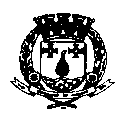
****

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETIVO**

Contratação de empresa especializada para fornecimento de dietas normais e dietas especiais destinadas a pacientes internados e funcionários do Hospital de Campanha do Município de São Gonçalo do Amarante.

**2. OBJETO**

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e dietas especiais modificadas com mão de obra especializada para atender os pacientes e funcionários do Hospital de Campanha do Município de São Gonçalo do Amarante.

**3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

3.1. Considerando que em 11 de março de 2020 a Organização Mundial de Saúde – OMS decretou a disseminação do novo Coronavírus como uma pandemia mundial;

Considerando que a doença provocada pelo novo Coronavírus é oficialmente conhecida como COVID-19, sigla em inglês para *coronavirus disease*2019 (doença por Coronavírus 2019, na tradução);

Considerando que o COVID-2019 causa doença respiratória em quadro que pode variar de leve a moderado, semelhante a uma gripe, mas que alguns casos podem ser mais graves, como a ocorrência de síndrome respiratória aguda grave e complicações e, em casos extremos, pode levar a óbito;

Considerando o art.12 do Decreto nº. 29.512, de 13 de março de 2020 que dispõe sobre medidas temporárias de prevenção ao contágio pelo novo Coronavírus (COVID-19) no âmbito do Poder Executivo Estadual do Rio Grande do Norte.

Considerando o Decreto nº. 29.513, de 13 de março de 2020, que regulamenta, no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte, o disposto na Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus responsável pelo surto de 2019, e dá outras providências.

Considerando o Decreto nº. 29.521, de 16 de março de 2020, que institui, no âmbito do Estado do Rio Grande do Norte o Comitê Governamental de Gestão da Emergência em Saúde Pública decorrente do Coronavírus (COVID-19).

Considerando que a rede estadual de saúde deve implementar um Plano de Contingência a partir dos protocolos orientados pelo Ministério da Saúde e pela OMS, devendo estar preparada para receber os casos mais graves, o que pode gerar a contratação de obras, serviços e compras em caráter emergencial;

Considerando que em situações que demandam uma ação rápida e eficaz por parte da administração pública, a Lei nº 8.666/1993 traz dispositivo que permite ao gestor a contratação direta de bens e serviços sem a necessidade de prévio procedimento licitatório (artigo 24, inciso IV);

Considerando que o art. 4º da Lei nº 13.979/2020 dispõe que fica dispensada a licitação para aquisição de bens, serviços e insumos de saúde destinados ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus;

Solicitamos a contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e dietas especiais modificadas com mão de obra especializada para atender os pacientes e funcionários do Hospital de Campanha do Município de São Gonçalo do Amarante, tendo em vista que o cenário epidemiológico nos impõe medidas urgentes, cuja contratação não poderá aguardar os trâmites ordinários do procedimento licitatório, em razão da necessidade de resposta imediata por parte da administração pública.

Salienta-se que o objeto deste termo de referência faz parte do escopo de itens necessários ao atendimento da situação emergencial, tendo em vista se tratar de uma situação decorrente de fatos imprevisíveis, os quais exigem imediata providência desta Secretaria Municipal de Saúde de São Gonçalo do Amarante. Nesse sentido, a situação se caracteriza como calamidade pública na qual a ausência do poder público poderá ocasionar potenciais riscos à saúde dos cidadãos.

Os Coronavírus causam infecções respiratórias e intestinais em humanos e animais; sendo que a maioria das infecções por Coronavírus em humanos são causadas por espécies de baixa patogenicidade, levando ao desenvolvimento de sintomas do resfriado comum, no entanto, podem eventualmente levar a infecções graves em grupos de risco, idosos e crianças. Em históricos epidemiológicos até o ano de 2019, duas espécies de coronavírus altamente patogênicos e provenientes de animais (SARS e MERS) foram responsáveis por surtos de síndromes respiratórias agudas graves.

