



**Governo do Estado de Roraima**  
**Secretaria de Estado da Saúde de Roraima**  
*"Amazônia: patrimônio dos brasileiros"*

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

Lei nº 8.666/1993 e alterações

Portaria nº 3.214 de 08/06/1978; Portaria nº 304 de 22/04/1996 e Portaria nº 1020 de 13/05/2009.

RDC nº 275 de 21/10/2002; RDC nº 216 de 15/09/2004 e RDC nº 153 de 14/06/2004.

Resolução CFN nº 312/2003 e Resolução CFN nº 600/2018.

Resolução CFN nº 510/2012.

Lei Complementar nº 062 de 14/01/2003.

Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03;

Lei nº 8.078 de 11/09/1990; Lei nº 8.080 de 19/09/1990 e Lei nº 986 e 21/10/1969.

Normas reguladoras do Ministério do Trabalho: NR-06; NR-07; NR-10; NR-17; NR-23; NR-24; NR-26; NR-32.

Portaria Normativa nº 7, de 9 de março de 2011.

Decreto 18.292-E de 22 de Janeiro de 2015 DOE 2450.

**2. OBJETO**

2.1 Contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento e preparo de Alimentação Hospitalar e fórmulas infantis, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, servidores, em CARÁTER EMERGENCIAL, visando atender as Unidades de Saúde da Capital da Secretaria de Estado de Saúde.

**3. JUSTIFICATIVA**

3.1 Inicialmente cabe expor que a atual Coordenadora Geral de Urgência e Emergência - CGUE/SESAU/RR, iniciou suas atividades de Coordenação a partir da data de **06/05/2020** por meio do DECRETO Nº 656-P DE 6 DE MAIO DE 2020, publicado no DOERR Nº3715 de 06/05/2020.

3.2 Desta forma, após o levantamento de informações sobre os processos oriundos da Coordenação Geral de Urgência e Emergência, realizou-se a filtragem dos processos de maiores vultos e necessidades urgentes de execução e manutenção do objeto e ou

serviço.

3.3 Dentre os processos de maior necessidade e vulto, encontra-se o Processo 20601.010804/16-13, cujo objeto é *a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de preparo, fornecimento e distribuição de refeições (dietas livres e brandas, dietas pastosas, dietas Hiperproteicas e/ou Hipercalóricas e dietas especiais, entre outras), Assegurando uma Alimentação Balanceada e em condições Higiénico-Sanitárias adequadas, destinadas aos pacientes e acompanhantes, doadores e servidores de Unidades de Saúde da Secretaria do Estado de Saúde, o qual finaliza dia 25 de maio de 2020.*

3.4 Compulsando a documentação constante nesta Coordenadoria foi constatado que em **26/03/2019** a Comissão Especial de Suporte, Presidida pelo Sr. FRANCISO DE ASSIS W. LASMAR, exarou o **Relatório de Análise Preliminar do Processo: 20601.010804-16-13 da lavra do Sr. OSCAR JOSE DRESH**, conforme cópia anexo.

3.5 No supracitado Relatório foi exposto diversas inconsistências de cunho formal e material, bem como apresentado que *“o serviço de fornecimento de alimentação é essencial, não podendo haver interrupção.”*, expondo ainda que *“a abertura de novo certame licitatório é necessidade premente, via processo ordinário ...”*.

3.6 Sendo de conhecimento público que em data anterior a nomeação desta Coordenadora, na data de **04 de junho de 2019**, Deputados da Ale/RR, utilizaram o plenário da Casa Legislativa para relatar que pacientes e acompanhantes estavam informando que a alimentação não era de qualidade.

3.7 Foi instaurada a CPI da Saúde onde pediu a suspensão do atual contrato e abertura de nova contratação apontando irregularidades como fornecimento de alimento vencido. A SESAU foi notificada na data de 19/09/2019, sobre o pedido de suspensão.

3.8 Ocorre que devido a natureza de serviço contínuo, e sendo um serviço que não pode haver a interrupção nem por um dia, somente é possível realizar a paralisação da execução do Contrato oriundo do Processo 20601.010804/16-13, quando haver outra empresa devidamente contratada, para que não ocorra prejuízos aos pacientes e acompanhantes. Pois, a saúde é 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 à 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 Insta salientar que na data de **20/09/2019** foi emitido o Relatório da Análise do Processo Administrativo 20601.10804/16-13, exarado pela Consultoria Técnica do Gabinete da SESAU (cópia anexa), onde foi exposto os achados das falhas inerentes ao citado processo, o qual possui em um dos tópicos de sua conclusão *“recomenda-se a abertura de novo certame licitatório...”*

3.10 Sendo imperioso trazer a baila que na data de **11/10/2019** os fiscais do Processo 20601.010804/16-13, foram ouvidos pela CPI da Saúde no qual foi exposto que *“em oitivas, fiscais confirmam irregularidades em contrato de alimentação em unidades de saúde de RR”*.

