieta Especial) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 23 | Lanche (Dieta Imunodeprimido) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 24 | Lanche (Dieta Sem lactose e Glúten) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 25 | Jantar (Dieta Livre e Branda) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 26 | Jantar (Dieta Pastosa) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 27 | Jantar (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 28 | Jantar (Dieta Especial) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 29 | Jantar (Imunodeprimido) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 30 | Jantar (Dieta Sem lactose e Glúten) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 31 | Sopa Pacientes | UND | | | | | | | | | |
| 32 | Ceia (Dieta Livre e Branda) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 33 | Ceia (Dieta Pastosa) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 34 | Ceia (Dieta Hiperprotéica e/ou Hipercalórica) | UND | | - | - | | - | | - | | - |

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|---|---|--|---|--|---|--|---|
| | Hipercalórica) | | | | | | | | | | |
| 35 | Ceia (Dieta Especial) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 36 | Ceia (Dieta Imunodeprimido) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 37 | Ceia (Dieta Sem lactose e Glúten) | UND | | - | - | | - | | - | | - |
| 38 | Desjejum Acompanhantes | UND | | | | | | | | | |
| 39 | Almoço Acompanhantes | UND | | | | | | | | | |
| 40 | Jantar (Sopa) Acompanhantes | UND | | | | | | | | | |
| 41 | Almoço Funcionários | UND | | | | | | | | | |
| 42 | Jantar Funcionários | UND | | | | | | | | | |
| 43 | Sopa Funcionários | UND | | | | | | | | | |
| 44 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA PREMATUROS – mamada que contenha de 0 até 100ml, com 60-70% proteína do soro do leite 30-40% caseína, soro de leite desmineralizado, maltodextrina, leite desnatado, nucleotídeos, tcm, oleína de palma, óleo de cânola, sais minerais, lecitina de soja, óleo de sementes de cassis, óleo de Filé de peixe, vitaminas: c, e, niacina, a, d, b6, b1, b2, k, b12, biotina, pantotenato de cálcio, l-histidina, ácido graxo | Litro | | | | | | | | | |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | araquidônico, taurina, l-carnitina. Isento de glúten. | | | | | | | | | |
| 45 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ATÉ O SEXTO MÊS – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 70% caseína e 30% proteína do soro do leite, com 98,7% de gordura vegetal (oleína de palma, óleo de cânola, óleo de palmiste, óleo de milho), com presença de ara e DHA, 0,3% de gordura láctea, 100% de lactose, com presença de sais minerais e vitaminas, l-arginina, l-carnitina, nucleotídeos, taurina, bitartrato de colina, inositol e l-histidina. | Litro | | | | | | | | |
| 46 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTA DE GLÚTEM E LACTOSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com 60% proteína do soro do leite 40% caseína, maltodextrina, | Litro | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|----|---|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | caseinato de cálcio, óleo de cânola, óleo de coco, sais minerais, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas, nucleotídeos e l-carnitina. | | | | | | | | | |
| 47 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA COM LACTOSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com lactose e hipoalergênica, com 100% proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, 56% lactose e 44% maltodextrina, oleína de palma, óleo de cânola, óleo de coco, óleo de girassol, ácido cítrico mono e diglicerídeos de ácidos graxos, DHA e ara. | Litro | | | | | | | | |
| 48 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL HIDROLISADA SEM LACTOSE, GLÚTEN E SACAROSE – mamada que contenha de 0 a 100 ml, hidrolisada, semi elemetar hipoalergênica com proteínas do soro de leite extensamente hidrolisadas por ação enzimática e | Litro | | | | | | | | |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | ultrafiltradas, 80% peptídeos e 20% aminoácidos livres. maltodextrina, TCM, amido de batata, oleína de palma, óleo de girassol, óleo de cânola, óleo de semente de cassis, óleo de Filé de peixe, sais minerais, vitaminas: c, colina, taurina, inositol, e, niacina, pantotenato de cálcio, a, b1, b2, b6, b12, d,e, k, ácido fólico, biotina, nucleotídeos, l-carnitina. | | | | | | | | | |
| 49 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL ISENTO DE PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE, SACAROSE — mamada que contenha de 0 a 100 ml, elementar de aminoácidos 100% livres, maltodextrina 100%, vitaminas: a, d, e, c, b1, b2, b6, b12, k, biotina, ácido fólico, ácido pantotênico, sais minerais (iodo, ferro, magnésio, zinco, | Litro | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-------|--|---------------------|---|--|--|---------------------|---|--------------------|---|
| | sódio, selenio, potássio) taurina, l-carnitina. isento de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose | | | | | | | | | | |
| 50 | DIETA NEONATAL ENTERAL OU ORAL PARA ERRO INATO DO METABOLISMO – mamada que contenha de 0 a 100 ml, com restrição de fenilalanina, leucina, isoleucina, valina, metioninae tirosina. Restrição de lisina e triptofano, treonina. Restrição de arginina e proteína. | Litro | | | | | | | | | |
| 51 | PRÉ-LANCHE DOADOR | | | | | | | | | | |
| 52 | LANCHE DOADOR | | | | | | | | | | |
| | | | | TOTAL MENSAL | - | | | TOTAL MENSAL | - | TOTAL ANUAL | - |

| MÓDULO 2 - CUSTO FIXO | | | | | |
|-----------------------|------------------|-------------------|---------|----------------|--------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD MÊS | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL |
| 1 | GÁS DE COZINHA | KG/h | - | - | - |
| 2 | ÁGUA | M³ | - | - | - |
| 3 | ENERGIA ELÉTRICA | KWh | - | - | - |

| SUBMÓDULO 2 –DETALHAMENTO DO CUSTO FIXO | | | |
|---|---|------------------------------------|---|
| CONSUMO MÉDIO DE ÁGUA LITROS/REFEIÇÃO | | CONSUMO MÉDIO DE GÁS KG/H/REFEIÇÃO | |
| LITROS | - | Kg/h | - |
| M³ | - | Tipo de Botija (Kg) | - |
| | | Valor da Botija (R\$) | - |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | |
|---------------------|---|
| TOTAL MENSAL | - |
|---------------------|---|

| MÓDULO 03 – MÃO DE OBRA | | | | | | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|-------------------|--------------|---------|----------|---------|----------------|--------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | LOTE I | LOTE II | LOTE III | LOTE IV | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL |
| 1 | Nutricionista (Responsável Técnica) | POSTO | 01 | 01 | 01 | 01 | | - |
| 2 | Nutricionista | POSTO | 02 | 02 | 01 | -- | | - |
| 3 | Técnico de Segurança do Trabalho | POSTO | 01 | 01 | 01 | 01 | | - |
| 4 | Técnico de Nutrição | POSTO | 06 | 04 | 06 | -- | | - |
| 5 | Cozinheiro | POSTO | 04 | 04 | 04 | -- | | - |
| 6 | Meio Oficial (ajudante do cozinheiro) | POSTO | 04 | 02 | 04 | -- | | - |
| 7 | Auxiliar de Cozinha | POSTO | 22 | 02 | 10 | 02 | | - |
| 8 | Auxiliar de Serviços Gerais | POSTO | 03 | 02 | 06 | -- | | - |
| 9 | Copeiro | POSTO | 20 | 10 | 16 | -- | | - |
| 10 | Açougueiro | POSTO | 02 | 02 | 01 | -- | | - |
| 11 | Expedidor | POSTO | 02 | -- | -- | -- | | - |
| 12 | Estoquista | POSTO | 02 | 01 | 01 | -- | | - |
| 13 | Assistente Administrativo | POSTO | 01 | -- | 01 | -- | | - |
| 14 | Motorista | POSTO | 02 | -- | 02 | 02 | | - |
| | | | TOTAL | | | | | - |

| MÓDULO 4.1 – EQUIPAMENTOS LOTE I | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|-----------|------------|----------------|------------------|----------|---------------|--------------|----------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | VALOR UNT | DEPRECIÇÃO | VALOR RESIDUAL | DEPRECIÇÃO ANUAL | DEP. MÊS | MANUT. MENSAL | QTD | TOTAL |
| 1 | Freezer e Refrigerador Horizontal (Dupla ação), 2 tampas, 546 litros | - | 10,00% | - | - | - | - | 4 | - |
| 2 | Conservador e Refrigerador Vertical, 575 litros, FrostFree | - | 10,00% | - | - | - | - | 2 | - |
| 3 | Fogão Industrial, 6 bocas, simples, alta pressão, com forno | - | 10,00% | - | - | - | - | 3 | - |
| 4 | Kombi, furgão 2016 | - | 20,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| 5 | Moto cargo com baú | - | 20,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| | | | | | | | | TOTAL | - |
| MÓDULO 4.2 – EQUIPAMENTOS LOTE II | | | | | | | | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | VALOR UNT | DEPRECIÇÃO | VALOR RESIDUAL | DEPRECIÇÃO ANUAL | DEP. MÊS | MANUT. MENSAL | QTD | TOTAL |
| 1 | Freezer e Refrigerador Horizontal (Dupla ação), 2 tampas, 546 litros | - | 10,00% | - | - | - | - | 4 | - |
| 2 | Conservador e Refrigerador Vertical, 575 litros, FrostFree | - | 10,00% | - | - | - | - | 2 | - |
| 3 | Fogão Industrial, 6 bocas, simples, alta pressão, com forno | - | 10,00% | - | - | - | - | 2 | - |
| 4 | Kombi, furgão 2016 | - | 20,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| 5 | Moto cargo com baú | - | 20,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| | | | | | | | | TOTAL | - |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| MÓDULO 4.3 – EQUIPAMENTOS LOTE III | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|-----------|------------|----------------|------------------|----------|---------------|--------------|----------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | VALOR UNT | DEPRECIÇÃO | VALOR RESIDUAL | DEPRECIÇÃO ANUAL | DEP. MÊS | MANUT. MENSAL | QTD | TOTAL |
| 1 | Freezer e Refrigerador Horizontal (Dupla ação), 2 tampas, 546 litros | - | 10,00% | - | - | - | - | 4 | - |
| 2 | Conservador e Refrigerador Vertical, 575 litros, FrostFree | - | 10,00% | - | - | - | - | 2 | - |
| 3 | Fogão Industrial, 6 bocas, simples, alta pressão, com forno | - | 10,00% | - | - | - | - | 3 | - |
| 4 | Kombi, furgão 2016 | - | 20,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| 5 | Moto cargo com baú | - | 20,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| | | | | | | | | TOTAL | - |
| MÓDULO 4.4 – EQUIPAMENTOS LOTE IV | | | | | | | | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | VALOR UNT | DEPRECIÇÃO | VALOR RESIDUAL | DEPRECIÇÃO ANUAL | DEP. MÊS | MANUT. MENSAL | QTD | TOTAL |
| 1 | Freezer e Refrigerador Horizontal (Dupla ação), 2 tampas, 546 litros | - | 10,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| 2 | Conservador e Refrigerador Vertical, 575 litros, FrostFree | - | 10,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| 3 | Fogão Industrial, 6 bocas, simples, alta pressão, com forno | - | 10,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| 4 | Kombi, furgão 2016 | - | 20,00% | - | - | - | - | 1 | - |
| | | | | | | | | TOTAL | - |

| MÓDULO 5 – UTENSÍLIOS | | | | | |
|-----------------------|---------------------------|-------------------|-----|----------------|-------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 1 | Panelas(descrever o item) | UND | - | - | - |
| 2 | Facas (descrever o item) | UND | - | - | - |
| 3 | (descrever o item) | UND | - | - | - |
| 4 | (descrever o item) | UND | - | - | - |
| 5 | (descrever o item) | UND | - | - | - |

| MÓDULO 6 – MATERIAIS DE CONSUMO | | | | | |
|---------------------------------|---|-------------------|---------|----------------|--------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QTD MÊS | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL |
| 1 | MARMITEX DE ISOPOR (1200ML) | UND | - | - | - |
| 2 | COLHER DESCARTÁVEL PARA REFEIÇÃO (BRANCA) | UND | - | - | - |
| 3 | COPO DESCARTÁVEL (200ML) | UND | - | - | - |
| 4 | COPO DESCARTÁVEL (250ML) | UND | - | - | - |
| 5 | COPO DESCARTÁVEL COM TAMPA (500ML) | UND | - | - | - |
| 6 | SERINGA DESCARTÁVEL 60ML, COM AGULHA | UND | - | - | - |
| 7 | SERINGA DESCARTÁVEL 20ML, COM AGULHA | UND | - | - | - |
| 8 | SERINGA DESCARTÁVEL 10ML, COM AGULHA | UND | - | - | - |
| 9 | SERINGA DESCARTÁVEL 05ML, COM AGULHA | UND | - | - | - |
| | | | | TOTAL | - |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| MODULO 7 -DESPESA COM LOCOMOÇÃO | | | | | | | |
|---------------------------------|--|----|--|----------|--------------|---|-------------|
| ITEM | TRECHO | KM | CONSUMO MÉDIO DE COMBUSTÍVEL DO VEÍCULO (KM/L) | QTD DIAS | QTD VEÍCULOS | VALOR UNITÁRIO DO LITRO DO COMBUSTÍVEL (GASOLINA) | VALOR TOTAL |
| 6.1 | DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DIA DENTRO DO MUNICÍPIO DE BOA VISTA (KOMBI) | 0 | 0 | 30 | 2 | - | - |
| 6.2 | DISTÂNCIA MÉDIA PERCORRIDA POR DIA DENTRO DO MUNICÍPIO DE BOA VISTA (MOTO CARGO BAÚ) | 0 | 0 | 30 | 2 | - | - |
| TOTAL | | | | | | | - |

| MODULO 8 -CUSTOS INDIRETOS E LUCRO | | | |
|------------------------------------|---|----|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | % | VALOR TOTAL |
| 5.1 | Custos indiretos (soma módulos 1+2+3+4+5+6+7 x % dos custos indiretos) | 0% | - |
| 5.2 | Lucro [(soma módulos 1+2+3+4+5+6+7 Valor dos custos indiretos do módulo 8) x % lucro] | 0% | - |
| TOTAL | | 0% | - |

| MODULO 9 -BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS | |
|--|---|
| Valor base para cálculo dos tributos | - |
| TOTAL | - |

| MODULO 10 -TRIBUTOS | | | |
|---------------------|------------------------------------|----|-------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | % | VALOR TOTAL |
| 7.1 | Tributos federais (PIS% e CONFIS%) | 0% | - |
| 7.2 | Tributos estaduais (ICMS) | 0% | - |
| 7.3 | Tributos municipais (ISS) | 0% | - |

| | | | |
|--------------|-------------------------------|-----------|----------|
| 7.4 | Outros tributos (especificar) | 0% | - |
| TOTAL | | 0% | - |

| QUADRO RESUMO DO SERVIÇO | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------|
| | MÓDULO 1 - CARDÁPIO | - |
| | MÓDULO 2 - CUSTO FIXO | - |
| | MÓDULO 3 - MÃO DE OBRA | - |
| | MÓDULO 4 - EQUIPAMENTOS | - |
| | MÓDULO 5 - UTENSÍLIOS | - |
| | MÓDULO 6 - MATERIAL DE CONSUMO | - |
| | MÓDULO 7 - DESPESA COM LOCOMOÇÃO | - |
| | MÓDULO 8 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO | - |
| | SUBTOTAL | - |
| | MÓDULO 10 - TRIBUTOS | - |
| | TOTAL | - |

| PROPORÇÃO DOS CUSTOS | | |
|------------------------------------|---|-------|
| CUSTO DIRETO (INGREDIENTES) | - | 0,00% |
| CUSTO INDIRETOS (PRODUÇÃO) | - | 0,00% |
| TOTAL | - | 0,00% |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ENCARTE B – MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO CUSTO DIRETO (INGREDIENTES)

1. Tabela exemplificativa (a composição do custo direto deverá elaborada para cada item, que será a base de referência da coluna "valor unitário (custo direto) do módulo 1 – cardápio, da planilha de custo e formação de preços dos produtos)

| ITEM 1 - PÃO COM CARNE MOÍDA E SUCO (LANCHE LIVRE) | | | | |
|--|-------------------|-----------|--------------|--------------|
| SUBITEM | INGREDIENTES | PER CAPTA | PREÇO KG/UNT | PREÇO PORÇÃO |
| 1 | Pão | | | |
| 2 | Carne Moída | | | |
| 3 | Cebola | | | |
| 4 | Cenoura | | | |
| 5 | Cheiro verde | | | |
| 6 | Extrato de Tomate | | | |
| 7 | Óleo | | | |
| 8 | Alho | | | |
| 9 | Polpa de Fruta | | | |
| 10 | Açúcar | | | |
| 11 | Sal | | | |
| TOTAL PREÇO PORÇÃO | | | | |

3. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) nutricionista responsável da licitante, utilizando como base as informações constantes no Termo de Referência.

2. Deverá ser apresentada uma tabela com a relação de todos os produtos e valores utilizados no cálculo do custo direto.

| INGREDIENTES | PREÇO KG/UNT |
|------------------------|--------------|
| Acelga | |
| Achocolatado em Pó | |
| Açúcar | |
| Alho | |
| Arroz | |
| Arroz Doce | |
| Aveia em Flocos | |
| Banana Nanica | |
| Batata | |
| Bebida Lactea | |
| Biscoito Cream Cracker | |
| Biscoito Maisena | |
| Canela em Pó | |

4. Os valores apresentados na tabela de preços dos produtos, servirá como base referencial para possíveis reajustes de preços.