Em relação à Doença pelo Novo Coronavírus 2019 (COVID-19), a clínica não está descrita completamente, como o padrão de letalidade, mortalidade, infectividade e transmissibilidade. Considerando que ainda não existem vacinas ou medicamentos específicos disponíveis e, atualmente, o tratamento é de suporte e inespecífico.

Até o presente momento não há conhecimento de formas de prevenção mais efetiva do que a não exposição ao vírus, sendo assim, não há precauções adicionais recomendadas para o público em geral.

O primeiro caso notificado no Rio Grande do Norte, no dia 12/02, foi excluído por não atender aos critérios de definição de caso suspeito, bem como outro caso informado à SESAP não foi oficialmente informado ao Ministério da Saúde por não atender também os critérios de notificação para caso suspeito, contudo esse cenário vem se modificando gradativamente.

Diante do atual cenário epidemiológico, é imprescindível que a Secretaria Municipal de Saúde de São Gonçalo do Amarante reafirme seu compromisso, dando celeridade implantação de leitos clínicos que contribuam para efetivar as ações de enfrentamento dessa pandemia.

Após a esta exposição de motivos, se reafirma a necessidade de aquisição pela situação adversa dada pela calamidade pública, com risco concreto e efetivamente provável, iminente e gravoso à população do Rio Grande do Norte.

**4.  ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES E SUAS RESPECTIVAS QUANTIDADES**

**4.1. Quadro demonstrativo dos quantitativos.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição | Quant. Estimada Diária | Quant. Estimada Mensal |
| 01 | Desjejum com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 Und | 600 Und |
| 02 | Lanche da Manhã com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 Und | 600 Und |
| 03 | Almoço com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 Und | 600 Und |
| 04 | Almoço com peso médio de 700g para FUNCIONÁRIOS. | 35 Und | 1050 Und |
| 05 | Lanche da Tarde com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 Und | 600 Und |
| 06 | Jantar com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 Und | 600 Und |
| 07 | Jantar com peso médio de 500g para FUNCIONÁRIOS. | 30 Und | 900 Und |
| 08 | Ceia com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 Und | 600 Und |

Os quantitativos são estimativas, podendo variar para mais ou para menos;