3.11 Considerando que as Unidades Hospitalares têm como missão proporcionar assistência médica integral, 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

3.12 Neste prisma 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.

3.13 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.

3.14 Ainda que notório cabe explicar que esta SESAU **não possui em número suficiente** em seu quadro de servidores efetivos cozinheiros e copeiros para preparação e distribuição das refeições, desta forma ficando impossibilitada de realizar diretamente tal serviço.

3.15 Em face dos fatos expostos neste tópico, ficou de clareza solar a impossibilidade de permanecer a regular execução do **Processo 20601.010804/16-13**, diante do Pedido da CPI da Saúde, combinado com as diversas falhas expostas nos relatórios que analisaram o citado processo.

3.16 Logo, por outro lado não se pode paralisar um serviço de natureza contínua e essencial, bem como é notório que o rito ordinário de contratação exige um lapso temporal maior, em virtude da burocracia no trâmite procedimental.

3.17 Mediante a impossibilidade da manutenção da execução do **Processo 20601.010804/16-13**, e, em face de necessidade imediata e urgente em realizar a nova contratação, sem vícios e falhas, combinado com a impossibilidade de paralisar a prestação do serviço em epígrafe até a conclusão da contratação por meio do rito ordinário, surge a necessidade da contratação emergencial do serviço em epígrafe durante o lapso temporal o qual o rito ordinário irá tramitar de forma paralela, em atendimento ao posicionamento do TCU,

## **TCU - Boletim de Jurisprudência nº 252**

### **Acórdão nº 1130/2019 Primeira Câmara - TCU**

#### **Sessões: 5 e 6 de fevereiro de 2019.**

Nas contratações diretas fundadas em emergência (art. 24, inciso IV, da Lei 8.666/93), **cabe ao Gestor demonstrar a impossibilidade de esperar o tempo necessário à realização do procedimento licitatório, em face ao risco de prejuízo ou comprometimento da segurança de pessoas e de bens públicos ou particulares, além de justificar a escolha do fornecedor e preço pactuado.**

3.18 Corroborando o seu posicionamento o Tribunal de Contas de União - TCU, exarou o Acórdão 1876/2007- Plenário (Ministro Aroldo Cedraz), com belíssimo voto, in verbis:

b) a situação prevista no art. 24, IV, da Lei nº 8.666/93 não distingue emergência real, resultante do imprevisível, daquela resultante da incúria ou inércia administrativa, sendo cabível, em ambas hipóteses, a contratação direta, desde que devidamente caracterizada a urgência de atendimento a situação que possa ocasionar

prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares.

b 1 )Consoante bem definiu o voto acima referenciado que sustentou a Decisão nº 138/98-PLENÁRIO, a ausência de planejamento e a contratação direta fundamentada em situação de emergência caracterizam situação distintas, não necessariamente excludentes. Estará incorrendo em duplo erro o administrador que, ante a situação de eminente perigo, deixar de adotar as situações emergenciais recomendáveis, ainda que a emergência tenha sido causada por incúria administrativa. Há que se fazer a clara definição da responsabilidade: na eventual situação aludida, o responsável responderá pela incúria, não pela contratação emergencial.

3.19 Conforme Decisão Cautelar n. 08/2020, Tribunal de Contas de Roraima, decide por:

...

b) inicie, de imediato, a realização de dispensa de licitação prevista no art. 24, IV c/c art. 26, caput e paragrafo único da lei 8666/93, em caráter excepcional, nos seguintes termos;

b.1) o prazo de duração do contrato de 90 dias, no máximo;

b.2) a dispensa que trata o item "b" recepcionará os objetos dos processos indenizatórios suspensos no item "a" bem como os contratos sem possibilidade de prorrogação e com data final de vigência inferior a 90 dias, contadas a partir da publicação desta decisão.

Publicado em 18/05/2020

Com a finalização do Contrato Nº241/2017, no próximo dia 25 de maio de 2020, sem a possibilidade de aditivos e prorrogação para que se cumpra as recomendações acima citadas, a gestão da Secretaria de Estado da Saúde decidiu para a contratação em caráter emergencial, baseado unicamente na necessidade e excepcionalidade do objeto.

3.20 Logo, conforme demonstrado de forma fática e fundamentada **JUSTIFICA-SE** a contratação em caráter emergencial de empresa 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.

#### **4. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES**

4.1 Os quantitativos e especificações do objeto, bem como planilha das dietas, estão descritos nos ANEXO I deste Termo.

4.2 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no edital e as especificações constantes neste Termo, prevalecerão as do Termo.