ENCARTE C - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (MÃO DE OBRA)

| | |
|--|------|
| PROCESSO N°XXX/20XX/SESAU MODALIDADE N°: XX/XXXX ABERTURA: XX/XX/XXXX HORÁRIO: XXhXXmin | CNPJ |
|--|------|

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação)

| | | |
|---|---|----|
| A | Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano) | |
| B | Município/UF | |
| C | Ano do Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo | |
| D | Número de meses de execução contratual | 12 |

Identificação do Serviço

| Tipo de Serviço | Unidade de Medida | Quantidade total a contratar (em função da unidade de medida) |
|---|--------------------------|--|
| Limpeza e Conservação | Posto | 0 |
| TOTAL DE POSTOS (Quantidade Total de Empregados a Contratar) | | 0 |

APENDICE-J

MÃO DE OBRA

MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL

DADOS COMPLEMENTARES PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS REFERENTE À MÃO-DE-OBRA

| | | |
|---|---|------------|
| 1 | Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas) | |
| 2 | Salário Normativo da Categoria Profissional | |
| 3 | Categoria profissional (vinculada à execução contratual) | |
| 4 | Data base da categoria (dia/mês/ano) | 01/01/2016 |

MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

| 1 | COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO | VALOR (R\$) |
|----------|----------------------------------|--------------------|
| A | Salário Base (SB) | |
| B | Adicional de Periculosidade | |
| C | Adicional de Insalubridade | |
| D | Adicional Noturno | |
| E | Hora noturna adicional | |
| F | Adicional de Hora Extra | |
| G | Intervalo Intrajornada | |
| H | Outros (especificar) | |
| | Total da Remuneração (TR) | |



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| MÓDULO 2 : BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS | | |
|---|--|-------------|
| 2 | BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS | VALOR (R\$) |
| A | Transporte = Cálculo do valor: $[(VT \times Quant. \times \text{dias úteis}) - (6\% \times SB)]$ | |
| | A1) Valor da passagem do transporte coletivo no município de prestação dos serviços (VT) | |
| | A2) Quantidade de passagens por dia para o empregado (Quant.) | |
| | A3) Quantidade de dias úteis a ser fornecida as passagens para o empregado (diurno= 22 e noturno= 15) (Quant.) | |
| B | Auxílio alimentação (Vales, cesta básica, etc) (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo) | |
| C | Assistência médica e familiar (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo) | |
| D | Auxílio-Creche (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo) | |
| E | Seguro de vida, invalidez e funeral (se houver em acordos, convenções ou sentença normativa em dissídio coletivo) | |
| F | Outros (especificar) | |
| | Total de Benefícios mensais e diários | |

| MÓDULO 3 : INSUMOS DIVERSOS | | |
|-----------------------------|--|-------------|
| 3 | INSUMOS DIVERSOS | VALOR (R\$) |
| A | Uniformes = Cálculo (Valor Unitário x 2 / 12) (apresentar planilha memória de cálculo) | |
| | A1) Valor Unitário | |
| | A2) Quantidade Anual | |
| B | Materiais (apresentar planilha memória de cálculo) | |
| C | Equipamentos (apresentar planilha memória de cálculo) | |
| D | Outros (EPI's) (apresentar planilha memória de cálculo) | |
| | Total de Insumos diversos | |

| MÓDULO 4 : ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS | | | |
|---|---------------------------------|---|-------------|
| Submódulo 4.1 - Encargos Previdenciários e FGTS | | | |
| 4.1 | ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS | % | VALOR (R\$) |
| A | INSS (TR x 20,00%) | | |
| B | SESI ou SESC (TR x 1,50%) | | |
| C | SENAI ou SENAC (TR x 1,00%) | | |
| D | INCRA (TR x 0,20%) | | |
| E | Salário Educação (TR x 2,50%) | | |
| F | FGTS (TR x 8,00%) | | |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | |
|---|--|----------|--------------------|
| G | Seguro Acidente de trabalho [FAP x %RAT (Variável pelo ramo de atividade preponderante da empresa)] [FAP x %RAT]*TR] | | |
| | FAP | | |
| | RAT (%) | | |
| H | SEBRAE (TR x 0,60%) | | |
| TOTAL | | | |
| Submódulo 4.2 - 13° Salário e Adicional de Férias | | | |
| 4.2 | 13° SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS | | VALOR (R\$) |
| A | 13° Salário (TR x 8,33%) | | |
| B | Adicional de Férias (TR x 2,78%) | | |
| Subtotal | | | |
| C | Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13° Salário (4.2A x 4.1Total%) | | |
| TOTAL | | | |
| Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade | | | |
| 4.3 | AFASTAMENTO MATERNIDADE | % | VALOR (R\$) |
| A | Afastamento maternidade | 0,00% | 0,00 |
| B | Incidência do Submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade | | 0,00 |
| TOTAL | | | |
| Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão | | | |
| 4.4 | PROVISÃO PARA RESCISÃO | % | VALOR (R\$) |
| A | Aviso prévio indenizado (TR x 0,42%) | | |
| B | Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado (4.4A x 8,00%) | | |
| C | Multa do FGTS do aviso prévio indenizado (4.4B x 4,36%) | | |
| D | Aviso prévio trabalhado (TR x 0,04%) | | |
| E | Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado (4.4D x 4.1Total%) | | |
| F | Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado [(4.4D x 8,00%) x 1,11%] | | |
| TOTAL | | | |
| Submódulo 4.5 - Custo de Reposição do Profissional Ausente | | | |
| 4.5 | COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROF. AUSENTE | % | VALOR (R\$) |
| A | Férias (TR x 8,33%) | | |
| B | Ausência por doença (TR x 1,39%) | | |
| C | Licença Paternidade (TR x 0,02%) | | |
| D | Ausências legais (TR x 0,56%) | | |
| E | Ausência por Acidente de trabalho (TR x 0,28%) | | |
| F | Outros (especificar) | | |
| Subtotal | | | |



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | |
|--------------|--|--|
| G | Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição (4.5Subtotal x 4.1Total%) | |
| TOTAL | | |

| Quadro - Resumo - Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas | | |
|--|---|-------------|
| 4 | MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS | VALOR (R\$) |
| 4.1 | 13° Salário + Adicional de férias (Total do Submódulo 4.1) | |
| 4.2 | Encargos Previdenciários e FGTS (Total do Submódulo 4.2) | |
| 4.3 | Afastamento Maternidade (Total do Submódulo 4.3) | |
| 4.4 | Custo de Rescisão (Total do Submódulo 4.4) | |
| 4.5 | Custo de Reposição do Profissional Ausente (Total do Submódulo 4.5) | |
| 4.6 | Outros (especificar) | |
| TOTAL | | |

| MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO | | | |
|-------------------------------------|---|---|-------------|
| 5 | CUSTOS INDIRETOS E LUCRO | % | VALOR (R\$) |
| A | Custos Indiretos (Taxa de Administração) (Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3 + 4 x % dos Custos Indiretos) | | |
| B | Lucro [(Soma do Total dos Módulos 1 + 2 + 3 + 4 + Valor dos Custos Indiretos) x % do Lucro] | | |
| TOTAL | | | |

| MÓDULO 6 - BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS | |
|--|--|
| Valor Base para Cálculo dos Tributos [Anexo VIII-B-Subtotal / (1 - Total % do Módulo 7)] | |

| MÓDULO 7 - TRIBUTOS | | | |
|--------------------------------|--|---|-------------|
| 7 | TRIBUTOS | % | VALOR (R\$) |
| A | Tributos | | |
| | A1. Tributos Federais (PIS % e Cofins %) (Anexo IX-B-Total x % total dos Tributos Federais) | | |
| | A2. Tributos Estaduais (Tributos Estaduais) | | |
| | A3. Tributos Municipais (especificar o tributo e o %) (Anexo IX-B-Total x % total dos tributos Municipais) | | |
| | A4. Outros Tributos (especificar) | | |
| TOTAL [% e Valor (R\$)] | | | |

| APENDICE-B - QUADRO - RESUMO DO CUSTO POR POSTO | | |
|---|--|-------|
| MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR POSTO) | | (R\$) |
| A | Módulo 1 - Composição da Remuneração (Total do Módulo 1) | |



| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| B | Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários (Total do Módulo 2) | |
| C | Módulo 3 - Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros) (Total do Módulo 3) | |
| D | Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas (Total do Módulo 4) | |
| E | Módulo 5 - Custos Indiretos e Lucro (Total do Módulo 5) | |
| Subtotal (A + B + C + D + E) | | |
| F | Módulo 6 - Tributos (Total do Módulo 6) | |
| Valor Mensal por Posto | | |

| | |
|---|--|
| VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (valor mensal por posto x Quant. de Postos, correspondente ao quantitativo de postos). | |
| VALOR GLOBAL DA PROPOSTA (valor mensal dos serviços x 12 correspondente ao nº de meses do contrato). | |

MEMÓRIA DE CÁLCULO DAS PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS (MÃO DE OBRA)

1. MÓDULO 1 – COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1.1. O valor da remuneração será baseado no piso salarial dos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo das Categorias Profissionais e em alguns casos o Valor do Salário Mínimo, a seguir:

1.2. Total da Remuneração (TR): é o salário base percebido mais os adicionais cabíveis, como: adicional de insalubridade, adicional de periculosidade e outros;

2. MÓDULO 2 - BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

2.1. O vale-transporte deve ser o baseado no preço da passagem do transporte coletivo do município de Boa Vista/RR, conforme norma municipal, considerando a média de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês ou 15 (quinze) dias quando a carga horária for 12x30h: [(Valor Transporte x Quantidades diárias x quantidade /dias) - (Salário Base x 6%)].

2.1.1. Dedução legal do vale-transporte (conforme termos do Decreto nº 95.147/87 – que regulamenta a Lei do Vale Transporte): (Salário Base x 6%).

2.1.2. No caso da empresa apresentar declaração de que possui transporte próprio para condução dos empregados, deverá, no mínimo, neste caso, cotar o gasto com combustível e manutenção. Devendo o cálculo ser apresentado no módulo 05.

2.2. O auxílio-alimentação; a assistência médica e familiar; o auxílio creche; o seguro de vida, invalidez e funeral; e demais benefícios deverão ser os estabelecidos em Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional para a média de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês ou 15 (quinze) dias quando a carga horária for de 12x36h

Nota: Caso não tenha previsão nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional a empresa não poderá cotar esse item.

3. MÓDULO 3 - INSUMOS DIVERSOS

Nos insumos deverá ser apresentada obrigatoriamente a planilha referente a memória de cálculo por item.

3.1. O valor do insumo “**Uniformes**” deverá ser definido com base em pesquisa de mercado e inclui todos os itens que compõem o uniforme do empregado (disposto no edital): (Valor Unitário x 2 / 12).

Nota1: A quantidade anual de uniformes deverá ser conforme estabelecido nos Acordos, Convenções ou Sentenças Normativas em Dissídio Coletivo da Categoria Profissional.



Nota2: Caso a empresa apresente declaração de que dispõe uniformes em estoque deverão ser apresentadas notas fiscais das empresas fornecedoras, com datas anteriores ao período da licitação, não cabendo neste caso futuras inclusões de quantitativos para este item.

3.2. O valor dos insumos "Materiais e Equipamentos" não deverão ser cotados, visto que está previsto no módulo 4, 5 e 6 da planilha de custo e formação de preços dos produtos.

3.3. "Equipamentos de Proteção Individual - EPI" – A contratada deverá fornecer a seus empregados todos os equipamentos de proteção, em quantidade suficiente e necessária ao bom desenvolvimento dos serviços, de acordo com as normas de segurança de trabalho, para o período de 12 (doze) meses, acompanhado de sua memória de cálculo.

4. MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

4.1. Encargos Previdenciários e FGTS (Submódulo 4.1)

| ITEM | % | FUNDAMENTO |
|---|------------|---|
| INSS (TR x 20,00%) | 20,00% | Art. 22, inciso I, Lei 8.212/91. |
| SESI/SESC (TR x 1,50%) | 1,50% | Art. 3º, Lei 8.036/90. |
| SENAI/SENAC (TR x 1,00%) | 1,00% | Decreto 2.318/86. |
| INCRA (TR x 0,20%) | 0,20% | Lei 7.787/89 e DL 1.146/70. |
| Salário Educação (TR x 2,50%) | 2,50% | Art. 3º, I, Decreto 87.043/82 |
| FGTS (TR x 8,00%) | 8,00% | Art. 15, Lei 8.036/90 e Art. 7º, III, CF/88. |
| Seguro Acidente de Trabalho [TR x %(FAP x RAT)] | % Variável | FAT x %RAT (Variável pelo tipo de atividade - Riscos leve, médio e grave - 1%, 2% ou 3%). |
| SEBRAE (TR x 0,60%) | 0,60% | Art. 8º, Lei 8.029/90 e Lei 8.154/90. |

4.1.1. Conforme disposto no §3º do art. 13 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo Simples Nacional estão dispensadas do recolhimento das contribuições às terceiras entidades (SESI, SESC, SENAI, SENAC, INCRA, Salário Educação, SEBRAE e Seguro Acidente de Trabalho). Portanto não poderão cotar esses itens. DEVENDO AINDA APRESENTAR A DECLARAÇÃO DE OPTANTE PELO SIMPLES NACIONAL EMITIDA PELA RECEITA FEDERAL;

4.1.2. Para definição do grau de risco do Seguro Acidente do Trabalho, para o RAT (apresentar cópia) consultar Anexo V do RPS, aprovado pelo Decreto nº 3.048/99, com redação no Decreto nº 6.047/07, confirmando no Anexo I da IN RFB nº 971, de 13/11/2009, com redação dada pela IN RFB nº 1.071, de 15/09/2010, publicada no DOU de 16/09/2010, disponível no "link" legislação do endereço eletrônico: www.mpas.gov.br. A empresa deverá apresentar cópia do FAP – Fator Acidentário de Prevenção, expedido pelo Ministério da Previdência Social.

4.2. 13º Salário e Adicional de Férias (Submódulo 4.2)

| ITEM | % | MEMÓRIA DE CÁLCULO | FUNDAMENTO |
|---|-------|--|-----------------------|
| 13º Salário (TR x 8,33%) | 8,33% | $[(1/12) \times 100] = 8,33\%$ | Art. 7º, VIII, CF/88. |
| Adicional de Férias (TR x 2,78%) | 2,78% | $[(1/12) / 3 \times 100] = 2,78\%$ | Art. 7º, XVII, CF/88. |
| Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário | | Aplicar o percentual do sub-módulo 4.1 somente sobre o valor do 13º salário. | |

4.3. Afastamento Maternidade (salário maternidade) (Submódulo 4.3)

| ITEM | % | MEMÓRIA DE CÁLCULO | FUNDAMENTO |
|---|-------|--|--|
| Afastamento Maternidade | 0,00% | - | Art. 6º, 7º, XVIII e 201, CF/88 e Art. 392, CLT. |
| Incidência do Submódulo 4.1 sobre o Afastamento Maternidade | | Aplicar o percentual do sub-módulo 4.1 sobre o valor do Afastamento Maternidade. | |

Nota: Considerando que o empregador é reembolsado ou abate do recolhimento do INSS o valor referente ao salário maternidade. Entende-se que neste sub-módulo o percentual a ser aplicado é de 0,00% (zero por cento). Portanto não poderá cotar valores nesse item.

4.4. Provisão para Rescisão (Submódulo 4.4.)

| ITEM | % | MEMÓRIA DE CÁLCULO | FUNDAMENTO |
|--|-------|---|--|
| Aviso prévio indenizado (TR x 0,42%) | 0,42% | $[(1/12) \times 0,05] \times 100 = 0,42\%$. Aplicar este percentual sobre o valor Total da Remuneração (TR). | Art. 7º, XXI, CF/88. |
| Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado | | Aplicar o percentual do FGTS sobre o aviso prévio indenizado = $[(8/100) \times \text{Valor do aviso prévio indenizado}]$. | Acórdão 2.217/2010 – Plenário – TCU. |
| Multa do FGTS sobre aviso prévio indenizado | 4,36% | $[0,08 \times 0,5 \times 0,9 \times (1 + 1/11 + 1/11 + 1/3 \times 1/11) \times 100] = 4,36\%$. Aplicar este percentual no valor correspondente a | Art. 18, §1º, Lei 8.036/90 e Art. 1º, LC 110/01. |



| | | | |
|---|---|---|--|
| | | Incidência do FGTS sobre o custo de referência para o Aviso Prévio Indenizado. | |
| Aviso prévio trabalhado (*) (TR x 0,04%) | 0,04% | $[(7/30)/12] \times 0,02 \times 100 = 0,04\%$. Aplicar este percentual sobre o valor Total da Remuneração (TR). | Art. 488, CLT e Acórdão 3.006/2010 – Plenário – TCU. |
| Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado | Aplicar o percentual do submódulo 4.1 sobre o valor do aviso prévio trabalhado. | | |
| Multa do FGTS sobre aviso prévio trabalhado | 1,11% | $(50\% \times 0,08) / 30 / 12 \times 100 = 1,11\%$ Aplicar este percentual no valor correspondente a alíquota do FGTS (8%) sobre o custo de referência para o Aviso Prévio Trabalhado. | Lei 8.036/90 e 9.491/97. |

4.5. Custo de Reposição do Profissional Ausente (Submódulo 4.5)

| ITEM | % | MEMÓRIA DE CÁLCULO | FUNDAMENTO |
|--|---|--|---|
| Férias (TR x 8,33%) | 8,33% | $(1/11) \times 100 = 8,33\%$ | Art. 7º, XVII, CF/88 e Art. 129 e 130, CLT. |
| Ausência por doença (TR x 1,39%) | 1,39% | $[(5/30)/12 \times 100] = 1,39\%$ | Arts. 131, III, 201, I e 476, CLT e Art. 18, I e 59 a 63, Lei 8.213/91 e Art. 6º, II, IN 84/10. |
| Licença Paternidade (TR x 0,02%) | 0,02% | $[(5/30)/12] \times 0,015 \times 100 = 0,02\%$ | Art. 7º, XIX, CF/88 c/c Art. 10, § 1º, ADCT. |
| Ausências legais (TR x 0,56%) | 0,56% | $[(2/30) \times (1/12)] = 0,0056 \times 100 = 0,56\%$ | Art. 131, I e 473, I a IX, CLT e Acórdão 1.753/2008 – Plenário – TCU. |
| Ausência por acidente de trabalho (TR x 0,28%) | 0,28% | $[(1/30) \times (1/12) \times 0,0028 \times 100] = 0,28\%$ | Lei 6.367/76, Art. 473, CLT e Acórdão 1.753/2008 – Plenário – TCU. |
| Incidência do submódulo 4.1 sobre o custo de reposição | Aplicar o percentual do submódulo 4.1 sobre o valor encontrado para o Custo de Reposição do Profissional Ausente. | | |

5. MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS E LUCRO

5.1. Este módulo não poderá ser cotado, visto que a incidência está prevista no módulo 7 da planilha de custo e formação de preços do produto.