O fornecimento a que se referem os itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08 do quadro acima deverão obedecer ao cardápio descrito no quadro abaixo.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CARDÁPIO | | |
| Item | Descrição | Produtos que compõe o cardápio |
| 01 | Desjejum com peso médio de 500g | * Bebida: café ou café com leite ou leite (desnatado, sem lactose) ou iogurte (natural ou sem lactose) ou suco de frutas natural ou água de coco verde in natura ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã); * Carboidrato: Pão (integral, francês ou seda) ou tubérculos (macaxeira, inhame ou batata doce) ou bolo ou biscoito cream cracker, ou cuscuz ou tapioca; * Mingau: milho, arroz, maisena, aveia; * Proteína: Ovo ou queijo (muçarela, ricota ou coalho) ou patê (frango ou ricota); * Fruta fatiada ou em cubos: Banana, mamão, melão, maçã, melancia, uva, abacaxi ou pêra.   DE ACORDO COM O QUADRO DISCRIMINATIVO DE DIETAS E EM CONFORMIDADE COM A SOLICITAÇÃO DO NUTRICIONISTA DO HOSPITAL, PODENDO ESTE, INCLUSIVE, SOLICITAR UMA FORMA DE PROCESSAMENTO DIFERENCIADA. |
| 02 | Lanche da Manhã com peso médio de 500g | * Fruta fatiada ou em cubos: Banana, mamão, melão, maçã, melancia, uva, abacaxi ou pêra; * Bebida: leite (desnatado, sem lactose) ou iogurte (natural ou sem lactose) ou suco de frutas natural ou água de coco verde in natura ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã).   DE ACORDO COM O QUADRO DISCRIMINATIVO DE DIETAS E EM CONFORMIDADE COM A SOLICITAÇÃO DO NUTRICIONISTA DO HOSPITAL, PODENDO ESTE, INCLUSIVE, SOLICITAR UMA FORMA DE PROCESSAMENTO DIFERENCIADA. |
| 03 | Almoço com peso médio de 700g | * Feijão: verde, branco, carioca ou preto; * Carboidrato: Arroz (branco ou integral) ou Macarrão (integral ou refinado); * Salada: crua (cenoura, alface, tomate, beterraba, cebola) ou cozida (cenoura, beterraba, chuchu, couve folha, batata inglesa, repolho) ou purê (batata inglesa, batata doce, macaxeira, jerimum ou misto). Obs.: as saladas deverão conter no mínimo três ingredientes; * Farofa ou Tubérculos (Macaxeira, inhame, batata doce); * Proteína animal: carne bovina de primeira (lagarto, patinho ou coxão mole) ou carne de sol de primeira (preparada em isca, cubos, paçoca ou bife) ou frango (peito, filé de peito, coxa ou sobrecoxa, preparado em isca, cubos, desfiado ou bife) ou peixe (dourado, merluza, atum ou meca); * Sobremesa: Fruta fatiada ou em cubos (banana, mamão, melão, maçã, melancia, uva, abacaxi ou pêra) ou rapadura embalada individualmente ou doces embalados individualmente (leite, banana ou goiaba); * Um copo de suco de fruta natural ou refrigerante (250ml).   DE ACORDO COM O QUADRO DISCRIMINATIVO DE DIETAS E EM CONFORMIDADE COM A SOLICITAÇÃO DO NUTRICIONISTA DO HOSPITAL, PODENDO ESTE, INCLUSIVE, SOLICITAR UMA FORMA DE PROCESSAMENTO DIFERENCIADA. |
| 04 | Lanche da Tarde com peso médio de 500g | * Fruta fatiada ou em cubos: Banana, mamão, melão, maçã, melancia, uva, abacaxi ou pêra; * Bebida: leite (desnatado, sem lactose) ou iogurte (natural ou sem lactose) ou suco de frutas natural ou água de coco verde in natura ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã); * Carboidrato: Mungunzá ou arroz doce ou bolo ou torta salgada ou pão de queijo com patê de frango ou biscoito cream cracker com patê de frango ou biscoito doce (maisena ou maria). |
| 05 | Jantar com peso médio de 500g | * Sopa (carne, frango ou legumes); * Carboidrato: Cuscuz (temperado, amanteigado ou com leite) ou arroz (branco ou integral) ou macarrão (integral ou refinado) ou Tubérculos (Macaxeira, inhame, batata doce) ou mungunzá salgado; * Torradinhas de pães, * Proteína animal: carne bovina de primeira (lagarto, patinho ou coxão mole) ou carne de sol de primeira (preparada em isca, cubos, paçoca ou bife) ou frango (peito, filé de peito, coxa ou sobrecoxa, preparado em isca, cubos, desfiado ou bife) ou peixe (dourado, merluza, atum ou meca) ou ovo; * Mingau: milho, arroz, maisena ou aveia; * Suco de fruta natural (250ml) ou café com leite.   DE ACORDO COM O QUADRO DISCRIMINATIVO DE DIETAS E EM CONFORMIDADE COM A SOLICITAÇÃO DO NUTRICIONISTA DO HOSPITAL, PODENDO ESTE, INCLUSIVE, SOLICITAR UMA FORMA DE PROCESSAMENTO DIFERENCIADA. |
| 06 | Ceia com peso médio de 500g | * Bebida: café ou café com leite ou leite (desnatado, sem lactose) ou iogurte (natural ou sem lactose) ou suco de frutas natural ou água de coco verde in natura ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã); * Carboidrato: Mungunzá ou arroz doce ou bolo ou torta salgada ou pão de queijo com patê de frango ou biscoito cream cracker com patê de frango ou biscoito doce (maisena ou maria). |