#### **5.DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**5.1** As informações detalhadas de como o serviço deve ser executado, encontra-se no ANEXO III, deste Termo;

**5.2** A CONTRATADA iniciará os serviços, de **IMEDIATO** 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;

**5.3** As refeições poderão ser executadas nas cozinhas (**HGR, HMINSN, PACS e**

**HEMORAIMA)** da contratada tendo 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;

**5.4** A CONTRATADA ficará responsável em possuir equipamentos suficientes para execução do objeto, nos locais onde serão produzidas e preparadas as refeições, caso haja necessidade de transporte dos alimentos preparados os mesmos poderão ser em HOT BOX ou em marmitas.

## **6. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO**

**6.1.** 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.

**6.2.** As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

**6.3.** Até o 5º (quinto) dia útil subsequente ao mês em que foram executados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório ao fiscal do lote e/ou Gestor do Contrato na Coordenadoria Geral de Urgência e Emergência - CGUE, contendo os quantitativos total/mês de cada um dos tipos de refeições servidas, contendo os respectivos valores apurados.

**6.4.** A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação (caso ocorra).

**6.5.** 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;

**6.6.** Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados no relatório, a CONTRATANTE atestará a medição mensal e devolverá à CONTRATADA, no prazo de até 05 (cinco) dias contados do recebimento do relatório.

**6.7.** Somente então, a Contratada deverá:

**6.7.1.** Emitir Nota fiscal/fatura 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;

**6.7.2.** Encaminhar aos fiscais do lote 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.

## **7.COMPOSIÇÃO DE PREÇOS**

**7.1**Deverão ser incluídas todas as despesas diretas 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, conforme e ANEXO VI.1 (MEMÓRIA DE CÁLCULO);

**7.2**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.

## **8.CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NO PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO**

**8.1. 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.

**8.2. 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.**

## **9.DO TERMO DE CESSÃO DE USO**

### **9.1 DA ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL COM ÔNUS:**

9.1.1 A cessão de uso de bem imóvel com ônus estará destinada à preparação das refeições hospitalares a pacientes, acompanhantes, doadores e servidores.

9.1.2 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.

9.1.3 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, PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA-PACS E HEMORAIMA.

9.1.4 O valor mensal a ser ressarcido importará no valor de R\$ 9740,00 (NOVE MIL E SETECENTOS MIL 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:

<b>UNIDADE HOSPITALAR SESAU-RR</b>	<b>M<sup>2</sup></b>	<b>Valor total</b>
LOTE 1 . HOSPITAL GERAL DE RORAIMA	255,36	5.000,00
LOTE 2. HOSPITAL MATERNO INFANTIL	139,53	2.700,00
LOTE 3. PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA	25,69	500,00
LOTE 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO RODRIGUES	55,00	1.080,00
LOTE 4. HEMORAIMA	23,60	460,00
<b>TOTAL</b>	<b>499,18</b>	<b>9.740,00</b>

9.1.5. 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;

9.1.6. 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;

9.1.7. 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.

9.1.8. 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.

9.2. **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:

<b>UNIDADE HOSPITALAR SESAU-RR</b>	<b>M<sup>2</sup></b>	<b>Valor total</b>	<b>20%</b>
LOTE 1. HOSPITAL GERAL DE RORAIMA	255,36	5.000,00	1.000,00

LOTE 2. HOSPITAL MATERNO INFANTIL	139,53	2.700,00	540,00
LOTE 3. PRONTO ATENDIMENTO COSME E SILVA	25,69	500,00	100,00
LOTE 3. HOSPITAL DAS CLÍNICAS DR. WILSON FRANCO RODRIGUES	55,00	1.080,00	216,00
LOTE 4. HEMORAIMA	23,60	460,00	92,00
<b>TOTAL</b>	<b>499,18</b>	<b>9.740,00</b>	<b>1.948,00</b>

9.2.1 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.

9.2.2. 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.

### **9.3. DOS UNIFORMES E EPI - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL**

9.3.1. 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;

#### **9.3.2. Dos Uniformes**

a) Os uniformes fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade da prestação dos serviços, devendo ser constituída de todas as peças relacionadas, vedada a distribuição de uniformes usados;

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 gratuitamente à mão-de-obra colocada à disposição da Unidade;

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

<b>Item</b>	<b>Descrição da Peça/Uniforme</b>	<b>Quant. 90 dias</b>
01	Calça comprida em tecido tipo brim leve.	02
02	Camiseta em malha de algodão.	02
03	Sapato fechado impermeável, com solado antiderrapante.	02

**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.

### **9.3.3. 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:

<b>Item</b>	<b>Descrição do EPI</b>
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 ou Protetor Facial
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.

g) A empresa contratada deve adotar os EPI's conforme normatizado pela ANVISA, [Nota Técnica 23/2020 - Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos, no contexto de enfrentamento da Covid-19](#), diante da atual pandemia do novo Coronavírus, e ainda avental descartável para os copeiros durante a distribuição das refeições para pacientes e acompanhantes.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

10.2 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.