6. MÓDULO 6 e 7 - TRIBUTOS

6.1. Este módulo não poderá ser cotado, visto que a incidência está prevista nos módulos 8 e 9 da planilha de custo e formação de preços do produto.

7. OBSERVAÇÕES FINAIS

7.1. (*) O item “aviso prévio trabalhado” será zerado após o primeiro ano de vigência do contrato (caso não haja empregados demitidos e o contrato seja prorrogado), conforme Acórdão 3.006/2010 – Plenário – TCU.

7.2. Os itens com índices percentuais (%) variáveis ou que não possuam índices (somente valores), obrigatoriamente, deverão vir acompanhados de memória de cálculo.

8. PARA DEFINIÇÃO DE VALORES COM DIVERSAS CASAS DECIMAIS:

Quando da realização de cálculos de multiplicações e de cálculos de percentuais, deverá ser utilizada a função **ARRED**, onde os números serão sempre arredondados para duas casas decimais.

Por exemplo, se a célula A1 contiver um resultado de 25,7825, você deverá arredondar esse valor para duas casas decimais, usando a seguinte fórmula:

=ARRED(A1, 2)

O resultado dessa função será 25,78.

Sintaxe

ARRED(número, núm_dígitos)

A sintaxe da função ARRED tem os seguintes argumentos:

número *Obrigatório. O número que você deseja arredondar.

núm_dígitos *Obrigatório. O número de dígitos para o qual você deseja arredondar o argumento número.



ANEXO VI.1 - MEMÓRIA DE CÁLCULO

MEMÓRIA DE CÁLCULO DO "ANEXO VI – MODELO DE PLANILHA DE CUSTO DE FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS PRODUTOS"

1. INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO: Esta Planilha foi elaborada com base na Instrução Normativa nº 02, de 30 de abril de 2008, do MPOG, e suas alterações promovidas pela Instrução Normativa nº 03, de 16 de outubro de 2009, Instrução Normativa nº 04, de 11 de novembro de 2009, Instrução Normativa nº 05 de 18 de dezembro de 2009; a qual deverá ser preenchida com idêntico rigor naqueles campos iguais ao da referida Instrução.

2. MÓDULO 1 – CARDÁPIO

2.1. A coluna "valor unitário (custo direto)" deverá ser preenchida com os valores obtidos nos itens da planilha de composição do custo direto (ingredientes) elaborado pelo (a) nutricionista da licitante.

2.2. A coluna "proporção do custo direto" refere-se à representação, em percentual (%) do item em relação ao custo total direto (ingredientes), calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{ARRED}(\text{valor mensal do custo direto} \times 100\%) \div \text{valor total mensal do custo direto}; 14$

2.3. A coluna "valor unitário (custo indireto)" refere-se à incorporação das despesas com mão de obra, equipamentos, materiais, combustíveis, lucros e tributos do serviço de preparação e entrega dos alimentos, calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{proporção do custo direto do item} \times \text{valor total geral do custo indireto da tabela "proporção dos custos"} \div \text{quantidade mês}$

2.4. A coluna "valor de venda do produto" corresponde ao somatório do custo direto do produto e custo indireto proporcional ao item, calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{valor unitário do custo direto} + \text{valor unitário do custo indireto}$

3. MÓDULO 2 – CUSTO FIXO

3.1. O cálculo do subitem "gás de cozinha" deverá levar em consideração o consumo de gás GLP, em kg/h (ex: 0,100kg/h) para o preparo de cada refeição. A licitante vencedora deverá informar o consumo médio de gás por refeição, para posterior realização do cálculo da seguinte maneira:

Fórmula = $0,xxx\text{Kg/h} \times \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 – cardápio}$

3.2. O cálculo do valor unitário do consumo de gás GLP é subsidiado pelas informações constantes no Submódulo 2 – Detalhamento do custo fixo, calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{ARRED}(((0,xxx \times \text{valor da botija}) \div \text{peso da botija em Kg}); 2)$

3.3. O cálculo do subitem "Água" leva em consideração o consumo médio de água para o preparo de cada refeição, que inclui ainda o consumo com a limpeza dos utensílios e da própria estrutura da cozinha. A licitante deverá informar a quantidade de litros de água consumida por refeição, conforme a capacidade da sua própria estrutura.

A coluna "quantidade mensal" é calculado da seguinte maneira:

Fórmula = $\text{quantidade de consumo de água por refeição em } M^3 \times \text{quantidade total mensal de refeições do módulo 1 – cardápio}$

Ex: $0,011m^3 \times 120.000 = 1.320m^3$

3.4. O valor unitário do M^3 do consumo de água deverá ser informado pela licitante de acordo com a tarifa da CAER para o tipo de estabelecimento.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



3.5. O subitem “Energia” é calculado da seguinte maneira:

Fórmula = quantidade mensal de consumo em Kwh * valor da tarifa

4. MÓDULO 3 – MÃO DE OBRA

4.1. A licitante poderá modificar a quantidade de postos de trabalho sugerido pela SESAU a fim de melhor adequar à especificidade do serviço, bem como da jornada de trabalho exigida.

4.2. Os valores unitários de cada posto de trabalho deverão ser acompanhados das planilhas de custo e formação de mão de obra, modelo proposto pela Instrução Normativa Nº 02/2008. Porém não poderão conter incidência dos custos indiretos, lucros e tributos, considerando que os percentuais serão aplicados na planilha de custo e formação de preços dos produtos, a fim de evitar duplicidade na cobrança dos custos indiretos, lucros e tributos.

5. MÓDULO 4 – EQUIPAMENTOS

5.1. A licitante deverá preencher a tabela com os equipamentos necessários à execução do objeto, tais como freezer, geladeiras, veículos, entre outros, aplicando o índice de depreciação correspondente à vida útil de cada item.

5.2. A coluna “depreciação anual” é calculada da seguinte maneira:

Fórmula = (valor unitário do equipamento - valor residual) * percentual de depreciação anual)

Conforme NBCT 19.5, in verbis: **Valor residual** é o montante líquido que a entidade espera, com razoável segurança, obter por um ativo no fim de sua vida útil, deduzidos os custos esperados para sua venda.

A coluna “depreciação mensal” é calculada da seguinte maneira:

Fórmula = valor da depreciação anual do equipamento ÷ 12 meses

5.3. A coluna “manutenção mensal” corresponde à previsão mensal de recursos para eventual manutenção do equipamento. O percentual de previsão mensal geralmente aceito pela administração é 0,5%, sendo calculado da seguinte maneira:

Fórmula = valor total do equipamento * 0,5%

Obs: A licitante poderá alterar o valor percentual limitado à 0,5% do valor total do equipamento.

5.4. A coluna “valor total” é calculada da seguinte maneira:

Fórmula = (valor da depreciação mensal + valor da manutenção mensal) * quantidade de equipamentos

6. MÓDULO 5 – UTENSÍLIOS

6.1. A licitante deverá informar quais utensílios serão necessários na execução dos serviços (ex: panelas, facas, garfos, colhes, etc).

6.2. O módulo somente poderá ser cotado para a composição de custos no primeiro ano de contrato, sendo que, na eventual prorrogação da vigência contratual, o módulo deverá ser suprimido no cálculo para prorrogação. Os recursos para custeio com novas aquisições deverão ser provisionados pela contratada nos custos indiretos e lucro ao longo do contrato.

7. MÓDULO 6 – MATERIAL DE CONSUMO

7.1. A licitante deverá relacionar a quantidade de materiais que compõe o fornecimento dos alimentos tais como: copos, colheres, marmitas descartáveis, embalagens, entre outros, e deverão corresponder à quantidade mensal e especificação dos produtos a serem fornecidos.

8. MÓDULO 7 – DESPESAS COM LOCOMOÇÃO



8.1. A licitante será responsável por quantificar em quilômetros as rotas a serem percorridas em 24h de serviço para cada tipo de veículo utilizado, informar o tipo de combustível utilizado e o consumo médio de cada veículo.

8.2. O cálculo do valor total do custo com combustível será realizado da seguinte maneira:

Fórmula =(total de quilômetros percorridos por dia ÷ consumo médio de combustível do veículo) * quantidade de dias * quantidade de veículos * valor unitário do litro de combustível

9. MÓDULO 8 -CUSTO INDIRETO E LUCRO

9.1. O cálculo do subitem "custo indireto" será realizado da seguinte maneira:

Fórmula =(valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7) * percentual incidente do custo indireto

9.2. O cálculo do subitem "lucro" será realizado da seguinte maneira:

Fórmula =(valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do subitem "custo indireto" do módulo 8) * percentual incidente do lucro

10. MÓDULO 9 – BASE PARA CÁLCULO DOS TRIBUTOS

10.1. O cálculo do valor base para incidência dos custos com tributos será realizado da seguinte maneira:

Fórmula =(valor total mensal do custo direto do módulo 1 + valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total do módulo 8) ÷ (1 – total do percentual do módulo 10)

11. MÓDULO 10 – TRIBUTOS

11.1. São os valores referentes ao recolhimento de impostos e contribuições incidentes sobre o faturamento, conforme estabelecido pela legislação vigente. Devendo serem observados os percentuais máximos de:

- a) PIS = 1,65%;
- b) COFINS = 7,60%;
- c) ISS= 5%.

11.2. O licitante deve observar se é optante do simples e qual o tipo de regime de tributação (incidência cumulativa e não-cumulativa) ao qual estará submetida durante a execução do contrato e apresentar os cálculos e percentuais corretos.

12. TABELA DA PROPORÇÃO DOS CUSTOS

12.1. O cálculo da proporção, em percentual, do custo direto será realizado da seguinte maneira:

Fórmula =valor total mensal do custo direto do módulo 1 * 100% ÷ total geral do "quadro resumo do serviço"

12.2. O cálculo da proporção, em percentual, do custo indireto será realizado da seguinte maneira:

Fórmula =(valor total mensal do módulo 2 + valor total mensal do módulo 3 + valor total mensal do módulo 4 + valor total mensal do módulo 5 + valor total mensal do módulo 6 + valor total do módulo 7 + valor total mensal de tributos do módulo 9) * 100% ÷ total geral do "quadro resumo do serviço"

13. PARA DEFINIÇÃO DE VALORES COM DIVERSAS CASAS DECIMAIS:



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



13.1. Quando da realização de cálculos de multiplicações e de cálculos de percentuais, deverá ser utilizada a função **ARRED**, onde os números serão sempre arredondados para duas casas decimais.

Por exemplo, se a célula A1 contiver um resultado de 25,7825, você deverá arredondar esse valor para duas casas decimais, usando a seguinte fórmula:

=ARRED(A1, 2)

O resultado dessa função será 25,78.

Sintaxe

ARRED(número, núm_dígitos)

A sintaxe da função **ARRED** tem os seguintes argumentos:

número *Obrigatório. O número que você deseja arredondar.

núm_dígitos *Obrigatório. O número de dígitos para o qual você deseja arredondar o argumento número.



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

ANEXO VII

DECLARAÇÃO FORMAL DE VISITA

A empresa _____ (**Razão Social**), inscrita no **CNPJ Nº:** _____, sediada _____, por intermédio de seu Representante Legal, infra assinado e para fins do Pregão nº ____/____, declara, expressamente que visitou as áreas das Unidades de Saúde, em especial aquelas destinadas à produção de refeições, a fim de inspecionar as instalações e realizar vistoria técnica das áreas físicas, equipamentos e outros bens móveis disponibilizados pela Unidade de Saúde para a consecução do contrato de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, obtendo o conhecimento de todos os detalhes, informações e condições necessárias à elaboração da proposta, de acordo com o edital e anexos do presente certame.

Local e data
Representante Legal da Empresa
Assinatura/Cargo/Carimbo



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ANEXO VIII

DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISITA

A empresa _____ (**Razão Social**), inscrita no **CNPJ**
Nº: _____, sediada _____, neste ato
representada por _____ (nome do representante, qualificação, função/cargo na
empresa) para fins do Pregão nº ____/____, declara, expressamente que **OPTOU** por não realizar a visita/vistoria
ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que **ASSUME** todo e qualquer risco por esta decisão e **SE**
COMPROMETE a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais
anexos que compõem o processo na modalidade Pregão de nº ____/____.

Local e data
Representante Legal da Empresa
Assinatura/Cargo/Carimbo



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

ANEXO IX

CHECK LIST

| | | | |
|---|--|-----------------------|--------------|
| A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA | | | |
| 1-RAZÃO SOCIAL: | | | |
| 2-NOME DE FANTASIA: | | | |
| 3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA: | | 4-INSCRIÇÃO ESTADUAL: | |
| 5-CNPJ / CPF: | | 6-FONE | |
| 9-ENDEREÇO (Rua/Av.): | | 10-Nº: | Complemento: |
| 12-BAIRRO: | | 13-MUNICÍPIO: | |
| 14-UF: | | 15-CEP: | |
| 17-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: | | 18-NÚMERO DE TURNOS: | |
| 19-TÉCNICO RESPONSÁVEL: | | | |
| 20-REPRESENTANTE LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO: | | | |

| B - AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |
|---|------------|------------|------------|
| 1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES –PESO 10 | | | |
| 1.1 AREA EXTERNA: | | | |
| 1.1.1 Área externa do estabelecimento, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | |
| 1.2 ACESSO: | | | |
| 1.2.1 Controlado, independente, não comum a outros usos (habitação, etc.). | | | |
| 1.3 AREA INTERNA: | | | |
| 1.3.1 Área interna do estabelecimento, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, sem a presença de animais. | | | |
| 1.4 PISO: | | | |
| 1.4.1 Revestimento liso, impermeável e lavável. | | | |
| 1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltrações e outros). | | | |
| 1.5 TETOS: | | | |
| 1.5.1 Revestimento liso, impermeável e lavável. | | | |
| 1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltração, goteiras, vazamentos, bolores, descascamentos e outros). | | | |
| 1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS: | | | |
| 1.6.1 Revestimento liso, impermeável e lavável. | | | |
| 1.6.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, infiltrações, bolores, descascamentos e outros). | | | |
| 1.7 PORTAS: | | | |
| 1.7.1 Ajustadas aos batentes. | | | |
| 1.7.2 Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos, dotadas de Fechamento automático. | | | |
| 1.7.3 Portas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. | | | |
| 1.7.4 Telas removíveis e limpas. | | | |
| 1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS: | | | |
| 1.8.1 Ajustadas aos batentes. | | | |
| 1.8.2 Janelas e outras aberturas das áreas de armazenamento e preparação de Alimentos, inclusive o sistema de exaustão, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. | | | |
| 1.8.3 Telas são removíveis e estão limpas. | | | |
| 1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS: | | | |
| 1.9.1 Instalações sanitárias e vestiários sem comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios. | | | |
| 1.9.2 Mantidos organizados e em adequado estado de conservação. | | | |
| 1.9.3 Portas externas dotadas de fechamento automático. | | | |
| 1.9.4 Instalações sanitárias com lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. | | | |
| 1.9.5 Coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual. | | | |
| B – AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |
| 1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO: | | | |
| 1.10.1 Existência de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. | | | |
| 1.10.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionados sem contato manual. | | | |
| 1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA: | | | |



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| | | | |
|--|-----|-----|-----|
| 1.11.1 Iluminação da área de preparação proporcionando a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. | | | |
| 1.11.2 Luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais. | | | |
| 1.11.3 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. | | | |
| 1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO: | | | |
| 1.12.1 Ventilação garantindo a renovação do ar e a manutenção do ambiente, livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. | | | |
| 1.12.2 Não incidência do fluxo de ar diretamente sobre os alimentos. | | | |
| 1.12.3 Equipamentos e filtros para climatização conservados. | | | |
| 1.12.4 Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes, registradas e realizadas conforme legislação específica. | | | |
| 1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: | | | |
| 1.13.1 Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados. | | | |
| 1.13.2 Higienização das instalações adequada e com frequência. | | | |
| 1.13.3 Instalações mantidas em condições higiênico-sanitárias apropriadas. | | | |
| 1.13.4 Operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações realizadas rotineiramente. | | | |
| 1.13.5 Registro das operações de limpeza realizadas não rotineiramente. | | | |
| 1.13.6 Produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde. | | | |
| 1.13.7 Diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. | | | |
| 1.13.8 Produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. | | | |
| 1.13.9 Utensílios e equipamentos utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. | | | |
| 1.13.10 Utensílios utilizados na higienização de instalações, distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. | | | |
| 1.13.11 Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos. | | | |
| B – AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |
| 1.14 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: | | | |
| 1.14.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença Como fezes, ninhos e outros. | | | |
| 1.14.2 Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. | | | |
| 1.14.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | |
| 1.14.4 Quando aplicado o controle químico, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes. | | | |
| 1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA: | | | |
| 1.15.1 Instalações abastecidas com água corrente. | | | |
| 1.15.2 Utiliza solução alternativa de abastecimento de água com potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais. | | | |
| 1.15.3 Gelo é mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. | | | |
| 1.15.4 Reservatório de água edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos entre outros defeitos e em adequado estado de conservação e higiene e devidamente tampados. | | | |
| 1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS: | | | |
| 1.16.1 Dispõem de recipientes para coleta de resíduos de fácil higienização e transporte devidamente identificados e íntegros, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos. | | | |
| 1.16.2 Resíduos frequentemente coletados e estocados m local fechado e isolado das áreas de preparação e armazenamento de alimentos. | | | |
| 1.17 ESGOTAMENTO SANITÁRIO: | | | |
| 1.17.1 Dispõe de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. | | | |
| 1.17.2 Ralos sifonados e grelhas com dispositivo que permitam seu fechamento. | | | |
| 1.17.3 Caixas de gordura e de esgoto com dimensões compatíveis ao volume de resíduos. | | | |
| 1.17.5 Caixas de gordura periodicamente limpas. Descarte dos resíduos atendendo ao disposto em legislação específica. | | | |
| 1.18 LAYOUT: | | | |
| 1.18.1 Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos facilitando as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. | | | |
| 1.18.2 Dimensionamento da edificação e das instalações compatível com todas as operações. | | | |
| 1.18.3 Separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. | | | |
| Observações: | | | |