As dietas serão fornecidas para os pacientes conforme a necessidade de cada paciente, podendo ser dieta: normal, branda, pastosa, semilíquida, liquida completa e liquida restrita;

Os profissionais vinculados a este contrato deverão seguir todas as normas, padrões e exigências de saúde desempenhadas na unidade hospitalar;

Os serviços (refeições) somente serão aceitos se estiverem plenamente de acordo com as especificações apresentadas na proposta de preços;

Todas as despesas e providências decorrentes do transporte, seguro, bem como quaisquer outras que se fizerem necessárias, serão de exclusiva responsabilidade da empresa CONTRATADA;

Os produtos entregues em desconformidade com o especificado neste Termo ou o indicado na proposta serão rejeitados parcial ou totalmente, conforme o caso, e a CONTRATADA será obrigada a substituí-los no prazo de 01 hora da entrega nas Unidades solicitantes, contados da hora do recebimento de notificação escrita necessariamente acompanhada do Termo de Recusa de Material, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução. Essa notificação suspende os prazos de pagamento até que a irregularidade seja sanada;

Independente da aceitação, a CONTRATADA garantirá a qualidade do produto pelo prazo estabelecido na respectiva validade, e estará obrigada a substituir aquele que apresentar padrões de qualidade e higiene;

**4.2 – DEMOSNTRATIVO DE CUSTO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição | Quantidade | | | Valor | VALOR R$ | |
|  |  | Unid. | Mês | 90 Dias | Unitário | MENSAL | 03 MESES |
| E | Desjejum com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 | 600 | 1800 | 6,60 | 3.960,00 | 11.880,00 |
| 02 | Lanche da Manhã com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 | 600 | 1800 | 6,60 | 3.960,00 | 11.880,00 |
| 03 | Almoço com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 | 600 | 1800 | 14,40 | 8.640,00 | 25.920,00 |
| 04 | Almoço com peso médio de 700g para FUNCIONÁRIOS. | 35 | 1050 | 3150 | 13,57 | 14.248,50 | 42.745,50 |
| 05 | Lanche da Tarde com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 | 600 | 1800 | 6,60 | 3.960,00 | 11.880,00 |
| 06 | Jantar com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 | 600 | 1800 | 14,40 | 8.640,00 | 25.920,00 |
| 07 | Jantar com peso médio de 500g para FUNCIONÁRIOS. | 30 | 900 | 2700 | 13,57 | 12.213,00 | 36.639,00 |
| 08 | Ceia com peso médio de 500g para PACIENTES. | 20 | 600 | 1800 | 6,60 | 3.960,00 | 11.880.00 |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  | **59.581,50** | **178.744,50** |

**OBSEVAÇÃO: Os preços acima foram coletados na Chamada Púbica n° 011/2020 – Contrato n° 454/2020.**

**5. DO CONTRATO**

5.1. A vigência do Contrato será vigência de 90 (noventa) dias a contar da data da sua assinatura e publicação no Diário Oficial do Estado, podendo ser prorrogável excepcionalmente, por igual período, caso se justifique, a permanência da emergência fundamentada no art.4º-H, da Lei nº 13.979/2020. No primeiro

**6. DO LOCAL E PRAZO PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

6.1. As entrega das referidas refeições serão feitas no Hospital de Campanha em São Gonçalo do Amarante localizado na Rua Alexandre Cavalcante, 254 – Centro São Gonçalo do Amarante – RN CEP: 59290-000;

6.2. Os horários das entregas das refeições deverão ser diariamente:

* Desjejum e Lanche da manhã até 06:30h;
* Almoço e Lanche da tarde até 11:30h;
* Jantar e Ceia até 18:00h;

6.3. No ato da entrega, a CONTRATADA deverá levar documento (em duas vias) especificando a quantidade e os itens entregues naquele momento; uma das vias deverá ser entregue na unidade e a outra, assinada pelo responsável pelo recebimento das refeições, deverá ser entregue junto com a Nota Fiscal.