10.3 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 e nº 603/2018 e 605/2018;

10.4 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.

10.5 A CONTRATADA deverá executar o objeto do Contrato de forma diária e ininterrupta com eficiência e eficácia, dentro dos padrões exigidos pela CONTRATANTE;

10.6 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;

10.7 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento;

10.8 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;

10.9 Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção (RDC nº 216/2004) e de Procedimento Operacional Padrão (POP) de cada Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar compatível com as atividades desenvolvidas, de acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA, apresentando-os à Comissão de Fiscais do Contrato, no prazo máximo de 90 dias, a partir do início da execução do Contrato;

10.10 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;

10.11 Responsabilizar-se, de forma exclusiva, pelos danos causados à terceiros ou ao patrimônio da CONTRATANTE, em decorrência da execução do Contrato;

10.12 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;

10.13 Submeter-se à fiscalização permanente dos Fiscais e comissão Técnica do contrato designados formalmente pela CONTRATANTE;

10.14 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;

10.15 Utilizar gêneros alimentícios e produtos sanitizantes devidamente registrados nos órgãos competentes;

10.16 Substituir, em até 2 horas, gêneros alimentícios ou outros materiais fora das especificações de qualidade exigidas pela CONTRATANTE;

10.17 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;

10.18 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;

10.19 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;

10.20 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;

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

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

10.23 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.

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

10.25 Fornecer as refeições e suco natural para servidores nos refeitórios contendo: o porcionamento do prato principal/opção protéica, sobremesa e suco conforme ANEXO I servida em prato disposto em bandeja lisa, devendo ser servidas com a temperatura adequada, de acordo com as normas vigentes;

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

<b>Cozinha de Produção</b>	<b>Unidades a serem atendidas</b>
----------------------------	-----------------------------------

HGR	CDI
	HEMORAIMA
	CAPS III
HMINSN	UAA
	SAMU
	HCM
PACS	HC
	CAPS AD III
HEMORAIMA	HEMORAIMA

10.27. 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 Contratante atendendo o ANEXO I;

10.28. Cumprir as modificações de composição de dieta, sempre que solicitado pelos Nutricionistas e Técnicos do Setor de Nutrição de cada unidade de saúde a fim de atender as necessidades terapêuticas dos pacientes;

10.29. Fornecer os recipientes internos e externos, os carrinhos para transporte de resíduos e os sacos utilizados para acondicionar os resíduos, conforme legislação vigente e/ou orientações da ANVISA.

10.30. Responsabilizar-se pela manutenção da higienização de todas as áreas do Serviço de Nutrição e Dietética e pelo acondicionamento do lixo gerado de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde da CONTRATANTE.

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

10.32. Lavar e desinfetar os carros de transporte e os recipientes de lixo, sempre que necessário,

10.33. 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;

10.34. 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 CFN 605/2018, inclusive obedecendo aos parâmetros numéricos definidos nestas resoluções.

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

- 10.36. Ter Nutricionista para atender as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos fornecimentos contratados;
- 10,37. 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;
- 10.38. 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.
- 10.39. Prover a substituição imediata de servidores 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.
- 10.40. Controlar a entrada do Refeitório para impedir sua utilização por pessoa não autorizada.
- 10.41. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no presente contrato.
- 10.42. 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.
- 10.43. 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.
- 10.44. Fornecer relatórios de distribuição das refeições, conforme mapa elaborado pelos Nutricionistas e Técnicos da Contratante das Unidades de Saúde.
- 10.45. 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;
- 10.46. Manter os empregados identificados (com nome do empregado e logo da empresa) e uniformizados quando em trabalho.
- 10.47. Substituir imediatamente o empregado que apresentar conduta inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE.
- 10.48. 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.
- 10.49. 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.
- 10.50. 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.