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| 2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS - PESO - 15 | SIM | NÃO | NA* |
|---|------------|------------|------------|
| 2.1.1 Os que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica. | | | |
| 2.1.2 Em adequado estado de conservação, resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. | | | |
| 2.1.3 Realiza manutenção programada e periódica dos equipamentos e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição. Mantem registro da realização dessas operações. | | | |
| 2.1.4 Possui superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização, nem serem fontes de contaminação dos alimentos. | | | |
| 2.2 MOVEIS E UTENSÍLIOS: | | | |
| 2.2.1 Os que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica. | | | |
| 2.2.2 Adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. | | | |
| 2.2.3 Possuem superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação dos alimentos. | | | |
| 2.2.4 Realiza manutenção programada e periódica dos utensílios. Mantem registro dessa operação. | | | |
| 2.3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS: | | | |
| 2.3.1 Operação de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados. | | | |
| 2.3.2 Frequência de higienização adequada. | | | |
| 2.3.3 Produtos saneantes utilizados, regularizados no Ministério da Saúde. | | | |
| 2.3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. | | | |
| 2.3.5 Produtos de higienização identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. | | | |
| 2.3.6 Utensílios e equipamentos utilizados na higienização próprios para a atividade, conservados, limpos, disponíveis, em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. | | | |
| 2.3.7 Utiliza utensílios de uso exclusivo para higienização. | | | |
| Observações: | | | |
| | | | |
| B – AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |
| 3 MANIPULADORES - PESO 15 | | | |
| 3.1 VESTUÁRIO: | | | |
| 3.1.1 Utilização de uniforme compatível com a atividade, conservados e limpos. Trocados no mínimo diariamente. | | | |
| 3.1.2 Usados exclusivamente nas dependências internas. As roupas e objetos pessoais guardados, em local específico, e reservado para este fim. | | | |
| 3.1.3 Asseio pessoal: mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou base, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.). Maquiagem; cabelos presos e protegidos por redes, tocas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. | | | |
| 3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS: | | | |
| 3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos ao chegar ao trabalho, antes e após a manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, tocar materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário. | | | |
| 3.2.2 Manipuladores fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosse, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. | | | |
| 3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. | | | |
| B – AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |
| 3.3 CONTROLE DE SAÚDE: | | | |
| 3.3.1 Existência de registro do controle da saúde dos manipuladores, realizado de acordo com a legislação específica. | SIM | NÃO | NA* |
| 3.3.2 Manipuladores que apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos afastados da atividade de preparação de alimentos. | | | |
| 3.4 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO: | | | |
| 3.4.1 Existência de supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. | | | |
| 3.4.2 Possuem registros dessas capacitações. | | | |
| 3.5 VISITANTES: | | | |
| 3.5.1 Visitantes cumprem os mesmos requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. | | | |
| OBSERVAÇÕES: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 4 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS- PESO 20 | | | |
| Ingredientes e embalagens. | | | |
| 4.1.2 Transporte desses insumos realizado em condições adequadas de higiene e conservação. | | | |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



| B – AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |
|---|------------|------------|------------|
| 4.2.1 Realizada em área protegida e limpa. | | | |
| 4.2.2 Inspeccionados e aprovados na recepção. | | | |
| 4.2.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegros. | | | |
| 5.2.4 Adoção de medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado. | | | |
| 4.2.5 Temperatura das matérias-primas e dos ingredientes dos produtos que necessitem de condições especiais de conservação verificada nas etapas de recepção e armazenamento. | | | |
| 4.2.6 Lotes reprovados ou com prazo de validade vencida devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente, sendo determinada a destinação final. | | | |
| 4.3 ARMAZENAMENTO: | | | |
| 4.3.1 Armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. | | | |
| 4.3.2 Adequadamente acondicionados e identificados e sua utilização respeita o prazo de validade. | | | |
| 4.3.3 Armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. | | | |
| OBSERVAÇÕES: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 5 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO - PESO 20 | | | |
| 5.1 QUANTITATIVO DE FUNCIONÁRIOS: | | | |
| 5.1.1 Quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias. | | | |
| 5.2.1 Dotados de tampas e acionados sem contato manual. | | | |
| 5.3 CUIDADOS NA PREPARAÇÃO DO ALIMENTO: | | | |
| 5.3.1 Utilizadas matérias-primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. | | | |
| 5.3.2 Durante a preparação dos alimentos adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. | | | |
| 5.3.3 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. | | | |
| 5.3.4 Funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a assepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. | | | |
| 5.3.5 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento. | | | |
| B – AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |
| 5.4 FRACIONAMENTO DO ALIMENTO: | | | |



| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>5.4.1 Após a abertura ou retirada da embalagem original as matérias-primas e os ingredientes que não forem utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.</p> | | | |
| <p>5.4.2 Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, quando aplicável, minimizando o risco de contaminação.</p> | | | |
| <p>5.5 TRATAMENTO TÉRMICO:</p> | | | |
| <p>5.5.1 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.</p> | | | |
| <p>5.5.2 Eficácia do tratamento térmico, avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.</p> | | | |
| <p>5.6 ÓLEOS E GORDURAS:</p> | | | |
| <p>5.6.1 Existem medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados na fritura não constituem uma fonte de contaminação química do alimento preparado.</p> | | | |
| <p>5.6.2 Aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).</p> | | | |
| <p>5.6.3 Substituídos imediatamente sempre que há alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.</p> | | | |
| <p>5.7 DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS:</p> | | | |
| <p>5.7.1 Realizado o descongelamento dos alimentos congelados, antes do tratamento térmico, (excetuando os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado).</p> | | | |
| <p>5.7.2 Descongelamento realizado de forma a evitar a multiplicação microbiana. O descongelamento efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.</p> | | | |
| <p>5.7.3 Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob refrigeração se</p> | | | |



| | | | |
|---|------------|------------|------------|
| não forem imediatamente utilizados, e não são recongelados. | | | |
| 5.8 ARMAZENAMENTO A QUENTE: | | | |
| 5.8.1 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. | | | |
| B – AVALIAÇÃO: | SIM | NÃO | NA* |
| 5.9 RESFRIAMENTO DO ALIMENTO: | | | |
| 5.9.1 No processo de resfriamento a temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. | | | |
| 5.9.2 Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos preparados são previamente submetidos ao processo de resfriamento. | | | |
| 5.10 CONSERVAÇÃO A FRIO: | | | |
| 5.10.1 Os alimentos são conservados sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). | | | |
| 5.10.2 Obedece a prazo máximo de 5 (cinco) dias, para consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior. | | | |
| 5.10.3 Caso utilizem temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. | | | |
| 5.10.4 Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, possuem invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. | | | |
| 5.10.5 Temperatura de armazenamento regularmente monitorada e registrada. | | | |



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | |
|---|------------|------------|------------|
| 5.11 HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS: | | | |
| 5.11.1 Alimentos consumidos crus submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial, quando aplicável. | | | |
| 5.11.2 Produtos utilizados na higienização dos alimentos, regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. | | | |
| 5.12 CONTROLE E GARANTIA DA QUALIDADE: | | | |
| 5.12.1 Estabelecimento implementou e mantém documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados. | | | |
| 5.13 RESPONSABILIDADE: | | | |
| 5.13.1 Existe um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos, devendo ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. | | | |
| 5.13.2 O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos possui comprovadamente curso de capacitação, abordando no mínimo os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas. | | | |
| OBSERVAÇÕES: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| B – AVALIAÇÃO | SIM | NÃO | NA* |



| | | | |
|--|------------|------------|------------|
| 5. 14 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO | | | |
| 5.14.1 CUIDADOS NECESSÁRIOS: | | | |
| 5.14.1.1 Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar no mínimo: designação do produto, data de preparo e prazo de validade. | | | |
| 5.14.1.2 Armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. | | | |
| 5.14.1.3 A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas. | | | |
| 5.14.2 RECIPIENTES PARA COLETA DE RESÍDUOS: | | | |
| 5.14.2.1 Dotados de tampas e acionadas sem contato manual. | | | |
| 5.14.3 TRANSPORTE: | | | |
| 5.14.3.1 Meios de transporte do alimento preparado higienizados, sendo adotadas medidas, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. | | | |
| 5.14.3.2 Veículos dotados de cobertura para proteção da carga, não transportando outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. | | | |
| OBSERVAÇÕES: | | | |
| | | | |
| | | | |
| 6 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO – PESO 20 | SIM | NÃO | NA* |
| 6.1 MANUAL DE BPF E POP: | | | |



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| | | | |
|---|--|--|--|
| 6.1.1 Serviço de alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. | | | |
| 6.1.2 Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à Autoridade Sanitária, quando requerido. | | | |
| 6.2 REGISTROS: | | | |
| 6.2.1 Registros mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos. | | | |
| 6.3 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP | | | |
| 6.3.1 Higienização das instalações, equipamentos e móveis: | | | |
| 6.3.1.1 Existência de POP estabelecido | | | |
| 6.3.1.2 POP descrito, sendo cumprido. | | | |
| 6.3.2 Controle integrado de vetores e pragas urbanas: | | | |
| 6.3.2.1 Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.3.2.2 POP descrito, sendo cumprido. | | | |
| 6.3.3 Higienização do reservatório: | | | |
| 6.3.3.1 Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.3.3.2 POP descrito, sendo cumprido. | | | |
| 6.3.4 Higiene e saúde dos manipuladores: | | | |
| 6.3.4.1 Existência de POP estabelecido para este item. | | | |
| 6.3.4.2 POP descrito, sendo cumprido. | | | |



OBSERVAÇÕES:

Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes no POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e assepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Devesse especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

C – CONSIDERAÇÕES FINAIS

E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:

 Nome e assinatura do responsável:

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento:

LOCAL: _____ DATA: ____ / ____ / ____

(*) NA: Não se aplica

A pontuação de cada item é obtida pela classificação dos respectivos subitens. Assim, a classificação dos subitens faz-se da seguinte forma:

- Sim (S): quando se verifica a observância adequada de determinado aspecto;
- Não (N): quando determinado sub item não está de acordo;
- Não aplicável (NA): sempre que não se enquadre determinado procedimento ou equipamento no estabelecimento).

Quadro1 – Descrição dos Módulos que compõe *check-list* como os respectivos números de subitens subitens, itens, peso e constante dos módulos.

| MÓDULO | Nº de Sub Itens | Nº de Itens | Peso do Modulo (P) | Constante do Módulo (K) |
|---|-----------------|-------------|--------------------|-------------------------|
| Edificações e instalações | 59 | 18 | 10 | 59 |
| Equipamentos, móveis e utensílios | 15 | 3 | 15 | 15 |
| Manipuladores | 11 | 5 | 15 | 11 |
| Matérias- primas, ingredientes e embalagens | 11 | 3 | 20 | 11 |
| Preparação do alimento + armazenamento e transporte do alimento preparado | 36 | 16 | 20 | 26 |
| Documentação e registro | 12 | 6 | 20 | 12 |

Desta forma, para calcular a Pontuação do Módulo do *check-list* é preciso saber o número total de nota Sim (S) e de Não Aplicável (NA) de cada módulo. Primeiro torna-se necessário multiplicar o número de Sim (S) pelo Peso do Módulo (P), sendo obtida através da seguinte fórmula:

$$PM = (\text{total de S} \times P) / (K - \text{total de NA})$$

Sendo que:

PM = pontuação de cada módulo; K = constante do módulo;

S = total de sim; NA = total de não se aplica.

P = peso do módulo;

Para que o valor da Pontuação de cada Módulo seja transformado em percentagem e torne possível a classificação dos módulos e da *check-list*, são necessárias as seguintes fórmulas, respectivamente:

$$\% \text{ Módulo} = (PM \times 100) / K$$



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



% Global = PM x 100 / 144

Sendo assim, a empresa será classificada conforme disposto no Termo de Referência, estando apta à execução se obtiver aproveitamento superior a 75%, de acordo com a tabela abaixo ("PERCENTUAL – CLASSIFICAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS ITENS").

PERCENTUAL – CLASSIFICAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS ITENS

| | | |
|------------------|---------------------|---|
| MUITO BOA | ≥ 90% | Apta à execução |
| BOA | ≥ 75% e ≤90% | Apta à execução |
| REGULAR | ≥ 50% e ≤75% | Terá o prazo de 20 dias para regularizar as inadequações e apresentar atendimento aos itens em percentual superior a 75%, sob pena de rescisão e multa |
| RUIM | ≤50% | Inapta: rescisão do contrato e imediata aplicação de multa |

Instrumento adaptado à resolução RDC nº 216 de 15 de Setembro de 2004 da Anvisa/MS e Veiroset.al 2007.

Assinaturas:

 Nutricionista da Secretaria de
 SaúdeRg:

 Técnico da Empresa
 Rg:



ANEXO - X
MINUTA DO TERMO DE CESSÃO DE USO

TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS QUE NETRE SI CELEBRAM O ESRADO DE ROPRAIMA EM CONJUNTO COM A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE E A EMPRESA XXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO MENCIONADA:

O Estado de Roraima, pessoa jurídica de direito público interno, por meio da Secretaria de Estado da Saúde, situada a Rua Madri, n.º 180 – Bairro Aeroporto, com CNPJ n.º 84.012.012/0001-26, doravante denominado CEDENTE, representado pelo Excelentíssimo (a) Senhor(a) Secretário(a) de Estado da Saúde XXXXX, com CPF sob o n.º XXXXXX, conforme Decreto n.º XXXXX, do outro lado, a empresa XXXXXXXXXXXXX, CNPJ n.º XXXXX, sediada à XXXXXX, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) XXXXXXXX, (qualificação), podendo ser encontrado no endereço acima citado, doravante denominado CESSIONÁRIA, pactuam o presente TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS, cuja celebração foi autorizada nos autos do Processo n.º XXXXXXXX, têm entre si, justo e convencionado as condições que adiante seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. O CEDENTE pelo presente termo, sede a CESSIONÁRIA, o uso do bem imóvel para as seguintes finalidades:
 - 1.1.1. A Cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação de refeições hospitalares a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.
 - 1.1.2. A Cessão de uso de bem imóvel com ônus está fundamentada no art. 1.º, inciso III, do Decreto n.º 99.509/90, devidamente pacificado pela jurisprudência do TCU, em que não mais se admite aos órgãos e entidades da Administração a cessão imóvel, a título gratuito, principalmente quando destinada a empreendimento de fins lucrativos em que a cessão deverá ser sempre onerosa.
- 1.2. Os locais destinados à cessão de espaço físico (instalações de copa – cozinha) são os das unidades de saúde do HOSPITAL GERAL DE RORAIMA – HGR, HOSPITAL MATERNO INFANTIL NOSSA SENHORA DE NAZARETH E POLICLÍNICA COSME E SILVA-PCS.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

- 2.1. O valor mensal a ser ressarcido será a importância de R\$ XXXXX (XXXXXXX).
- 2.2. Os valores das respectivas áreas utilizadas em cessão de uso de bem imóvel serão reajustadas anualmente, na data da prorrogação de vigência do respectivo Termo de Cessão, utilizando o IGPM – Índice Geral de Preços no Mercado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

- 3.1. A assinatura do termo de cessão e sua vigência serão equivalentes e concomitantes ao Contrato de prestação de serviços n.º XXX/XXXX.

CLÁUSULA QUARTA – DA MANUTENÇÃO DO IMÓVEL

- 4.1. O órgão Cedente/SESAU autoriza a realização de manutenção e adequação do espaço físico a ser utilizado pela Empresa Cessionária, sem ônus para esta secretaria, caso seja necessário.

CLÁUSULA QUINTA – DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

- 5.1. O valor e título de indenização pelo consumo de água e energia elétrica nas unidades com cedência de espaço físico será o percentual de 20% (vinte por cento) do valor total pela cessão do imóvel com ônus, nos seguintes termos:

| UNIDADE | M ² | VALOR TOTAL |
|------------|----------------|-------------|
| HGR | XXXXX | XXXXX |
| HMI | XXXXX | XXXXX |
| PCS | XXXXX | XXXXX |
| HC | XXXXX | XXXXX |
| HÉMOCENTRO | XXXXX | XXXXX |

- 5.2. A obrigação do ressarcimento pela cessão de uso do bem imóvel terá a mesma vigência do Contrato n.º XXXXXXXX.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



6.1. O valor total das despesas será ressarcido por meio de descontos mensais e sucessivos no valor total das faturas/notas fiscais, apresentada mensalmente pela prestação dos serviços referente ao Contrato n° XXX/XXXX.

CLÁUSULA SÉTIMA- DA CONSERVAÇÃO DO BEM IMÓVEL

7.1. A CESSIONÁRIA se compromete a usar o bem cedido como se seu fosse, para que no término deste instrumento, seja devolvido ao CEDENTE quando finda ou rescindida a presente cessão, devidamente conservado, nas condições em que os receber por força deste Termo, exceto pelo desgaste natural do tempo de uso.