**7. DA FISCALIZAÇÃO**

7.1. A CONTRATANTE, através do(s) responsável(is) pelo acompanhamento da execução do objeto deste termo de referência, na Unidade Beneficiada, deverá fiscalizar e registrar, em sistema próprio, todas as ocorrências relacionadas com a realização do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

7.2. A fiscalização exercerá rigoroso controle em relação à quantidade e particularmente à qualidade dos serviços executados;

7.3. A CONTRATADA se obriga a permitir ao pessoal da fiscalização, acesso aos materiais e peças instaladas, ferramentas utilizadas na manutenção dos equipamentos, exame das instalações e das anotações relativas às viaturas, ao pessoal e ao material, fornecendo quando for solicitado, os dados e elementos referentes ao serviço;

7.4. Os servidores que exercerão as funções de fiscal e gestor do contrato serão nomeados através de portaria específica exarada pela Secretaria Municipal de Saúde de São Gonçalo do Amarante.

**8. DOS RECURSOS FINANCEIROS**

Unidade Orçamentária 30 - Fundo Municipal de Saúde- Projeto Atividade 2180 - ENFRENTAMENTO À EMERGÊNCIA COVID19.

Fonte de Recursos 1211, 1213 e 121421 - Natureza da Despesa 3390 - 39 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica.

**9. DO FATURAMENTO DOS SERVIÇOS E DO PAGAMENTO**

9.1. Para a efetivação do pagamento a CONTRATADA deverá enviar a cada unidade HOSPITALAR (onde os serviços forem prestados) ao final de cada mês, a fatura dos serviços executados.

9.2. A Unidade Hospitalar contemplada por este contrato, enviará as notas fiscais ao Setor Financeiro da Diretoria de Saúde, já carimbadas pelo FISCAL E GESTOR DO CONTRATO certificando que os serviços foram realizados, certidões de regularidades fiscal, e declaração de certifico assinado pelo fiscal do contrato, comprovando que os serviços foram executados conforme o contrato.

9.3. Na ausência do fiscal do contrato, o diretor administrativo/geral deverá atestar/certificar que os serviços foram realizados.

9.4. O pagamento será feito mensalmente, através de NOTA FISCAL única para cada período mensal.

9.5. O pagamento será realizado pela CONTRATANTE somente para a CONTRATADA, em conta corrente bancária de sua titularidade, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, após a atestação das referidas NOTAS FISCAIS pela CONTRATANTE, uma vez que tenham sido cumpridos todos os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e no Contrato.

**10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2. Proporcionar todas as facilidades para a Contratada executar o fornecimento do objeto do presente Termo de Referência, permitindo o acesso dos profissionais da Contratada às suas dependências. Esses profissionais ficarão sujeitos a todas as normas internas da Contratante, principalmente as de segurança, inclusive àqueles referentes à identificação, trajes, trânsito e permanência em suas dependências;

10.3. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas, e sempre que possível indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.4. Comunicar prontamente à CONTRATADA, qualquer anormalidade no objeto deste instrumento de Contrato, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas, no Termo de Referência;

10.5. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais, após o procedimento administrativo, garantidos o direito à prévia e ampla defesa e ao contraditório;

10.6. Efetuar o pagamento à Contratada, do valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições pactuados neste Termo de Referência;

10.7. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA.