- 10.51. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;
- 10.52. Permitir à CONTRATANTE, por intermédio da Comissão de Fiscais do contrato, o acesso diário ao controle de frequência dos empregados;
- 10.53. Apresentar à Comissão de Fiscais do Contrato, relatório técnico MENSAL das atividades (quantitativo) realizado nas Unidades de Saúde.
- 10.54. Comunicar imediatamente ao Fiscal 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.
- 10.55. Realizar SEMESTRALMENTE ou quando solicitado pela CONTRATANTE, controle microbiológico de alimentos, ambiente e manipuladores.
- 10.56. 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.
- 10.57. 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 10 dias de antecedência do início da execução mensal.
- 10.58. 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.
- 10.59. Obedecer rigorosamente às exigências DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO do ANEXO III;
- 10.60. Submeter à aprovação e liberação dos profissionais de Nutrição do SND das Unidades Hospitalares uma amostra de todas as preparações a serem fornecidas;
- 10.61. Modificar as preparações ou substituir gêneros alimentícios de acordo com as técnicas de preparo e padrões de qualidade exigidos.
- 10.62. Garantir a identificação nas refeições a serem servidas aos pacientes através de etiqueta, constando nome, localização e tipo de dieta.
- 10.63. Apresentar junto a fatura/NF, relatório mensal discriminado com número de refeições fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, servidores 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;
- 10.64. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Departamento Estadual de Vigilância Sanitária/SESAU;
- 10.65. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.
- 10.66. Monitorar e registrar a temperatura das dietas servidas aos pacientes, acompanhantes e servidores em impressos próprios pela CONTRATADA.

- 10.67. 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.
- 10.68. 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.
- 10.69. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos no item 16 do ANEXO III deste instrumento.
- 10.70. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de até 30 minutos.
- 10.71. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária, e não garanta a manutenção da temperatura adequada.
- 10.72. É definitivamente proibido transportar alimentos em contato direto com o piso do veículo, embalagens ou recipientes abertos.
- 10.73. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- 10.74. 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.
- 10.75. 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.
- 10.76. Todos os componentes dos cardápios deverão estar disponíveis e servidos do primeiro ao último comensal.
- 10.77. É decisivamente proibido, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.
- 10.78. Fornecer as refeições de todos os dias (de Segunda a Domingo, inclusive nos feriados), conforme descrito neste instrumento.
- 10,79. 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;
- 10.80. Fornecer toda mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver as atividades previstas, incluindo a distribuição dentro das Unidades (pacientes/acompanhantes, doadores e servidores), observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.
- 10.81. 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.
- 10.82. Os Equipamentos necessários para o porcionamento das refeições nas Unidades Saúde ficarão a cargo da CONTRATADA.
- 10.83. **É expressamente vedado à CONTRATADA:**
- 10.83.1. Utilizar, sob qualquer pretexto, serviços e dependências da CONTRATANTE, que não estejam destinadas para as finalidades previstas no Contrato;

10.83.2. Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da CONTRATANTE;

10.83.3. Manter ou utilizar em seu quadro, servidores e/ou servidores da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços;

10.83.4. 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;

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

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

10.84. 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, infra-estrutura física, equipamentos, produtos e insumos, dentre outros contidos nas Normas Regulamentadoras nº 07/96 e 32/2005 do Ministério do Trabalho e Emprego.

10.85. 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).

10.86. 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.

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

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

10.89. 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.

10.90. A CONTRATADA solicitará Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania lista da 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 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

11.1 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.

11.2 Disponibilizar à CONTRATADA as áreas para cozinhas das Unidades Hospitalares (Hospital Geral de Roraima - HGR, Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth - HMINSN, Pronto Atendimento Cosme e Silva- PACS e HEMORAIMA), para o preparo das refeições, distribuição e porcionamento das refeições destinadas aos acompanhantes e servidores, objeto deste Termo de Referência.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias. Não permitir a execução dos serviços em desacordo com o preestabelecido.

11.6 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.

11.7 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.

11.8 Receber, ao término do Contrato, as instalações físicas em condições adequadas de uso por meio de setor competente da SESAU/RR;

11.9 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.

11.10 Permitir o acesso dos colaboradores da CONTRATADA (devidamente identificados) às suas dependências para execução dos serviços referentes ao objeto contratado.

11.11 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.

11.12 Solicitar junto à Coordenação de Vigilância Sanitária Estadual - CGVS coleta para controle microbiológico de água, alimentos, ambientes e manipuladores nas dependências da CONTRATADA.

11.13 Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas destinadas ao Lactário do Hospital Materno Infantil Nossa Senhora de Nazareth;

11.14 A CONTRATANTE deve disponibilizar áreas, garantindo o fluxo de preparo de alimentos, evitando contato com áreas críticas da Unidade, para correta execução deste Termo de Referência

11.15 Conferir (glosar) e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas, por meio das planilhas com os quantitativos das refeições servidas em cada unidade de saúde fornecida pela empresa e fiscais de contrato das Unidades;

11.16 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;

11.17 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 servidores e acompanhantes;

11.18 Disponibilizar à Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades de Saúde;

11.19 Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

11.20 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;

## **12. DA HABILITAÇÃO**

### **12.1. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

12.1.1. Apresentar CRQ da Empresa (Certificado de Registro e Quitação) emitido pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN.