CLÁUSULA OITAVA – DA IMISSÃO NA POSSE

8.1. A CESSIONÁRIA, amparada neste instrumento, fica autorizada a imitir-se na posse do imóvel público descrito na Cláusula primeira a partir da assinatura do Contrato N° XXX/XXXX, para o cumprimento do objeto deste Termo de Cessão de Uso de bem público.

CLÁUSULA NONA – DA PUBLICAÇÃO

9.1. A publicação do presente Termo de Cessão de Uso de imóvel será efetuada pelo CEDENTE, nos termos da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

10.1 As partes elegem o Foro da Comarca de Boa Vista, Capital do Estado de Roraima para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Instrumento.

E por haverem acordos, declaram ambas as partes aceitarem todas as disposições estabelecidas nas cláusulas do presente Termo de Cessão de Uso, bem como a de observarem fielmente outras disposições regulamentares sobre o assunto, firmando-se em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que aqui vai assinado por ambas as partes e na presença das testemunhas abaixo relacionadas, para que produza o legal fim de direito.

Boa Vista – RR, xx de xxxx de 2020.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
 SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE
 CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXX
 EMPRESA
 CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____
 CPF: _____

Nome: _____
 CPF: _____



ANEXO I - A - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

1. OBJETO E DEMONSTRATIVO DE SITUAÇÃO DA DEMANDA

LOTE I

| ITEM | UND. | QTD. EST MÊS | QTD. EST./ANO | VALOR UNIT. (R\$) | VALOR TOTAL MENSAL (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) | CRITÉRIO DISPUTA |
|------|------|-----------------|------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| 1 | UND. | 6.470 | 77.640 | R\$ 4,56 | R\$ 29.503,20 | R\$ 354.038,40 | UNIVERSAL |
| 2 | UND. | 1.710 | 20.520 | R\$ 5,29 | R\$ 9.045,90 | R\$ 108.550,80 | UNIVERSAL |
| 3 | UND. | 870 | 10.440 | R\$ 4,43 | R\$ 3.854,10 | R\$ 46.249,20 | UNIVERSAL |
| 4 | UND. | 4.680 | 56.160 | R\$ 4,84 | R\$ 22.651,20 | R\$ 271.814,40 | UNIVERSAL |
| 5 | UND. | 60 | 720 | R\$ 4,86 | R\$ 291,60 | R\$ 3.499,20 | UNIVERSAL |
| 6 | UND. | 60 | 720 | R\$ 5,97 | R\$ 358,20 | R\$ 4.298,40 | UNIVERSAL |
| 7 | UND. | 5.970 | 71.640 | R\$ 3,91 | R\$ 23.342,70 | R\$ 280.112,40 | UNIVERSAL |
| 8 | UND. | 1.710 | 20.520 | R\$ 4,19 | R\$ 7.164,90 | R\$ 85.978,80 | UNIVERSAL |
| 9 | UND. | 870 | 10.440 | R\$ 4,54 | R\$ 3.949,80 | R\$ 47.397,60 | UNIVERSAL |
| 10 | UND. | 4.710 | 56.520 | R\$ 3,97 | R\$ 18.698,70 | R\$ 224.384,40 | UNIVERSAL |
| 11 | UND. | 60 | 720 | R\$ 5,09 | R\$ 305,40 | R\$ 3.664,80 | UNIVERSAL |
| 12 | UND. | 60 | 720 | R\$ 5,12 | R\$ 307,20 | R\$ 3.686,40 | UNIVERSAL |
| 13 | UND. | 6.530 | 78.360 | R\$ 17,72 | R\$ 115.711,60 | R\$ 1.388.539,20 | UNIVERSAL |
| 14 | UND. | 1.710 | 20.520 | R\$ 17,89 | R\$ 30.591,90 | R\$ 367.102,80 | UNIVERSAL |
| 15 | UND. | 840 | 10.080 | R\$ 19,12 | R\$ 16.060,80 | R\$ 192.729,60 | UNIVERSAL |
| 16 | UND. | 4.650 | 55.800 | R\$ 18,67 | R\$ 86.815,50 | R\$ 1.041.786,00 | UNIVERSAL |
| 17 | UND. | 60 | 720 | R\$ 18,64 | R\$ 1.118,40 | R\$ 13.420,80 | UNIVERSAL |
| 18 | UND. | 60 | 720 | R\$ 18,47 | R\$ 1.108,20 | R\$ 13.298,40 | UNIVERSAL |
| 19 | UND. | 6.470 | 77.640 | R\$ 4,67 | R\$ 30.214,90 | R\$ 362.578,80 | UNIVERSAL |
| 20 | UND. | 1.740 | 20.880 | R\$ 4,59 | R\$ 7.986,60 | R\$ 95.839,20 | UNIVERSAL |
| 21 | UND. | 870 | 10.440 | R\$ 4,74 | R\$ 4.123,80 | R\$ 49.485,60 | UNIVERSAL |
| 22 | UND. | 4.650 | 55.800 | R\$ 4,70 | R\$ 21.855,00 | R\$ 262.260,00 | UNIVERSAL |
| 23 | UND. | 79 | 948 | R\$ 5,70 | R\$ 450,30 | R\$ 5.403,60 | UNIVERSAL |
| 24 | UND. | 60 | 720 | R\$ 4,60 | R\$ 276,00 | R\$ 3.312,00 | UNIVERSAL |
| 25 | UND. | 6.090 | 73.080 | R\$ 18,43 | R\$ 112.238,70 | R\$ 1.346.864,40 | UNIVERSAL |
| 26 | UND. | 1.770 | 21.240 | R\$ 18,40 | R\$ 32.568,00 | R\$ 390.816,00 | UNIVERSAL |
| 27 | UND. | 900 | 10.800 | R\$ 18,33 | R\$ 16.497,00 | R\$ 197.964,00 | UNIVERSAL |
| 28 | UND. | 4.740 | 56.880 | R\$ 17,00 | R\$ 80.580,00 | R\$ 966.960,00 | UNIVERSAL |
| 29 | UND. | 60 | 720 | R\$ 16,53 | R\$ 991,80 | R\$ 11.901,60 | UNIVERSAL |
| 30 | UND. | 60 | 720 | R\$ 16,24 | R\$ 974,40 | R\$ 11.692,80 | UNIVERSAL |
| 31 | UND. | 3480 | 41.760 | R\$ 7,13 | R\$ 24.812,40 | R\$ 297.748,80 | UNIVERSAL |
| 32 | UND. | 5730 | 68.760 | R\$ 4,67 | R\$ 26.759,10 | R\$ 321.109,20 | UNIVERSAL |
| 33 | UND. | 1.770 | 21.240 | R\$ 4,32 | R\$ 7.646,40 | R\$ 91.756,80 | UNIVERSAL |
| 34 | UND. | 900 | 10.800 | R\$ 4,83 | R\$ 4.347,00 | R\$ 52.164,00 | UNIVERSAL |
| 35 | UND. | 4.830 | 57.960 | R\$ 4,86 | R\$ 23.473,80 | R\$ 281.685,60 | UNIVERSAL |
| 36 | UND. | 60 | 720 | R\$ 5,71 | R\$ 342,60 | R\$ 4.111,20 | UNIVERSAL |
| 37 | UND. | 60 | 720 | R\$ 5,59 | R\$ 335,40 | R\$ 4.024,80 | UNIVERSAL |
| 38 | UND. | 6.585 | 79.020 | R\$ 7,37 | R\$ 48.531,45 | R\$ 582.377,40 | UNIVERSAL |
| 39 | UND. | 9.542 | 114.504 | R\$ 17,41 | R\$ 166.126,22 | R\$ 1.993.514,64 | UNIVERSAL |
| 40 | UND. | 9.408 | 112.896 | R\$ 7,69 | R\$ 72.347,52 | R\$ 868.170,24 | UNIVERSAL |
| 41 | UND. | 5.697 | 68.508 | R\$ 17,76 | R\$ 101.178,72 | R\$ 1.216.702,08 | UNIVERSAL |
| 42 | UND. | 3.000 | 35.640 | R\$ 16,90 | R\$ 50.700,00 | R\$ 602.316,00 | UNIVERSAL |
| 43 | UND. | 930 | 111.160 | R\$ 6,94 | R\$ 6.454,20 | R\$ 771.450,40 | UNIVERSAL |

VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL LOTE I: R\$ 1.212.690,61 (UM MILHÃO, DUZENTOS E DOZE MIL, SEISCENTOS E NOVENTA REAIS, SESSENTA E UM CENTAVOS).
VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL LOTE I: R\$ 15.242.760,76 (QUINZE MILHÕES, DUZENTOS E QUARENTA E DOIS, SETECENTOS E SESSENTA REAIS, SETENTA E SEIS CENTAVOS).



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



LOTE II

| ITEM | UND. | QTD. EST MÊS | QTD. EST./ANO | VALOR UNIT. (R\$) | VALOR TOTAL MENSAL (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) | CRITERIO DISPUTA |
|---|------|-----------------|------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| 44 | UND. | 7.028 | 84.336 | R\$ 4,56 | R\$ 32.047,68 | R\$ 384.572,16 | UNIVERSAL |
| 45 | UND. | 510 | 6.120 | R\$ 5,29 | R\$ 2.697,90 | R\$ 32.374,80 | UNIVERSAL |
| 46 | UND. | 300 | 3.600 | R\$ 4,43 | R\$ 1.329,00 | R\$ 15.948,00 | UNIVERSAL |
| 47 | UND. | 1.320 | 15.840 | R\$ 4,84 | R\$ 6.388,80 | R\$ 76.665,60 | UNIVERSAL |
| 48 | UND. | 130 | 1.560 | R\$ 4,86 | R\$ 631,80 | R\$ 7.581,60 | UNIVERSAL |
| 49 | UND. | 200 | 2.400 | R\$ 5,97 | R\$ 1.194,00 | R\$ 14.328,00 | UNIVERSAL |
| 50 | UND. | 6.210 | 74.520 | R\$ 3,91 | R\$ 24.281,10 | R\$ 291.373,20 | UNIVERSAL |
| 51 | UND. | 510 | 6.120 | R\$ 4,19 | R\$ 2.136,90 | R\$ 25.642,80 | UNIVERSAL |
| 52 | UND. | 300 | 3.600 | R\$ 4,54 | R\$ 1.362,00 | R\$ 16.344,00 | UNIVERSAL |
| 53 | UND. | 1.320 | 15.840 | R\$ 3,97 | R\$ 5.240,40 | R\$ 62.884,80 | UNIVERSAL |
| 54 | UND. | 130 | 1.560 | R\$ 5,09 | R\$ 661,70 | R\$ 7.940,40 | UNIVERSAL |
| 55 | UND. | 200 | 2.400 | R\$ 5,12 | R\$ 1.024,00 | R\$ 12.288,00 | UNIVERSAL |
| 56 | UND. | 6.660 | 79.920 | R\$ 17,72 | R\$ 118.015,20 | R\$ 1.416.182,40 | UNIVERSAL |
| 57 | UND. | 510 | 6.120 | R\$ 17,89 | R\$ 9.123,90 | R\$ 109.486,80 | UNIVERSAL |
| 58 | UND. | 300 | 3.600 | R\$ 19,12 | R\$ 5.736,00 | R\$ 68.832,00 | UNIVERSAL |
| 59 | UND. | 1.320 | 15.840 | R\$ 18,67 | R\$ 24.644,40 | R\$ 295.732,80 | UNIVERSAL |
| 60 | UND. | 130 | 1.560 | R\$ 18,64 | R\$ 2.423,20 | R\$ 29.078,40 | UNIVERSAL |
| 61 | UND. | 200 | 2.400 | R\$ 18,47 | R\$ 3.694,00 | R\$ 44.328,00 | UNIVERSAL |
| 62 | UND. | 7.028 | 84.336 | R\$ 4,67 | R\$ 32.820,76 | R\$ 393.849,12 | UNIVERSAL |
| 63 | UND. | 510 | 6.120 | R\$ 4,59 | R\$ 2.340,90 | R\$ 28.090,80 | UNIVERSAL |
| 64 | UND. | 300 | 3.600 | R\$ 4,74 | R\$ 1.422,00 | R\$ 17.064,00 | UNIVERSAL |
| 65 | UND. | 1.320 | 15.840 | R\$ 4,70 | R\$ 6.204,00 | R\$ 74.448,00 | UNIVERSAL |
| 66 | UND. | 130 | 1.560 | R\$ 5,70 | R\$ 741,00 | R\$ 8.892,00 | UNIVERSAL |
| 67 | UND. | 200 | 2.400 | R\$ 4,58 | R\$ 916,00 | R\$ 10.992,00 | UNIVERSAL |
| 68 | UND. | 6.660 | 79.920 | R\$ 18,43 | R\$ 122.743,80 | R\$ 1.472.925,60 | UNIVERSAL |
| 69 | UND. | 510 | 6.120 | R\$ 18,40 | R\$ 9.384,00 | R\$ 112.608,00 | UNIVERSAL |
| 70 | UND. | 300 | 3.600 | R\$ 18,33 | R\$ 5.499,00 | R\$ 65.988,00 | UNIVERSAL |
| 71 | UND. | 1.320 | 15.840 | R\$ 17,00 | R\$ 22.440,00 | R\$ 269.280,00 | UNIVERSAL |
| 72 | UND. | 130 | 1.560 | R\$ 16,53 | R\$ 2.148,90 | R\$ 25.786,80 | UNIVERSAL |
| 73 | UND. | 200 | 2.400 | R\$ 16,24 | R\$ 3.248,00 | R\$ 38.976,00 | UNIVERSAL |
| 74 | UND. | 4.060 | 48.720 | R\$ 7,13 | R\$ 28.947,80 | R\$ 347.373,60 | UNIVERSAL |
| 75 | UND. | 6.210 | 74.520 | R\$ 4,67 | R\$ 29.000,70 | R\$ 348.008,40 | UNIVERSAL |
| 76 | UND. | 510 | 6.120 | R\$ 4,32 | R\$ 2.203,20 | R\$ 26.438,40 | UNIVERSAL |
| 77 | UND. | 300 | 3.600 | R\$ 4,83 | R\$ 1.449,00 | R\$ 17.388,00 | UNIVERSAL |
| 78 | UND. | 1.320 | 15.840 | R\$ 4,86 | R\$ 6.415,20 | R\$ 76.982,40 | UNIVERSAL |
| 79 | UND. | 130 | 1.560 | R\$ 5,71 | R\$ 742,30 | R\$ 8.907,60 | UNIVERSAL |
| 80 | UND. | 200 | 2.400 | R\$ 5,59 | R\$ 1.118,00 | R\$ 13.416,00 | UNIVERSAL |
| 81 | UND. | 35 | 420 | R\$ 111,76 | R\$ 3.911,60 | R\$ 46.939,20 | UNIVERSAL |
| 82 | UND. | 150 | 1.800 | R\$ 50,50 | R\$ 7.575,00 | R\$ 90.900,00 | UNIVERSAL |
| 83 | UND. | 10 | 120 | R\$ 71,45 | R\$ 714,50 | R\$ 8.574,00 | UNIVERSAL |
| 84 | UND. | 4 | 48 | R\$ 82,00 | R\$ 328,00 | R\$ 3.936,00 | UNIVERSAL |
| 85 | UND. | 45 | 540 | R\$ 87,40 | R\$ 3.933,00 | R\$ 47.196,00 | UNIVERSAL |
| 86 | UND. | 40 | 480 | R\$ 92,55 | R\$ 3.702,00 | R\$ 44.424,00 | UNIVERSAL |
| 87 | UND. | 0,25 | 3 | R\$ 362,50 | R\$ 90,63 | R\$ 1.087,50 | UNIVERSAL |
| 88 | UND. | 4.500 | 54.000 | R\$ 7,37 | R\$ 33.165,00 | R\$ 397.980,00 | UNIVERSAL |
| 89 | UND. | 4.500 | 54.000 | R\$ 17,41 | R\$ 78.345,00 | R\$ 940.140,00 | UNIVERSAL |
| 90 | UND. | 5.000 | 60.000 | R\$ 7,69 | R\$ 38.450,00 | R\$ 461.400,00 | UNIVERSAL |
| 91 | UND. | 3.179 | 38.148 | R\$ 17,76 | R\$ 56.459,04 | R\$ 677.508,48 | UNIVERSAL |
| 92 | UND. | 3.129 | 37.548 | R\$ 16,90 | R\$ 52.880,10 | R\$ 634.561,20 | UNIVERSAL |
| 93 | UND. | 900 | 10.800 | R\$ 6,89 | R\$ 6.201,00 | R\$ 74.412,00 | UNIVERSAL |
| VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL LOTE II: R\$ 808.171,41 (OITOCENTOS E OITO MIL, CENTO E SETENTA E UM REAIS, QUARENTA E UM CENTAVOS) | | | | | | | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL LOTE II: R\$ 9.698.056,86 (NOVE MILHÕES, SEISCENTOS E NOVENTA E OITO MIL, CINQUENTA E SEIS REAIS, OITENTA E SEIS CENTAVOS). | | | | | | | |



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAUDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITA O