**11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

11.1. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de sanções;

11.2. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários;

11.3. A CONTRATADA obriga-se a manter a frente dos serviços, representantes idôneos, com poderes para representá-la do ponto de vista técnico e operacional;

11.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

11.6. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os EPI - Equipamentos de Proteção Individual, quando for o caso. Assim, nas dependências do CONTRATANTE, o uso de trajes adequados com a identificação da empresa CONTRATADA e em bom estado de conservação, e de Equipamentos de Proteção Individuais adequados aos serviços deverá ser considerado obrigatório sendo o não cumprimento passível das sanções previstas;

11.7. Apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, e sempre que houver alocação de novo empregado na execução do contrato, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração;

11.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE;

11.9. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da CONTRATANTE;

11.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

11.11 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

11.12. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

11.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

11.16. Assumir, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do CONTRATANTE;

11.17. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;

11.18. Não vincular sob hipótese alguma, o pagamento dos salários de seus empregados ao pagamento das faturas mensais efetuado pela CONTRATANTE;

11.19. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias ao objeto deste termo de referência, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

11.20. A CONTRATADA deverá possuir ou instalar restaurante na cidade de São Gonçalo do Amarante-RN, num prazo máximo de 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, devendo a mesma manter livre acesso de representante da Prefeitura Municipal de São Gonçalo do Amarante/RN, para que se proceda à fiscalização dos trabalhos.

11.21. Entregar as refeições obedecendo rigorosamente os padrões de qualidade. A área de produção da alimentação deverá estar sempre limpa e higienizada, obedecendo rigorosamente a resolução 216da ANVISA;

11.22. Estar legalmente em dia com o alvará sanitário para estabelecimentos produtores de refeição expedidos pela Vigilância Sanitária, com a respectiva Declaração de Inspeção Veicular, obedecendo rigorosamente a Resolução RDC 216/04;

11.23. Substituir todo e qualquer produto que chegar fora dos padrões de qualidade e higiene preconizados no prazo máximo de 01 (uma) hora;

11.24. Garantir e oferecer os serviços, de acordo com os horários informados no item 6.2 deste termo;

11.25. Disponibilizar dietas conforme quadro de especificação de dietas e quantitativo solicitado diariamente pelo profissional nutricionista da unidade.;

11.26. Todas as dietas, para pacientes deveram ser confeccionadas com o mínimo de sal e sem açúcar, devendo ser disponibilizado sachês de sal, de açúcar e de adoçante conforme necessidade avaliada pelo profissional nutricionista;

11.27. Fornecer as dietas dos pacientes em embalagens individuais descartáveis de isopor com divisórias;

11.28. Todas a refeições devem ser isentas de temperos industrializados, gordura vegetal hidrogenada, embutidos e margarina;

11.29. As dietas dos pacientes deverão ser temperadas com temperos naturais, ervas aromáticas, açafrão e azeite extra virgem;

11.30. A porção dos seguintes alimentos deverão ser seguidas de acordo com o quadro abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| **ALIMENTOS** | **Peso líquido (g)/(ml)** |
| Isca de carne de sol bovina | 180 |
| Bife de carne de sol bovina | 200 |
| Paçoca de carne de sol bovina | 120 |
| Isca de carne bovina | 180 |
| Bife de carne bovina | 200 |
| Carne bovina moída | 120 |
| Peito de frango | 250 |
| Coxa e sobrecoxa de frango | 250 |
| Frango desfiado | 120 |
| Peixe em posta | 250 |
| Filé de peixe | 200 |
| Feijão | 150 |
| Arroz | 200 |
| Macarrão | 200 |
| Cuscuz | 150 |
| Farofa | 40 |
| Biscoito | 5 unidades |
| Legumes Cozidos | 150 |
| Legumes (purê) | 150 |
| Tubérculos e raízes | 200 |
| Verduras cruas | 400 |
| Suco de fruta, iogurte e achocolatado | 250 |

11.31. Os cardápios semanais deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários;

11.32. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

11.33. Instalar estrutura de buffet (balcão térmico quente e frio), além dos demais utensílios necessários de cutelaria para serviço de alimentação como: pratos, talheres, garrafas térmicas etc., destinado a refeições de funcionários;

11.34. As refeições deverão ser transportadas em carros fechados específicos e exclusivos para transporte de alimentos, devidamente higienizados, sendo as refeições acondicionadas em caixas térmicas em perfeitas condições de uso de modo a assegurar a não contaminação das preparações;

11.35. Fornecer descartáveis (talheres descartáveis embalados individualmente, copos descartáveis com tampa de 250mL, guardanapos, palitos embalados individualmente, etc);

11.36. Fornecer rotulagem dos alimentos fornecidos;

11.37. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo serviço de nutrição e dietética do CONTRATANTE.