12.1.2. Alvará Sanitário emitido pelos Órgãos Competentes, compatível com o objeto deste Termo de Referência e dentro da validade;

12.1.3. Planilha Descritiva dos Produtos e Formação de Preços, devidamente preenchida, conforme ANEXO V;

12.1.4. 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.

12.1.4.1. 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.

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

12.1.4.3. 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 conforme item 10.8 da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

12.1.4.4. 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.

12.1.4.5. 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.

12.1.4.6. 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.

12.1.4.7. 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.

12.1.4.8. 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

12.1.4.9. 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.

12.1.5. 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.

12.1.6. 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.

## **12.11. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

12.11.1. 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;

12.11.2. 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

12.11.3. 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;

12.11.4. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

12.11.5. 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:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

$$\text{LG} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}}$$

$$\text{SG} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Circulante}}$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Passivo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

12.11.6. 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.

12.11.7. As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

12.11.8. Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis 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;

12.11.9. 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) A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social;

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

## **12.12. OUTROS DOCUMENTOS:**

12.12.1. DECLARAÇÃO de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, através de Declaração, que não possui no quadro de servidores da empresa, trabalhador menor de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o artigo 27, inciso V, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações;

12.12.2. DECLARAÇÃO de que os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes à aquisição do objeto, incluindo frete, impostos, taxas, etc.

## **13. DA VALIDADE DAS REFEIÇÕES**

13.1 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.

## **14. DO PARCELAMENTO E CONSUMO**

### **14.1 DO PARCELAMENTO:**

14.1.1. Considerando Acórdão nº 839/20019 - 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.

14.1.2. 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.

### **14.2 DO CONSUMO:**

14.2.1 O consumo obedecerá a um estimativo mensal realizado pelas Unidades Hospitalares, perfazendo um estimativo total, para atendimento de 90 dias, conforme Anexo I.

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

## **15. DA FORMA DE PAGAMENTO**

15. 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 6 - DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO deste Termo de Referência;
15. 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).
15. 3. 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.
15. 4. Caso haja multa regularmente aplicada e pendente de pagamento, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente em favor da Contratada.
15. 5. No preço contratado deverão estar inclusos todos os tributos, taxas, encargos, seguros, fretes e quaisquer outras despesas que incidam sobre o objeto.
15. 6. 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.
15. 7 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.
15. 8 A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal individualizada para cada lote acompanhada de relatório mensal discriminado com número de refeições

fornecidas para pacientes internados, doadores, acompanhantes, servidores 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, emitida pela Coordenação do Núcleo de Nutrição e Dietética e/ou Direção Geral da Unidade de saúde.

## **16. DAS GARANTIAS E SEGURANÇA**

16. 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.
16. 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;
16. 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 2% (dois por cento);
16. 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;
16. 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;
16. 6. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
  16. 6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nela previstas;
  16. 6.2 Prejuízos causados à Administração ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
  16. 6.3 Multas moratórias e punitivas aplicadas à Administração;
  16. 6.4. Obrigações Trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA;
16. 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;
16. 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.

## **17. CLÁUSULA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1. A CONTRATADA ficará sujeita, em caso de atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral e de outras sanções previstas na Lei 8.666/93, às sanções administrativas previstas nas seguintes hipóteses:

- a. Advertência por escrito;
- b. 15 % (quinze por cento), sobre o valor da proposta, em caso de recusa da CONTRATADA em assinar o Contrato dentro de 05 (cinco dias úteis), contado data de sua convocação;

- c. 0.3% (três décimos por cento) sobre o valor do empenho, por dia de atraso na execução do objeto contratual, limitado este atraso em até 15 dias;
- d. 5% (cinco por cento) sobre o valor do empenho, por atraso na execução do objeto contratual quando superior a 15 dias;
- e. 15% (quinze por cento) sobre o valor do empenho do Contrato não realizado, no caso de:
  - e.1 - Atraso superior a 30 (trinta) dias, na entrega dos serviços;
  - e.2 - Desistência da entrega dos serviços;
- f. 15% (quinze por cento) sobre o valor do empenho, caso a CONTRATADA venha a dar causa à rescisão contratual, sem prejuízo das ações cíveis ou criminais aplicáveis à espécie.
- g. A suspensão temporária do direito de participar de licitações e contratar com o CONTRATANTE por um período não superior a 02 (dois) anos;a
- h. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido prazo da sanção aplicada com base no item anterior;

17.2. As penalidades estabelecidas nas alíneas “c” e “d”, do subitem 1.1, poderão ser suspensas em face de casos fortuitos, ou de força maior, desde que devidamente justificados e comprovados.