LOTE III

| ITEM | UND. | QTD. EST M S | QTD. EST./ANO | VALOR UNIT. (R\$) | VALOR TOTAL MENSAL (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) | CRITERIO DISPUTA |
|---|------|--------------|---------------|-------------------|--------------------------|-------------------|------------------|
| 94 | UND. | 1.370 | 16.440 | R\$ 4,56 | R\$ 6.247,20 | R\$ 74.966,40 | UNIVERSAL |
| 95 | UND. | 210 | 2.520 | R\$ 5,29 | R\$ 1.110,90 | R\$ 13.330,80 | UNIVERSAL |
| 96 | UND. | 210 | 2.520 | R\$ 4,43 | R\$ 930,30 | R\$ 11.163,60 | UNIVERSAL |
| 97 | UND. | 2.700 | 32.400 | R\$ 4,84 | R\$ 13.068,00 | R\$ 156.816,00 | UNIVERSAL |
| 98 | UND. | 150 | 1.800 | R\$ 5,97 | R\$ 895,50 | R\$ 10.746,00 | UNIVERSAL |
| 99 | UND. | 1.230 | 14.760 | R\$ 3,91 | R\$ 4.809,30 | R\$ 57.711,60 | UNIVERSAL |
| 100 | UND. | 210 | 2.520 | R\$ 4,19 | R\$ 879,90 | R\$ 10.558,80 | UNIVERSAL |
| 101 | UND. | 210 | 2.520 | R\$ 4,54 | R\$ 953,40 | R\$ 11.440,80 | UNIVERSAL |
| 102 | UND. | 2.700 | 32.400 | R\$ 3,97 | R\$ 10.719,00 | R\$ 128.628,00 | UNIVERSAL |
| 103 | UND. | 150 | 1.800 | R\$ 5,12 | R\$ 768,00 | R\$ 9.216,00 | UNIVERSAL |
| 104 | UND. | 1.440 | 17.280 | R\$ 17,72 | R\$ 25.516,80 | R\$ 306.201,60 | UNIVERSAL |
| 105 | UND. | 180 | 2.160 | R\$ 17,89 | R\$ 3.220,20 | R\$ 38.642,40 | UNIVERSAL |
| 106 | UND. | 180 | 2.160 | R\$ 19,12 | R\$ 3.441,60 | R\$ 41.299,20 | UNIVERSAL |
| 107 | UND. | 2.820 | 33.840 | R\$ 18,67 | R\$ 52.649,40 | R\$ 631.792,80 | UNIVERSAL |
| 108 | UND. | 150 | 1.800 | R\$ 18,47 | R\$ 2.770,50 | R\$ 33.246,00 | UNIVERSAL |
| 109 | UND. | 1.420 | 17.040 | R\$ 4,67 | R\$ 6.631,40 | R\$ 79.576,80 | UNIVERSAL |
| 110 | UND. | 210 | 2.520 | R\$ 4,59 | R\$ 963,90 | R\$ 11.566,80 | UNIVERSAL |
| 111 | UND. | 210 | 2.520 | R\$ 4,74 | R\$ 995,40 | R\$ 11.944,80 | UNIVERSAL |
| 112 | UND. | 2500 | 30.000 | R\$ 4,70 | R\$ 11.750,00 | R\$ 141.000,00 | UNIVERSAL |
| 113 | UND. | 150 | 1.800 | R\$ 4,60 | R\$ 690,00 | R\$ 8.280,00 | UNIVERSAL |
| 114 | UND. | 1.440 | 17.280 | R\$ 15,11 | R\$ 21.758,40 | R\$ 261.100,80 | UNIVERSAL |
| 115 | UND. | 180 | 2.160 | R\$ 18,40 | R\$ 3.312,00 | R\$ 39.744,00 | UNIVERSAL |
| 116 | UND. | 180 | 2.160 | R\$ 18,33 | R\$ 3.299,40 | R\$ 39.592,80 | UNIVERSAL |
| 117 | UND. | 2.820 | 33.840 | R\$ 17,00 | R\$ 47.940,00 | R\$ 575.280,00 | UNIVERSAL |
| 118 | UND. | 150 | 1.800 | R\$ 16,24 | R\$ 2.436,00 | R\$ 29.232,00 | UNIVERSAL |
| 119 | UND. | 900 | 10.800 | R\$ 7,13 | R\$ 6.417,00 | R\$ 77.004,00 | UNIVERSAL |
| 120 | UND. | 1.230 | 14.760 | R\$ 4,67 | R\$ 5.744,10 | R\$ 68.929,20 | UNIVERSAL |
| 121 | UND. | 200 | 2.400 | R\$ 4,32 | R\$ 864,00 | R\$ 10.368,00 | UNIVERSAL |
| 122 | UND. | 190 | 2.280 | R\$ 4,83 | R\$ 917,70 | R\$ 11.012,40 | UNIVERSAL |
| 123 | UND. | 2500 | 30.000 | R\$ 4,86 | R\$ 12.150,00 | R\$ 145.800,00 | UNIVERSAL |
| 124 | UND. | 150 | 1.800 | R\$ 5,59 | R\$ 838,50 | R\$ 10.062,00 | UNIVERSAL |
| 125 | UND. | 3.750 | 45.000 | R\$ 7,37 | R\$ 27.637,50 | R\$ 331.650,00 | UNIVERSAL |
| 126 | UND. | 3.600 | 43.200 | R\$ 17,41 | R\$ 62.676,00 | R\$ 752.112,00 | UNIVERSAL |
| 127 | UND. | 3.600 | 43.200 | R\$ 7,69 | R\$ 27.684,00 | R\$ 332.208,00 | UNIVERSAL |
| 128 | UND. | 2.590 | 31.080 | R\$ 17,76 | R\$ 45.998,40 | R\$ 551.980,80 | UNIVERSAL |
| 129 | UND. | 2.010 | 24.120 | R\$ 16,90 | R\$ 33.969,00 | R\$ 407.628,00 | UNIVERSAL |
| 130 | UND. | 840 | 10.080 | R\$ 6,94 | R\$ 5.829,60 | R\$ 69.955,20 | UNIVERSAL |
| VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL LOTE III: R\$ 458.482,30 QUATROCENTOS E CINQUENTA E OITO MIL, QUATROCENTOS E OITENTA E DOIS REAIS, TRINTA CENTAVOS. | | | | | | | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL LOTE III: R\$ 5.501.787,60 (CINCO MILHÕES, QUINHENTOS E UM MIL, SETECENTOS E OITENTA E SETE REAIS, SESENTA CENTAVOS). | | | | | | | |

LOTE IV

| ITEM | UND. | QTD. EST M S | QTD. EST./ANO | VALOR UNIT. (R\$) | VALOR TOTAL MENSAL (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) | CRITERIO DISPUTA |
|---|------|--------------|---------------|-------------------|--------------------------|-------------------|------------------|
| 131 | UND. | 2.120 | 25.440 | R\$ 4,96 | R\$ 10.515,20 | R\$ 126.182,40 | UNIVERSAL |
| 132 | UND. | 2.120 | 25.440 | R\$ 5,06 | R\$ 10.727,20 | R\$ 128.726,40 | UNIVERSAL |
| VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL LOTE IV: R\$ 21.242,40 (VINTE E UM MIL, DUZENTOS E QUARENTA E DOIS REAIS, QUARENTA CENTAVOS). | | | | | | | |
| VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL LOTE IV: R\$ 254.908,80 (DUZENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL, NOVECENTOS E OITO REAIS, OITENTA CENTAVOS). | | | | | | | |

- Critério de Disputa: **Exclusiva** (PARA MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI e **Universal** (abrange a todas as empresas).
- **Obs: As descri es dos itens estão dispostas no Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA deste edital.**
- **VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL DOS LOTES R\$ 2.500.586,72 (DOIS MILHÕES, QUINHENTOS MIL, QUINHENTOS E OITENTA E SEIS REAIS, SETENTA E DOIS CENTAVOS).**
- **VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL DOS LOTES R\$ 30.697.514,02 (TRINTA MILHÕES, SEISCENTOS E NOVENTA E SETE MIL, QUINHENTOS E QUATORZE REAIS, DOIS CENTAVOS).**



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ATENÇÃO! SUBSTITUIR ESTA LOGOMARCA PELO TIMBRE DA EMPRESA)

ANEXO – II

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO DE CONTRATAÇÃO DE PESSOAS PRESAS OU ENGRESSAS DO SISTEMA PRISIONAL

Ref: xxxxxxxxxxxx/ano

A empresa _____ (NOME), com sede na _____ (endereço da licitante, inclusive com CEP), registrada no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda - CNPJ/MF sob o nº _____ (número do CNPJ), declara que caso logre êxito na licitação nº _____ (número da licitação), contratará, em cada contrato firmado, o percentual de pessoas privadas de liberdade e egressas do sistema prisional para o cumprimento dos objetos pactuados, nos percentuais dispostos nos art. art. 6º do Decreto nº 9450, de 24 de julho de 2018.

O atendimento aos percentuais previstos está condicionado a disponibilidade de pessoas presas ou egressas aptas à execução do trabalho, conforme disponibilização expressa da Secretaria(s) de Administração Prisional ou Órgão(s) congênere(s) da(s) Unidade(s) Federativa(s) onde o(s) serviço(s) serão prestados.

Segue(m) anexa(s) a(s) declaração(ões) emitida(s) pelo(s) órgão(s) responsável(is) pela execução penal no(s) Estado(s) _____ (nome das Unidades Federativas) para cada serviço licitado.

_____ (Local), _____ de _____ de _____.

 Representante legal

Nome:

RG:

CPF:



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

PAPEL TIMBRADO DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO PENAL

ANEXO – III

DECLARAÇÃO DE PESSOAS PRESAS APTAS À EXECUÇÃO DE TRABALHO EXTERNO OU DE EGRESSAS DO SISTEMA PRISIONAL

Ref: xxxxxxxxxx/ano

Objeto: _____ O (a) _____, órgão responsável pela intermediação da mão de obra do sistema prisional do Estado de _____, em atenção ao §1º, inciso I, do art. 5º do Decreto nº 9.450, de 24 de julho de 2018, declara que dispõe de pessoas privadas de liberdade ou egressas do sistema prisional aptas à execução dos seguintes serviços:

| Ordem | Nome completo | CPF | Profissão/Qualificação | Previsão de término da pena |
|-------|---------------|-----|------------------------|-----------------------------|
| 01 | | | | |
| 02 | | | | |
| 03 | | | | |
| | | | | |

_____ (local), _____ de _____ de _____.

| | |
|------------------|--------------|
| Trabalho e Renda | Psicossocial |
| Nome: | Nome: |
| Matrícula: | Matrícula: |



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



PAPEL TIMBRADO DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO PENAL

ANEXO – IV

DECLARAÇÃO DE NÃO DISPONIBILIDADE DE PESSOAS PRESAS APTAS À EXECUÇÃO DE TRABALHO EXTERNO OU EGRESSAS DO SISTEMA PRISIONAL

Ref: xxxxxxxxxxxx/ano

O (a) _____ (órgão responsável pela intermediação da mão de obra do sistema prisional do Estado de _____, em atenção ao §1º, inciso I, do art. 5º do Decreto nº 9.450, de 24 de julho de 2018, declara que não dispõe de pessoas privadas de liberdade ou egressas do sistema prisional aptas à execução dos serviços de _____ (objeto(s) da licitação).

_____ (local), _____ de _____ de _____.

| | |
|------------------|--------------|
| | |
| Trabalho e Renda | Psicossocial |
| Nome: | Nome: |
| Matrícula: | Matrícula: |



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

ATENÇÃO! SUBSTITUIR ESTA LOGOMARCA PELO TIMBRE DA EMPRESA)

ANEXO – V

MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO N° xxxxxxxxxxxxxx - xxxxxxxxxxxxxx
PREGÃO ELETRÔNICO N°: 000/0000
ABERTURA DIA: 00/00/0000
HORÁRIO: 00:00 horas (horário de Brasília)

CNPJ

| Item | Descrição | Und. | Qtd. Mensal | Qtd. Anual | Preço Unit. | Preço Mensal | Preço total |
|---------------------------------------|---|------|-------------|------------|-------------|--------------|-------------|
| 1. | Obs.: DESCREVER OS ITENS DISPOSTOS NO TERMO DE REFERÊNCIA. | | | | | | |
| Valor TOTAL DA PROPOSTA (por extenso) | | | | | | | |

OBS: ATENTAR PARA O DISPOSTO NO SUBITEM 7.12. "d" do Edital.

OBS: PREENCHER A DESCRIÇÃO DO OBJETO CONFORME ANEXO I DO TERMO DE REFERENCIA, ANEXO I DO EDITAL.

DECLARO que os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes ao objeto da licitação, incluindo frete, impostos, taxas e outros encargos de qualquer natureza.

VALIDADE DA PROPOSTA:

OBS: PREENCHER CONFORME ITEM 7.12 DO EDITAL

BANCO: AGÊNCIA: CONTA CORRENTE:

FONE(S): EMAIL:

Boa Vista/RR 00 de xxxxxxxxx de xxxx

Proponente



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ANEXO – VI
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE Nº. 000/0000
PROCESSO Nº. 020601.XXXXXX/XX-XX - SESAU

Aos _____ dias do mês de _____ de _____, **COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE RORAIMA – CSL/SESAU-RR**, localizada na Rua Madri, nº 180 - Aeroporto – Boa Vista/RR, CEP: 69.310-043 neste ato representado pelo Excelentíssimo Senhor Secretário de Saúde do Estado de Roraima, - _____ denominado, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR** desta Ata de Registro de Preços, nos termos da **Lei nº. 10.520**, de 17 de julho de 2002, do **Decreto 4.794-E**, de 03 de junho de 2002, do **Decreto nº. 16.223-E**, de 07 de outubro de 2013, **Decreto nº 16.550-E**, de 27 de dezembro de 2013, **Decreto nº 17.391-E**, de 07 de agosto de 2014 e das demais normas legais aplicáveis, decorrente da licitação na modalidade Pregão Eletrônico Sob o Sistema de Registro de Preços, e de outro lado à empresa _____, CNPJ nº. _____, com sede na _____ nº. _____, Bairro: _____, _____ (Estado), Telefone: _____, Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____, vencedora e adjudicatária da licitação supramencionada, neste ato representado por seu representante legal ou procurador o Sr. (a) _____, conforme documento comprobatório, resolvem firmar o presente instrumento, objetivando registrar preço do bem discriminado na cláusula Primeira – Objeto, que serão fornecidos em conformidade com as cláusulas e condições seguintes.

Empresas:

| Empresa(s) Classificada(s) | Lote(s)/Item(ns) | Valor Total do(s) Lote(s)/Item (ns) (R\$) |
|----------------------------|------------------|---|
| | | |

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

7.1 A presente Ata refere-se aos preços registrados para **Eventual xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, destinados a atender as Unidades de Saúde do Estado de Roraima, conforme as seguintes especificações:

| Item | Especificação | Und | Qtd. Mensal | Qtd. Anual | Preço Unit. | Preço Mensal | Preço total |
|------|---------------|-----|-------------|------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | | | | | |

1.2 Do quantitativo para **ADESÃO** tipo **CARONA**, não poderá exceder na totalidade ao **DOBRO** do quantitativo de cada item, obedecendo assim disposto na **CLÁUSULA TERCEIRA**.

1.3 São coordenações participantes, oriundas desta Secretaria de Estado da Saúde:

| ORDEM | COORDENAÇÕES PARTICIPANTES DESTA SECRETARIA |
|-------|---|
| 1. | |

1.4. Do quantitativo para cada Coordenação participante:

| COORDENAÇÕES PARTICIPANTES | | |
|----------------------------|-----|--|
| ITEM | QTD | |
| | | |

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de **12 (doze) meses**, a partir de sua publicação;

2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Governo do Estado de Roraima **não será obrigado a adquirir** o serviço/material referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantida à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.



3.2. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

3.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.4. **As aquisições ou contratações adicionais (Adesões/Caronas) não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;**

3.5. O instrumento convocatório deverá prever que o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao **dobro do quantitativo** de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem;

3.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

3.7. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador;

3.8. É vedada aos órgãos e entidades da administração pública estadual a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade municipal;

3.9. É facultada aos órgãos ou entidades municipais, distritais ou estaduais a adesão a ata de registro de preços da Administração Pública Estadual;

3.10. **Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).**

CLAUSULA QUARTA – DA INTENÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Fica instituído o procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, a ser operacionalizado por módulo do Sistema de Administração e Serviços Gerais - SIASG, que deverá ser utilizado pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais - SISG, para registro e divulgação dos itens a serem licitados e para a realização dos atos previstos nos incisos II e V do caput do art. 5º e dos atos previstos no inciso II e caput do art. 6º do DECRETO Nº 16.223-E;

4.2. Fica facultado ao Estado de Roraima a divulgação da intenção de registro de preços prevista no item 4.1;

4.3. Caberá ao Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão a edição da norma complementar para regulamentar o disposto nesta cláusula;

4.4. O disposto neste capítulo aplicar-se-á somente nas hipóteses de utilização do Portal de Compras do Governo Federal.

CLAUSULA QUINTA – DO LOCAL E PRAZO DE EXECUÇÃO

5.1. Conforme Minuta de Contrato, **ANEXO VII deste Edital**.

CLÁUSULA SEXTA – PRAZO E CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

6.1. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, havendo necessidade de adquirir o objeto, a Secretaria de Estado da Saúde do Estado de Roraima convocará a empresa cujo preço foi registrado para a retirada da respectiva nota de empenho;

6.2. As convocações de que trata o item anterior deverão ser atendidas no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de Roraima, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na legislação vigente;

6.3. Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados, observado o disposto no art. 12 do Decreto 16.223 – E, serão convocados para assinar a ata de registro de preços, dentro do prazo e condições estabelecidos no instrumento convocatório, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração;

6.4. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços 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;

CLÁUSULA SÉTIMA – VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS



7.1. O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a doze meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o [inciso III do §3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993](#);

7.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o [§ 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#);

7.3. A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no [art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993](#);

7.4. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no [art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993](#);

7.5. O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços;

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. Conforme Minuta de Contrato, **ANEXO VII deste Edital**.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. Conforme Minuta de Contrato, **ANEXO VII deste Edital**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

10.1. A ata de registro de preço implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade;

10.2. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido no instrumento convocatório, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas;

10.3 A **execução** do objeto só estará caracterizada mediante solicitação do pedido do **serviço**;

10.4 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a **execução** dele decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento;

10.5 Os **serviços** deverão ser **executados** acompanhados da Nota Fiscal e ou Fatura correspondente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1. Conforme Minuta de Contrato, **ANEXO VII deste Edital**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS REAJUSTE DE PREÇOS

12.1 Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado;

12.2 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

12.3 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original;

12.4 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

12.5 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

12.6 Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

12.7 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE

13.1. Conforme Minuta de Contrato, **ANEXO VII deste Edital**.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

14.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

14.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

14.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

14.1.4. Sofrer sanção prevista nos [incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993](#), ou no [art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002](#).