**12. QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS**

12.1. Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme disposições contidas na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002;

12.2. Termo de Responsabilidade, garantindo a realização dos serviços que contarão nos prazos estabelecidos neste termo de referência;

12.3. Declaração expressa do responsável pela empresa de que a mesma não está impedida de participar de licitações, não foi declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública e que está ciente da obrigação de declarar o fato superveniente, em cumprimento ao disposto no art. 32 da Lei 8.666/93;

12.4. Apresentar cópia do Alvará Sanitário, atualizado, expedido pela Secretaria de Saúde Pública do Estado ou do Município de origem da empresa, quando houver delegação de competência, para emissão do Alvará do Município;

12.5. Atestado de comprovação de aptidão de desempenho com o objeto da licitação, fornecidos por entidade de direito público ou privado apresentando em papel timbrado da empresa, em original ou cópia autenticada em cartório;

12.6. Comprovar por documentação timbrada, que possui em seu quadro permanente de pessoal, profissionais reconhecidos pela entidade competente e, que seja detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviços semelhantes ao objeto licitado;

12.7. Atestado de capacidade técnica que comprove aptidão para fornecimento de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos, com fulcro no art. 30, II, da Lei nº 8.666/93, considerando como compatível o fornecimento de desjejum, almoço, jantar e ceia para unidades de saúde com 50% das quantidades previstas e por período não inferior a 180 dias.

**13 – Justificativa**- Justificamos que a persistência da pandemia provocada pelo **CORONAVÍRUS/COVID19** e, ainda, o aumento do números de casos no Estado do Rio Grande do Norte e, particularmente, na Região Metropolitana e no Município de São Gonçalo do Amarante RN, conforme dados dos últimos Boletins Epidemiológicos publicados pela Secretaria de Estado de Saúde Pública, notadamente o de nº 298, publicado em 19 de fevereiro de 2021, e o Informe epidemiológico Especial Coronavírus, edição especial, semana epidemiológica 7, que indicam um agravamento da pandemia no Estado e, também, ao menos três municípios da Região Metropolitana apresentando indicador composto da covid-19 com escore “3” (Extremoz, Parnamirim e São Gonçalo), devidos esses motivos foi celebrado o referido TAC, em anexo.

O Decreto Estadual de n° 3.347/2020, renova a vigência do Decreto de nº 29.534, de 19 de março de 2020, que **DECRETA ESTADO DE CALIMIDADE** em todo território do Rio Grande do Norte, em anexo.

O Município de São Gonçalo do Amarante RN, editou o Decreto de Nº1.184 de 25 de março de 2020, estabelece medidas para enfrentamento da pandemia provocada pelo CORINAVÍRUS, e devido aumento das infecções ocorridas no início de 2021, foram editados os Decretos de nº 1.320, de 01/02/2021 e 1.326, de 20/02/2021, desta forma se justifica a Dispensa de Licitação com amparo legal na Lei nº 8.666/1993, art. 24, inciso IV.

**14 – Modalidade de Contratação**: A Contratação deverá ser por Dispensa de Licitação, nos termos do Art. 24, inciso IV, da Lei nº 8.666/1993, e suas posteriores alterações, que diz o seguinte:

**Art.24 – inciso IV**  - “nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos”.

São Gonçalo do Amarante RN, 04 de março de 2021.

**JALMIR SIMÕES DA COSTA**

Secretário Municipal de Saúde