17.3. As sanções previstas na alínea “g” e “h”, itens do subitem 1.1, poderão ser aplicadas em conjunto com as demais sanções, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

17.4. As sanções previstas na alínea “g” e “h”, itens do subitem 1.1, poderão também ser aplicadas à CONTRATADA quando, em razão dos compromissos assumidos:

- a. Seu (s) representante (s) legal (ais) tenha(m) sofrido condenação criminal definitiva por prática, nesta condição, de fraude, de fraude fiscal no reconhecimento de quaisquer tributos;
- b. Praticarem ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação, demonstrando não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública.

Parágrafo Único - os valores das multas referidas nesta Cláusula serão descontados de qualquer fatura ou crédito da CONTRATADA em favor do CONTRATANTE.

17.5. A Contratada será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com o Governo do Estado de Roraima e será descredenciada do Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Contratante pelo prazo de até 05 anos, sem prejuízo das multas previstas neste termo e das demais cominações legais, nos seguintes casos:

17.5.1. Apresentar documentação falsa.

17.5.2. Retardar a execução do objeto.

17.5.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato.

17.5.4. Comportar-se de modo inidôneo.

17.5.5. Cometer fraude fiscal.

17.6. Para a conduta descrita no item 17.5.4, reputar-se-ão inidôneos atos tais como descritos nos artigos 89 a 98 da Lei nº 8.666/93.

17.7. Para as condutas descritas nos itens 17.5.1, 17.5.3, 17.5.4 e 17.5.5, será aplicada multa de até 20% do valor total da contratação.

17.8. A Contratada poderá sofrer a penalidade de advertência prevista no inciso I, do art. 87, da Lei n.º 8.666/1993, nos casos de falha na execução do objeto que não acarrete prejuízo significativo ao Contratante.

17.9. 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.

17.10. Fica assegurada o contraditório e ampla defesa quando da aplicação das penalidades definidas neste item, iniciando-se com a defesa prévia no prazo de 5 dias úteis, contados da intimação formal da Contratada.

17.11. As penalidades regularmente aplicadas serão registradas no SICAF e publicadas no Diário Oficial do Estado de Roraima.

## **18. FISCALIZAÇÃO**

18.1 A execução das obrigações contratuais deste instrumento será fiscalizada por 01 (um) servidor, doravante denominado FISCAL, designado formalmente, com autoridade para exercer, como representante desta Secretaria, toda e qualquer ação de orientação geral, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, conforme prevê o art. 67 da Lei nº 8.666/93, concomitantemente com o 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.

18.2 O Fiscal de Contrato deve ser, preferencialmente, nomeado dentre servidores efetivos, que não sejam diretamente subordinados à unidade ou a outros setores responsáveis pela elaboração ou gerência do contrato a ser fiscalizado, na respectiva Secretaria ou Órgão de Gestão (§ 1º do art. 2º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.3 Na hipótese da impossibilidade de atendimento do dispositivo acima, a nomeação do servidor deve ser precedida da devida justificativa (§ 2º do art. 2º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.4 O Fiscal de Contrato deve ter, preferencialmente, fundado conhecimento técnico atinente ao serviço executado ou produto adquirido, especialmente nos casos que versarem sobre serviços e/ou produtos de natureza não comuns (art. 3º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.5 É dever do Fiscal do Contrato proceder, previamente ao atestado de cada fatura, a análise de documentos atinentes à regularidade de registros e conformidades quanto às responsabilidades tributárias, previdenciárias, trabalhistas, assim como, quaisquer outros documentos exigidos da Contratada no instrumento contratual (Parágrafo único do art. 4º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.6 Uma vez finalizada a execução do contrato e tendo sido devidamente atestado a regular entrega dos produtos adquiridos, o Fiscal do Contrato deverá emitir, neste caso, o **Atestado de Recebimento de Material Definitivo (Anexo III)**, sendo considerado, nesse ato, concluídas as atividades do fiscal frente ao respectivo contrato (art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.7 O Fiscal do Contrato que atestar a fatura, nota fiscal, ou documento com igual finalidade, declara neste ato que o serviço ou material a que se refere foi satisfatoriamente prestado ou integralmente fornecido, nos exatos termos e exigências fixadas no termo contratual (§ 1º do art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.8 O ateste equivocado quanto à qualidade e condições de entrega do produto ou prestação do serviço, bem como a emissão do Atestado de Recebimento de Material Definitivo ou o Atestado de Realização dos Serviços Definitivos, acima mencionados, constitui ato passivo de responsabilização do servidor, nos termos da legislação em

vigor (§ 2º do art. 5º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.9 A nomeação de servidor público para a execução das atividades de Fiscal de Contrato, nos termos do art. 109, incisos III e VI, da Lei Complementar nº 053/2001, constitui obrigação inerente à atividade do servidor público, notadamente o dever de exercer com zelo e dedicação as atribuições legais e regulamentares essenciais ao cargo, bem como, o cumprimento de ordens superiores, não cabendo alegação de recusa à designação, exceto quando se tratar de ato manifestamente ilegal (art. 7º do Decreto Estadual nº 19.213-E);

18.10 Os **ANEXOS** citados neste item de FISCALIZAÇÃO são aqueles constantes no Decreto Estadual nº 19.213-E. Ocorrências relevantes que impeçam a execução do contrato deverão ser formalizadas, preferencialmente, por meio eletrônico ao fiscal do contrato (o endereço de e-mail será fornecido posterior a contratação e nomeação do referido fiscal, no prazo de cinco dias úteis).