14.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos 14.1.1, 14.1.2, 14.1.4 do item 14.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

14.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

14.3.1. Por razão de interesse público; ou

14.3.2. A pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA AUTORIZAÇÃO PARA EXECUÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE SERVIÇO

15.1. Os **serviços** objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria de Estado da Saúde do Estado de Roraima;

15.2. A emissão das ordens **de serviço**, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, será igualmente autorizada pelo órgão requisitante;

15.3. O prazo para assinatura do Contrato e/ou retirada da nota de empenho será de até **05 (cinco) dias úteis** da data da comunicação ao fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Boa Vista - RR, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretário Estadual de Saúde

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Fornecedor Registrado(vencedor)



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



ANEXO – VII

MINUTA DE CONTRATO DE SERVIÇO

MINUTA DE CONTRATO DE EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE FORNECIMENTO E PREPARO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E FÓRMULAS LÁCTEAS, PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS, SERVIDORES E DOADORES VISANDO ATENDER AS UNIDADES DE SAÚDE DA CAPITAL QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE RORAIMA EM CONJUNTO COM A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO MENCIONADA:

O ESTADO DE RORAIMA, pessoa jurídica de direito público interno, C.N.P.J. sob o nº. 84.012.012/0001-26, por meio da Secretaria de Estado Saúde situada a Rua Madri, nº 180 - Bairro Aeroporto, com doravante denominado CONTRATANTE, representado pelo Excelentíssimo Senhor Secretário de Estado da Saúde XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, conforme Decreto XXX de XX de XXXX de XXXX, do outro lado, a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, C.N.P.J XXXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Senhor XXXXXXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXXXXX, podendo ser encontrado no endereço acima citado, doravante denominada CONTRATADA, pactuam o presente CONTRATO DE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, cuja celebração foi autorizada nos autos do Processo nº. 20601.003984/19-20 e que se regerá pela Lei nº.10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no D. O. U. de 18 de julho de 2002, e o Decreto nº. 4.794-E, de 03 de junho de 2002, Decreto nº. 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, Decreto nº. 8.334-E de 01 de outubro de 2007 e de forma subsidiária, à disciplina da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, pelos termos da proposta vencedora, e atendidas às cláusulas e condições que se enunciam a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente CONTRATO tem por objeto EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE FORNECIMENTO E PREPARO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E FÓRMULAS LÁCTEAS, PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS, SERVIDORES E DOADORES VISANDO ATENDER AS UNIDADES DE SAÚDE DA CAPITAL, destinados a atender as Unidades de Saúde do Estado de Roraima, decorrente do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO, POR LOTE, Nº: XX/2020 E DA PROPOSTA DA CONTRATADA, que passam a integrar este Contrato, conforme as quantidades e especificações técnicas constantes a seguir:

1.2. DESCRIÇÃO e QUANTITATIVO conforme ANEXO I do Termo de Referência.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | Und | Qtd. Mensal | Qtd. Anual | Preço Unit. | Preço Mensal | Preço total |
|------|---------------|-----|-------------|------------|-------------|--------------|-------------|
| | | | | | | | |

CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL, PRAZO E DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

2.1.1. Os serviços poderão ser executadas nas cozinhas (HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA) e da contratada tento como exigência que o serviço de produção e preparo de fórmulas ou alimentos infantis destinados aos pacientes internados como dietoterápicos, que deverão ter ambiente reservado dentro da unidade hospitalar e/ ou unidades que se fizerem necessário;

2.2. DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:



- 2.2.1.** As informações detalhadas de como o serviço deve ser executado, encontra -se no ANEXO III, deste Termo;
- 2.2.2.** A CONTRATADA iniciará os serviços, após recebimento de uma via do Contrato, da Nota de Empenho ou Ordem de Serviço conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93;
- 2.2.3.** A CONTRATADA ficará responsável em EQUIPAR E ESTRUTURAR, os locais onde serão produzidas e preparadas as refeições, caso haja necessidade de transporte dos alimentos, os mesmos poderão ser em HOT BOX para distribuição na unidade ou em marmitas.
- 2.2.4.** A CONTRATADA deverá dispor de cozinha industrial conforme preconiza o objeto adequada e que atenda as legislações vigentes, e somente poderá realizar os serviços após visita técnica e aprovação do estabelecimento pela Contratante

2.3. DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.3.1.** Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.
- 2.3.2.** As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 2.3.3.** Até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.
- 2.3.4.** A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).
- 2.3.5.** Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e aceitas, com base na requisição/demanda diária estimada por Técnico(s) responsável (is) de cada Unidade de Saúde;
- 2.3.6.** Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório mensal individualizado por Unidade Hospitalar, assim como o relatório de ocorrências, a CONTRATANTE devolverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento do relatório da CONTRATADA o Consolidado mensal revisado e aprovado;
- 2.3.7.** Somente então, a Contratada deverá:
- 2.3.7.1.** Emitir Nota fiscal/fatura conforme Unidade Hospitalar que compõe o LOTE, com valor aprovado (referente ao mês correspondente ao relatório), juntamente com o Relatório mensal e os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados – planilha com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde – e que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;
- 2.3.7.2.** Encaminhar à Comissão de Fiscalização e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência - CGUE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, para que seja encaminhado ao setor competente para providências referentes ao pagamento da respectiva Nota Fiscal.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 3.1.** A CONTRATADA prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, no momento da assinatura, observadas as condições previstas neste Termo.
- 3.2.** A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 10 (dez) dias a contar da assinatura do contrato, comprovante de prestação da garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou título da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária;
- 3.3.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso, observando o limite máximo de 2º (dois por cento);
- 3.4.** O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei 8.666/93;
- 3.5.** A exigência da garantia da execução do contrato, nos modelos do art. 56, §2º da Lei 8.666/93, com validade durante a execução do contrato, até 3(três) meses após a vigência contratual, devendo ser renova a cada prorrogação;
- 3.6.** A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nela previstas;
 2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 3. Multas moratórias e punitivas aplicadas à Administração;



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



4. Obrigações Trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA;
- 3.7. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONTRATANTE, com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA;
- 3.8. A garantia será considerada extinta, com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para levantamento da importância depositada em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

- 4.1. O pagamento ocorrerá em até 30 dias, após o atesto da nota fiscal, e será paga por meio de ordem bancária, preferencialmente do Banco do Brasil, após o protocolo da nota fiscal devidamente atestada junto à CONTRATANTE, devendo ser obedecido o item 7 – DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO deste Termo de Referência;
- 4.2. Quando da entrega da nota fiscal, a Contratada deverá estar adimplente com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluindo a regularidade perante a Justiça do Trabalho e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- 4.3. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal individualizada para cada unidade de saúde acompanhada de relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, funcionários para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde.
- 4.4. Caso a Contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante em contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal do estabelecimento contratado e do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião do pagamento.
- 4.5. A nota fiscal que for apresentada com erro ou rasura deverá ser imediatamente substituída, ficando o pagamento suspenso e o prazo para pagamento suspenso até que a Contratada providencie a substituição.
- 4.6. No preço contratado deverão estar inclusos todos os tributos, taxas, encargos, seguros, fretes e quaisquer outras despesas que incidam sobre o objeto.
- 4.7. Caso haja multa regularmente aplicada e pendente de pagamento, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente em favor da Contratada.
- 4.8. Se o valor do crédito for insuficiente para cobrir o valor da multa, fica a Contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 dias, contados da comunicação formal.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 5.1 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período do contrato.
- 5.2 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados.
- 5.3 Apresentar, no momento da assinatura do contrato, comprovante que possui em seu quadro profissional Nutricionistas e Técnicos de Nutrição suficientes devidamente registrados em órgão de classe (CRN), para a seguridade técnica nutricional e higiênica sanitária das refeições fornecidas às Unidades de Saúde descritas no item 5 deste instrumento, atendendo as atribuições e os quantitativos funcionais da Resolução CFN nº 600/2018, 603/2018 e 605/2018;
- 5.4 Manter profissional Nutricionista como Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05.
- 5.5 A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;
- 5.6 Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes, plantonistas residentes, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAN, sem ônus adicional a contratante.
- 5.7 À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.
- 5.8 Cumprir Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal, bem como cumprir Instruções, Normas Técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais;
- 5.9 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

5. 10 Cumprir a Legislação Brasileira, implantando as Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;
5. 11 A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 20 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
5. 12 Ressarcir à CONTRATANTE quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência da execução do Contrato e também os relativos à cessão de uso de imóveis, consumo de água e energia elétrica;
5. 13 Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados à terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;
5. 14 Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;
5. 15 Submeter-se à fiscalização permanente dos Fiscais e comissão Técnica do contrato designados formalmente pela CONTRATANTE;
5. 16 Fornecer todos os gêneros alimentícios de acordo com o Codex Alimentarius, utilizando produtos registrados nos Órgãos Competentes de acordo com o padrão de identidade e qualidade do produto;
5. 17 Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;
5. 18 Substituir, em até 2 horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;
5. 19 Manter todas as instalações, áreas de trabalho, material de preparo e distribuição de alimentos em perfeito estado de conservação, limpeza, sanitização e desinfecção, utilizando produtos eficazes e registrados nos órgãos competentes;
5. 20 Proceder mensalmente o controle do nível de contaminação ambiental (superfícies, utensílios e equipamentos), seguindo legislações vigentes e/ou manuais elaborados pelos Serviços de Nutrição e Dietética (SND) de cada unidade;
5. 21 Assegurar condições de controle mensal de avaliação microbiológica de todas as refeições, conforme legislações vigentes e manuais quando solicitado pelo responsável técnico de cada unidade;
5. 22 Prover os equipamentos, materiais permanentes, carros de distribuição de refeições, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório e/ou copas em complemento aos de propriedade das Unidades de Saúde, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso;
5. 23 Repor, no prazo de até 48 horas, equipamentos e utensílios danificados (da CONTRATADA), inclusive nos finais de semana e feriados;
5. 24 Caso seja necessário, fornecer alimentos utilizando utensílios adequados do tipo: canudo, conforme a condição clínica dos pacientes;
5. 25 A Contratada deverá realizar manutenção, adaptação e adequação na estrutura física, hidrossanitária, elétrica e disponibilizar de equipamento na cozinha/copa, que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do local onde serão executados os serviços de porcionamento e preparo da alimentação.
5. 26 Distribuir refeições e alimentos com meios próprios para pacientes, acompanhantes, doadores e funcionários, de forma a que sejam servidos com apresentação e temperatura adequados e de acordo com as determinações vigentes;
5. 27 Fornecer as refeições e suco natural para funcionários nos refeitórios contendo: o porcionamento do prato principal/opção proteica, sobremesa e suco conforme ANEXO I servida em pratos, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;
5. 28 Fornecer as refeições para pacientes/acompanhantes/doadores e servidores no sistema de produção centralizada nas cozinhas do HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA com distribuição nas unidades conforme quadro abaixo, seguindo o porcionamento do ANEXO I:

| Cozinha de Produção | Unidades a serem atendidas |
|---------------------|----------------------------|
| HGR | CDI |
| | LACEN |
| | CAPS III |
| HMINSN | UAA |
| | SAMU |
| | HCM |
| PACS | HC |
| | CAPS AD III |
| HEMORAIMA | HEMORAIMA |

- 5.29. Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá fornecer refeições em estrita observância aos



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- elementos e porcionamentos, com análise técnica e autorização prévia dos cardápios elaborados pelos Nutricionistas da Contratada atendendo o ANEXO I;
- 5.30. Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelo coordenador do Setor de Nutrição de cada unidade de saúde a fim de atender as necessidades terapêuticas dos pacientes;
- 5.31. Fornecer os recipientes internos e externos, os carrinhos para transporte de resíduos, os sacos utilizados para acondicionar os resíduos e a coleta dos resíduos produzidos nas cozinhas, conforme legislação vigente e/ou orientações da ANVISA.
- 5.32. Responsabilizar-se pela manutenção da higienização de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, pelo acondicionamento do lixo gerado e retirada da unidade de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos próprio da CONTRATADA.
- 5.33. Manter container no Depósito de Resíduos da Contratada, identificado com o nome da empresa CONTRATADA, e custear a retirada desses resíduos das Unidades hospitalares as quais executam a produção de refeições.
- 5.34. Acondicionar o lixo de acordo com as normas vigentes, em locais previamente determinados pela SESAU-RR.
- 5.35. Lavar e desinfetar os carros de transporte e os recipientes de lixo após o final de cada coleta.
- 5.36. Manter quadro de pessoal treinado e especializado, em quantidade suficiente para atender ao número de refeições das Unidades de Saúde para as quais fornecerá refeições ininterruptamente, arcando com todos os custos decorrentes e isentando a Secretaria de Saúde de Roraima de qualquer responsabilidade;
- 5.37. Comunicar à CONTRATANTE, oficialmente, a relação nominal da Equipe Técnica designada para a execução dos serviços objetivando a análise do cumprimento das resoluções CFN nº 600/2018 e nº 605/2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções.
- 5.38. Manter, permanentemente, profissional nutricionista capacitado para responder pela produção e fornecimento de refeições nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN e PACS e HEMORAIMA).
- 5.39. Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos fornecimentos contratados;
- 5.40. Designar e manter, durante toda a vigência do contrato, Preposto que atenda as solicitações emanadas da CONTRATANTE para execução dos serviços, bem como cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados;
- 5.41. Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais qualificados para desenvolver todas as atividades previstas no presente contrato sendo obrigatória a presença de nutricionista em todos os dias, inclusive sábados, domingos e feriados.
- 5.42. Prover a substituição imediata de funcionários em caso de folgas, faltas, férias, demissões, licenças e qualquer outro afastamento de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo sempre o quadro de pessoal completo, informando a CONTRATANTE em até 24 horas.
- 5.43. A CONTRATADA deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 5.44. Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada.
- 5.45. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no presente contrato.
- 5.46. Treinar e qualificar seus empregados até o final do primeiro mês da vigência do contrato, devendo o cronograma e o conteúdo programático ser previamente informados à CONTRATANTE e serem enviadas listas de frequência após estas ações.
- 5.47. Porcionar as refeições em embalagens individuais, devidamente etiquetadas para todos os pacientes valendo-se de profissionais devidamente treinados e exclusivos da cozinha, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a tarefa de distribuição das refeições diretamente aos pacientes.
- 5.48. Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelos Nutricionistas e Técnicos da Contratante das Unidades de Saúde.
- 5.49. Fornecer a seus empregados materiais, uniformes e EPI's que atendam a todas as especificações técnicas da legislação vigente, bem como responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento e substituí-los sempre que necessário;
- 5.50. Manter os empregados identificados (com nome do empregado e logo da empresa) e uniformizados quando em trabalho.
- 5.51. Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE.
- 5.52. Apresentar as folhas de pagamento, carteiras de trabalho, guia de recolhimento dos encargos previdenciários e quaisquer outros documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e fiscais relativas ao objeto contratado e prestar todos os esclarecimentos necessários, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 5.53. Quando solicitado pela CONTRATANTE, apresentar relatórios com os resultados dos exames admissionais,