#### **17. DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA**

17. O contrato terá vigência de 90 (NOVENTA) dias, contados da data da assinatura tendo eficácia legal após publicação no Diário Oficial do Estado de Roraima.

#### **18. RESCISÃO CONTRATUAL**

18. 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.
18. 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.
18. 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.

#### **19. VALOR ESTIMADO**

19. 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.
19. Nos preços ofertados deverão estar inclusas todas as despesas diretas, tributos, materiais de consumo, acessórios, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros necessários ao cumprimento do objeto.

#### **20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

**a)** Programa de Trabalho: 10302782.434/01

**b)** Elemento de despesa: 33.90.39

**c)** Fontes: 109/107

**d)** Tipo de Empenho: Estimativo

#### **21. ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

21. O contrato poderá ser alterado nos casos previsto no Art. 65 da Lei 8.666/93,

desde que haja interesse do Contratante e as justificativas adequadas à situação.

Boa Vista - RR, 22 de MAIO de 2020

Revisão: CLAUDINÉIA MARINHO O. DA SILVA Diretora da DSUE CGUE/SESAU/RR	Elaboração/Revisão Técnica: MÁRCIA ANDREA DE BRITO PIMENTEL Nutricionista CRN 7/2008
Revisão: ADRIANA CARLA LEAL CAMPOS Diretor da DAH CGUE/SESAU/RR	
Supervisão: MARIA DAIANE RODRIGUES RIVERO Coordenadora Geral da Atenção Especializada CGAE/SESAU/RR	Supervisão: LARISSA MARIA VIANNA IGNACHITTI Coordenadora Geral de Urgência e Emergência CGUE/SESAU/RR
Aprovação: OLIVAN PEREIRA MELO JUNIOR Secretário de Estado da Saúde	



Documento assinado eletronicamente por **Larissa Maria Vianna Ignachitti**,  
**Coordenadora Geral de Urgência e Emergência**, em 22/05/2020, às  
18:29, conforme Art. 5º, XIII, "b", do Decreto Nº 27.971-E/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no endereço  
<https://sei.rr.gov.br/autenticar> informando o código verificador **0197664** e o



código CRC **065F70BE**.

---

20101.001735/2020.81

0197664v27



**Governo do Estado de Roraima**  
**Secretaria de Estado da Saúde de Roraima**  
*"Amazônia: patrimônio dos brasileiros"*

**AVISO DISPENSA LICITAÇÃO**

PROCESSO: **20101.001735/2020.81**- INTERESSADO: SESAU. A Secretaria de Estado da Saúde de Roraima-SESAU/RR torna público aos interessados em participar da DISPENSA DE LICITAÇÃO do processo supracitado, cujo objeto é **Contratação de serviço de fornecimento ininterrupto e preparo de alimentação para pacientes, e fórmulas Infantis, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos, servidores, visando atender as Unidades da Saúde da Capital, EM CARÁTER EMERGENCIAL, da SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE..** O Termo de Referência ficará disponível aos interessados no site [www.saude.rr.gov.br](http://www.saude.rr.gov.br) ou no Protocolo da Comissão Setorial de Licitação-CSL/SESAU. As propostas e documentação exigidas serão recebidas impreterivelmente até as 10h (horário local) de segunda-feira, 25 de Maio de 2020, via e-mail: [comissao.csl@saude.rr.gov.br](mailto:comissao.csl@saude.rr.gov.br) e/ou na Comissão Setorial de Licitação no endereço Rua Madri nº 180 Aeroporto CEP: 69.310-043, sendo, neste último caso, entregue em envelopes devidamente lacrados e com identificação da empresa.

Boa Vista - RR, 22 de Maio de 2020.

**OLIVAN PEREIRA MELO JUNIOR**  
**Secretário de Estado da Saúde/SESAU**



Documento assinado eletronicamente por **Johnny Sanderson Melo Cesário, Membro da Comissão Setorial de Licitação**, em 23/05/2020, às 10:42, conforme Art. 5º, XIII, "b", do Decreto Nº 27.971-E/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no endereço <https://sei.rr.gov.br/autenticar> informando o código verificador **0198832** e o código CRC **2388B2AD**.