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

- periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme a NR-7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações.
- 5.54. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do Contrato. A fiscalização ou o acompanhamento da execução do Contrato não exclui, nem reduz essa responsabilidade.
- 5.55. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;
- 5.56. Permitir à CONTRATANTE, por intermédio da Comissão de Fiscais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;
- 5.57. Apresentar à Comissão de Fiscais do Contrato, relatório técnico MENSAL das atividades (quantitativo) realizado nas Unidades de Saúde.
- 5.58. Comunicar imediatamente aos Fiscais e/ou Gestor do Contrato, formalmente (por escrito), qualquer anormalidade técnico-operacional de caráter urgente, que impeça ou comprometa a perfeita execução do Contrato e prestar os esclarecimentos e assistência necessária, se for o caso, em no máximo 24 horas.
- 5.59. Realizar SEMESTRALMENTE ou quando solicitado pela CONTRATANTE, controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores.
- 5.60. Apresentar, em até um mês após a prestação dos serviços aos Serviços de Nutrição e Dietética da contratada e sempre que forem incluídas novas preparações e reformulações, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações nutricionais.
- 5.61. Realizar análises da composição Nutricional (macro e micronutrientes: ferro, sódio, potássio, cálcio, Vitamina A, C e fibra) dos cardápios de cada uma das dietas, devendo ser entregues a Comissão Técnica e Fiscais do Processo, com no mínimo 30 dias de antecedência do início da execução mensal.
- 5.62. Obedecer rigorosamente os cardápios aprovados pela CONTRATANTE. Toda e qualquer modificação deverá ser comunicada a Comissão Técnica e Fiscal do contrato com 24 horas de antecedência, via ofício, sendo necessária a aprovação da mesma.
- 5.63. Obedecer rigorosamente à exigências DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO do ANEXO III;
- 11.64. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do SND das Unidades Hospitalares uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
- 5.65. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrões de qualidade exigidos.
- 5.66. Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos pacientes através de etiqueta, constando nome, localização e tipo de dieta.
- 5.67. Apresentar junto a fatura/NF, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, funcionários para cada Unidade de Saúde, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos;
- 5.68. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Departamento Estadual de Vigilância Sanitária/SESAU;
- 5.69. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- 5.70. Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos pacientes, acompanhantes e funcionários em impressos próprios pela CONTRATADA.
- 5.71. A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.
- 5.72. Os equipamentos de refrigeração da CONTRATADA não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- 5.73. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 16 do ANEXO III deste instrumento.
- 5.74. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos.
- 5.75. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.
- 5.76. É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo, embalagens ou recipientes abertos.
- 5.77. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- 5.78. Atender as solicitações quanto à temperatura das dietas dos pacientes sempre que solicitado pela nutricionista de cada unidade hospitalar, usando recipientes com material e capacidade adequados.
- 5.79. Atender as gramaturas especificadas neste instrumento, as quais representam as quantidades a serem servidas, não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do Fiscal ou ainda do nutricionista responsável.
- 5.80. Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal.
- 5.81. É decisivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- 5.82. Fornecer as refeições de todos os dias (de Segunda a Domingo, inclusive nos feriados), conforme descrito neste instrumento.
- 5.83. A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio mensal para a comissão de fiscais com 30 dias de antecedência da execução, para análise, possíveis alterações e aprovação pela comissão.
- 5.84. Fornecer toda mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver as atividades previstas, incluindo as distribuições dentro das Unidades (pacientes / acompanhantes, doadores e funcionários), observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.
- 5.85. Permitir a realização de visita técnica no local de preparação da alimentação, a fim de serem verificadas as boas práticas da empresa e a capacidade de realização dos serviços.
- 5.86. Os Equipamentos necessários para o porcionamento das refeições nas Unidades Saúde ficarão a cargo da CONTRATADA.
- 5.87. **É expressamente vedado à CONTRATADA:**
- 5.87.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE, que não estejam destinadas para as finalidades previstas no Contrato;
 - 5.87.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da CONTRATANTE;
 - 5.87.3. Manter ou utilizar em seu quadro, servidores e/ou funcionários da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;
 - 5.87.4. Subcontratar empresa para execução do objeto deste Termo de Referência, exceto em caso específico, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, salvo no que tange ao laboratório de análises microbiológicas, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais;
 - 5.87.5. O atendimento ambulatorial e clínica a pacientes das Unidades de Saúde pela Nutricionista da CONTRATADA.
 - 5.87.6. Utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.
- 5.88. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução do serviço contratado, observando os padrões e normas de segurança e saúde ocupacional, de proteção de infecção, recursos humanos, infraestrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/96 e 32/2005 do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 5.89. A CONTRATADA no momento da assinatura do contrato deverá apresentar documentação que possua veículos em capacidade e em quantidade suficiente para a realização da execução do serviço (relacionando o tipo/marca de veículo).
- 5.90. A empresa contratada deverá realizar todas as adequações necessárias nas cozinhas das unidades (HGR, HMINSN, PACS e HEMORAIMA), sendo que as cozinhas só poderão ser utilizadas para o preparo das refeições, após as adequações higiênico-sanitárias, elétricas e hidráulicas e etc. de acordo com as legislações vigentes, somente daquelas áreas disponibilizadas no Termo de Cessão de uso de bem imóvel.
- 5.92. Fornecer atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, 07 (sete) dias por semana, através de chamada telefônica para representante da CONTRATANTE;
- 5.93. Comunicar à CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, qualquer alteração do número telefônico e endereço.
- 5.94. Fica a CONTRATADA obrigada a reservar no mínimo 3% (três por cento) do total das vagas existentes, para sentenciados que estejam no regime aberto ou semiaberto, quando da contratação de obras e de serviços públicos.
- 5.95. A CONTRATADA solicitará Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania lista dos sentenciados, caso não seja fornecida pela Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania a lista dos sentenciados em um prazo de 10 dias, a Empresa vencedora do certame estará desobrigada do disposto da Lei Estadual n.º 899/2013.
- 5.96. A CONTRATADA só iniciará os serviços com apresentação de Alvará da Vigilância Sanitária do local onde serão realizadas as preparações das refeições, dentro do prazo de validade, Certificado de Regularidade expedido pela Vigilância Sanitária dos Veículos que irão proceder as entregas das Refeições, com a exibição do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP’S, atualizado. Terá, ainda, que apresentar Licença de Funcionamento do local onde serão realizadas as preparações das refeições, também dentro do prazo de validade;
- 5.97. A CONTRATANTE promoverá, em até 02 (dois) dias, visita técnica na sede da CONTRATADA, a fim de, em 05 (cinco) dias, emitir Relatório de Inspeção a partir do que consta no Anexo IX.
- 5.98. O Relatório de Inspeção resultará na atribuição de percentual de atendimento aos itens exigidos, conforme tabelas de pesos e percentuais contidas no mesmo Anexo IX.
- 5.98. A CONTRATADA estará apta para a execução do contrato se atingir o percentual mínimo de 75%.
- 5.99. No momento da visita técnica na empresa, é necessária a presença do Responsável técnico da CONTRATADA para acompanhamento da inspeção e do preenchimento do *check-list* (Anexo IX).
- 5.100. A empresa Vencedora deverá apresentar amostra de cada preparação dos itens cotados em sua proposta, em quantidade suficiente para análise/teste sensoriais, devidamente identificado com número do processo, razão



social da empresa e indicação, para verificação das exigências pertinentes ao objeto deste processo, nos termos de referência. Para os hortifrutigranjeiros não precisa apresentar amostra;

5.101. As amostras deverão ser entregues em local, dentro do Município de Boa Vista, e acordados com Administração.

5.102. não serão contratadas as empresas que deixarem de apresentar as amostras, assim como aquelas que tiverem suas amostras rejeitadas, sendo neste último caso, convocado pela ordem de classificação das propostas.

5.103. A CONTRATADA deverá manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados.

5.104. Apresentar quadro técnico permanente, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade profissional CRN - Conselho Regional de Nutrição, conforme modulo III do Anexo VI.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE;

- a) Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;
- b) Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;
- c) Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, oficializando as falhas detectadas por escrito, ao Gestor do Contrato, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.
- d) Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima - HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth – HMINSN e Pronto Atendimento Cosme e Silva– PACS), para o preparo das refeições, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos acompanhantes e funcionários, objeto deste Termo de Referência.
- e) Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias à Contratada para o fiel cumprimento das obrigações decorrentes da prestação dos serviços objeto do presente Termo de Referência.
- f) Receber as Notas Fiscais (faturadas), mensalmente, juntamente com os documentos que comprovem que os serviços foram efetivamente prestados, através de planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde, bem como os que garantam que os impostos, taxas e encargos trabalhistas foram devidamente recolhidos, através do setor responsável por seu acompanhamento e fiscalização, em conformidade com inciso I, b, do artigo 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
- g) Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- h) Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido.
- i) Efetuar mensalmente o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais) / Fatura(s) da CONTRATADA, as quais estejam devidamente atestadas pelo Fiscal e Gestor do Contrato.
- j) Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto deste instrumento, bem como todas as qualificações que ensejarem sua habilitação.
- k) Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente da SESA/RR;
- l) Designar a Comissão de fiscal de contrato, coordenador do Serviço de Nutrição e Dietética (ou outro servidor, no caso das unidades que não dispõem deste profissional em seu quadro, designado pela Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência) de cada Unidade para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO.
- m) Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado.
- n) Descontar da CONTRATADA, mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO, ratificado pelo Coordenador Geral de Urgência e Emergência – CGUE, o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- o) Solicitar junto à Coordenação de Vigilância Sanitária Estadual – CGVS coleta para controle microbiológico de água, alimentos, ambientes e manipuladores nas dependências da CONTRATADA.
- p) Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao Lactário do Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth;
- q) A CONTRATANTE deve disponibilizar áreas, garantindo o fluxo de preparo dos alimentos, evitando o contato com áreas críticas da unidade, para a correta execução deste termo de referência;
- r) Conferir, glosar e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- s) 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 no lactário, registrando também as condições dos mesmos;
- t) Fornecer à Contratada, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços relacionados ao preparo, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos funcionários e acompanhantes;
- u) Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades de Saúde;
- v) Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- w) Realizar mensalmente deduções do valor da Fatura/Nota Fiscal referentes à cessão de uso de bem imóvel, consumo de água e energia elétrica, disposto nos itens 10.1.5 e 10.2;

CLÁUSULA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 6.1.** O descumprimento total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento poderá acarretar a rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, aplicando-se as penalidades estabelecidas nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.
- 6.2.** A multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento), prevista no art. 86 da Lei nº 8.666/93, será calculada pelo percentual por dia de atraso e chegará, no máximo, a 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato, recolhidas no prazo de 15 dias corridos, uma vez que comunicado oficialmente.
- 6.3.** A multa a que se refere o inciso II do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 será calculada pelo percentual de 15% (quinze por cento), recolhida no prazo de 15 dias corridos, contados da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a CONTRATANTE pela não execução total ou parcial do Contrato.
- 6.4.** As multas previstas nos itens anteriores, que são independentes e acumuláveis, serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE, sendo assegurado o direito ao princípio da contraditória e ampla defesa da CONTRATADA.
- 6.5.** A CONTRATANTE somente deixará de aplicar eventual sanção caso seja demonstrada a ocorrência de quaisquer das circunstâncias previstas no § 1º, artigo 57 da Lei nº 8.666/93.
- 6.6.** A rescisão do contrato poderá ser:
- 6.7.** Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE;
- 6.8.** Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE.
- 6.9.** Judicial, nos termos da legislação.
- 6.10.** A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 6.11.** Ocorrendo impedimento, paralisação ou suspensão do Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.
- 6.12.** A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.
- 6.13.** Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA, atribuindo pontos para as ocorrências, segundo a tabela abaixo



ESTADO DE RORAIMA
"AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO

| ALINEA | INFRAÇÃO | PENALIDADE |
|--------|---|---|
| A. | Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente, por ocorrência. | 1% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade. |
| B. | "Per capita" inadequada por ocorrência. | 1 % do valor do quantitativo diária requerido por Infração. |
| C. | Ausência de higiene ambiental e dos alimentos. | 1% do valor do quantitativo diário requerido da unidade. |
| D. | Em caso de deficiência no quadro de pessoal operacional. | 1% sobre o valor mensal da unidade. |
| E. | Atraso nas refeições (superior a 30min). | 2% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade. |
| F. | Falta do uso de EPI's/uniforme pelos funcionários da CONTRATADA | 2% do valor do quantitativo diário informado pela Unidade. |
| G. | Ausência de implantação e fiscalização dos Procedimentos Operacionais Padrão – POP. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| H. | Alteração do cardápio sem autorização prévia do CONTARTANTE. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| I. | Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| J. | Uso inadequado dos carros de transporte de alimentos. | 2% do valor do quantitativo mensal requerido das unidades. |
| K. | Ausência de implantação e supervisão do Manual de Boas Práticas, após 03 meses da assinatura do instrumento contratual. | 3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| L. | Não realização de análise microbiológica. | 3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| M. | Falta de materiais, utensílios, máquinas e equipamentos previstos em rotina. | 3% do valor do quantitativo mensal requerido da unidade. |
| N. | Presença de toxi-infecção alimentares por ocorrência. | 8% do valor do quantitativo diário requerido por unidade. |
| O. | Em caso de desistência de prestar o serviço de fornecimento de Alimentação. | 10% sobre o valor total do Contrato. |

1. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de infrações.
 2. A sanção de advertência será aplicada somente uma vez.
 3. A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção.
- 6.14. Além das penalidades citadas acima, poderão ser aplicadas:
1. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento para contratar com a Administração Pública Estadual por prazo não superior a 5 (cinco) anos;
 2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.
- 6.15. A inexecução total ou parcial da obrigação ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais, de acordo com o disposto nos artigos 77 a 80 da lei 8.666/93 e alterações posteriores, sendo assegurado o direito ao princípio do contraditório e ampla defesa da CONTRATADA.
- 6.16. Toda e qualquer aplicação de penalidade administrativa será assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 7.1. A fundamentação legal sobre a inexecução e da rescisão do contrato está contemplada nos **artigos 77 ao 80 da Lei nº 8.666/1993 e alterações.**
- 7.2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.
- 7.3. Constituem motivo para rescisão do contrato:
- a) O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
 - b) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
 - c) A lentidão do seu cumprimento, levando a administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
 - d) O atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;
 - e) A paralisação da obra, do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à administração;



ESTADO DE RORAIMA
 “AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS”
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



- f)** A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;
- g)** O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- h)** O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do §1º do art. 67 desta lei;
- i)** A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- j)** A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- k)** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
- l)** Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- m)** A supressão, por parte da administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no §1º do art. 65 da lei referenciada neste item;
- n)** A suspensão de sua execução, por ordem escrita da administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- o)** O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- p)** A não liberação, por parte da administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;
- q)** A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- r)** Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da lei de licitações e contratos, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.
- 7.4.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 7.5.** A rescisão do contrato poderá ser:
- a)** Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nas alíneas “a” à “l” e “q” do subitem 7.3;
- b)** Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- c)** Judicial, nos termos da legislação;
- 7.6.** A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 7.7.** Quando a rescisão ocorrer com base alíneas “l” à “q” do subitem 7.3, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:
- a)** Devolução de garantia, quando essa for prevista no instrumento convocatório e prestada pelo contratado;
- b)** Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;
- c)** Pagamento do custo da desmobilização.
- 7.8.** Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.
- 7.9.** A rescisão de que trata a alínea “a” do subitem 7.4 acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e alterações:
- a)** Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- b)** Ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58 da Lei nº 8.666/93 e alterações;
- c)** Execução da garantia contratual, quando essa for prevista no instrumento convocatório e prestada pelo contratado, para ressarcimento da Administração, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;
- d)** Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.
- 7.10.** A aplicação das medidas previstas nas alíneas “a” e “b” do subitem 7.5 fica a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.
- 7.11.** É permitido à Administração, no caso de concordata do contratado, manter o contrato, podendo assumir o controle de determinadas atividades de serviços essenciais.
- 7.12.** Na hipótese da alínea “b” do subitem 7.5, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do Secretário de Estado da Saúde.



CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO

- 8.1. Durante a vigência do contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por no mínimo 02 (dois) servidores de cada unidade de saúde, sendo que um deles deve ser obrigatoriamente profissional na área de nutrição, devidamente designados para o fim.
- 8.2. As atividades de fiscalização deverão atender as prescrições do Decreto Estadual nº 19.213-E, de 23/07/2015, publicado no DOE de 24/07/2015, o qual regulamenta a fiscalização dos contratos no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta do Estado de Roraima.
- 8.3. A presença da fiscalização da Contratante não elide e nem diminui a responsabilidade da Contratada.
- 8.4. O fiscal do contrato tem poderes para recusar o produto em desacordo com as especificações e recomendações deste termo de referência.
- 8.5. Ocorrências relevantes que impeçam a execução do contrato deverão ser formalizadas, preferencialmente, por meio eletrônico ao fiscal do contrato.
- 8.6. Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei nº. 8.666/93), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da Contratada pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

- 9.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 meses, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da aquisição, objeto deste Termo de Referência, correrão à conta dos recursos da Secretaria de Estado da Saúde, conforme abaixo:

Programa de Trabalho: 10302782.434/01

Elemento de Despesa: 33.90.39

Fonte: 107/109

Tipo de Empenho: ESTIMATIVO

- 10.2. E no exercício seguinte à conta do orçamento vigente naquele exercício, previsto para esta modalidade de despesa, se for o caso.

Parágrafo Único. Para cobertura das despesas relativas ao corrente exercício foi emitida nota de empenho nº XXXXXXXXXXXXXXXX, de XX/XX/XXXX, no valor de R\$XXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), a conta da dotação especificada nesta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

- 11.1. O presente termo de contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, através de termo aditivo Contratual, na forma do art. 65, da Lei 8.666/93, no que couber; desde que haja prévia manifestação por parte da CONTRATANTE. Não havendo prorrogação do prazo contratual, o presente Termo ficará rescindido automaticamente.

Parágrafo Primeiro. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado deste contrato, podendo as supressões excederem aos limites estabelecidos desde que acordadas entre as partes.

Parágrafo Segundo. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorrida após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicará a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

Parágrafo Terceiro. Em havendo alteração unilateral deste contrato, que aumente os encargos da CONTRATADA, o CONTRATANTE, deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTE/REACTUAÇÃO DE PREÇOS

- 12.1. Os preços contratados deverão ser reajustados após o transcurso de 1 (um) ano, contados da data de assinatura do contrato, por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

12.2. Para o cálculo do índice de reajustamento será adotada a seguinte fórmula:

$$IR = (I - I_0) / I_0$$

Onde:

IR – Índice de reajustamento procurado.

I₀ – Índice inicial: índice do mês de assinatura do contrato.

I – Índice Final: índice correspondente a data do reajuste.



ESTADO DE RORAIMA
 "AMAZÔNIA: PATRIMÔNIO DOS BRASILEIROS"
 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
 COMISSÃO SETORIAL DE LICITAÇÃO



12.3. Qualquer outra forma de reajustamento de preços só será admitida quando comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro por meio de planilha de custos detalhada.

12.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.5. Será admitida a repactuação dos preços do serviço contratado com prazo de vigência superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano;

12.6. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida;

12.7. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial;

12.8. Quando da solicitação da repactuação, serão precedidas de solicitação da LICITANTE. Esta somente será concedida mediante negociação entre as partes, considerando-se:

- a) Os preços praticados no mercado e/ou em outros contratos da Administração;
- b) As particularidades do contrato em vigência;
- c) A disponibilidade orçamentária;

12.9 A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos;

12.10. Deverá ser adotado o menor índice de preços do governo à época da concessão do pedido de repactuação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

13.1. A publicação do presente Contrato será efetuada, pelo **CONTRATANTE**, nos termos do Parágrafo Único do art. 61 da Lei nº 8.666/93, e alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1. As partes elegem o Foro da comarca de Boa Vista, Capital do Estado de Roraima para dirimir quaisquer questões oriundas deste Contrato, preterindo outras por mais especiais e privilegiadas que sejam.

14.2. E, por estarem certas e contratadas, firmam o presente Contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Boa Vista/RR, XX de XXXXX de XXXX.

XXX
 SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE
 CONTRATANTE

REPRESENTANTE LEGAL
 EMPRESA
 CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____ CPF: _____
 Nome: _____ CPF: _____