



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 0040609396.000012/2026-32

1. DO OBJETO

1.1 Dispensa de licitação no Sistema de Registro de Preço com fundamento no art. 75, inc. VIII da Lei nº 14.133/21 contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação, guarda, distribuição e supervisão técnica da produção de fórmulas lácteas e produtos de lactário, suplementos alimentares e dietas enterais, com todos os insumos, equipamentos, logística, mão de obra e encargos inerentes à prestação de serviços nas dependências do Hospital Universitário Oswaldo Cruz - HUOC/UPE, para atendimento de pacientes internados nesse Hospital, conforme especificações, quantitativos e valores estabelecidos neste Termo de Referência;

1.2 Para efeito de compreensão de alguns termos técnicos deste Termo de Referência, serão utilizadas as definições descritas no **Quadro 1**.

Quadro 1. Definição de termos técnicos

Terapia nutricional (TN)	Conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da Nutrição Parenteral ou Enteral
Nutrição enteral (NE)	Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada para uso por sondas ou via oral, industrializado ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando à síntese ou manutenção dos tecidos, órgãos ou sistemas
Nutrição enteral em sistema aberto	NE que requer manipulação prévia à sua administração, para uso imediato ou atendendo à orientação do fabricante
Nutrição enteral em sistema fechado	NE industrializada, estéril, acondicionada em recipiente hermeticamente fechado e apropriado para conexão ao equipo de administração
Sondário	Sala sanitizada, específica para a manipulação de nutrição enteral, atendendo às exigências das Boas Práticas de Nutrição Preparação de Enteral (BPPNE) – RDC nº 63, de 06 de julho de 2000. Assim como se deve entender o lactário (em Estabelecimento Assistencial de Saúde/Hospitais) como uma unidade com área restrita, destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras, basicamente, de fórmulas lácteas, conforme a Resolução - RDC nº 50, de 21/02/2002.
Lactário	O lactário (em Estabelecimento Assistencial de Saúde/Hospitais), defini-se como uma unidade de área restrita, destinada à limpeza, esterilização, preparo e guarda de mamadeiras, basicamente, de fórmulas lácteas, conforme a Resolução - RDC nº 50, de 21/02/2002.
Limpeza	Remoção de sujidade depositada nas superfícies fixas (pisos, paredes, janelas, teto, mobiliários) e nos equipamentos e utensílios permanentes das diversas áreas
Desinfecção	Redução por meio de agentes químicos e/ou físicos, do número de microrganismos no ambiente, a ponto de não comprometer a segurança ou inocuidade do alimento
Esterilização	Processo de destruição ou eliminação total de todos os microrganismos na forma vegetativa e esporulada, por meio de agentes físicos ou químicos
Criança	Indivíduo de até doze anos de idade incompletos
Criança de primeira infância	Criança de doze meses até três anos de idade
Lactente	Criança com idade de até onze meses e vinte e nove dias
Recém - nascido de alto risco	Aquele que nasce prematuro, com menos de trinta e quatro semanas de idade gestacional; ou nasce com peso inferior a um mil e quinhentos gramas; ou apresenta patologia que necessita de tratamento intensivo logo após o nascimento
Mamadeira	Objeto para administração de produto líquido ou pastoso para crianças, constituído de bico e recipiente, podendo ter anel retentor para manter acoplados o bico e o recipiente
Bico	Objeto apresentado ou indicado para o processo de sucção nutritiva da criança, com a finalidade de administrar ou veicular alimentos ou líquidos em recipiente
Leite	Produto em forma líquida ou pó, oriundo da ordenha completa, ininterrupta
Leite modificado	Leite em forma líquida ou pó, de composição modificada por meio de subtração ou adição de constituintes.
Alimento de transição para lactentes e crianças de primeira infância	Alimento industrializado para uso direto ou empregado em preparado caseiro, utilizado como complemento do leite materno ou de fórmulas infantis, introduzido na alimentação de lactentes e crianças de primeira infância para promover a adaptação progressiva aos alimentos comuns e propiciar a alimentação balanceada e adequada às suas necessidades, respeitada sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento
Alimento à base de cereais para lactentes e crianças de Primeira Infância	Alimento à base de cereais próprio para alimentação de lactentes após o sexto mês e de crianças de primeira infância, respeitada sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor.

Fórmula de nutrientes para recém-nascidos de alto risco	Composto de nutrientes apresentado ou indicado para a alimentação de recém-nascidos de alto risco
Fórmula Infantil para lactentes	Produto em forma líquida ou em pó destinado à alimentação de lactentes até o sexto mês de idade, sob prescrição, em substituição total ou parcial do leite materno ou humano, para satisfação de suas necessidades nutricionais.
Fórmula Infantil de seguimento para lactentes	Produto em forma líquida ou em pó utilizado por indicação de profissional qualificado como substituto do leite materno ou humano, a partir do sexto mês de idade do lactente
Fórmula Infantil de seguimento para crianças de primeira infância	Produto em forma líquida ou em pó como substituto do leite materno ou humano para crianças de primeira infância
Fórmula Infantil para necessidades dietoterápicas específicas	Produto cuja composição tenha sido alterada para atender às necessidades específicas decorrentes de alterações fisiológicas ou patológicas temporárias ou permanentes, não amparadas pelo regulamento técnico específico de fórmulas infantis

1.3 As especificações e os quantitativos referentes ao período de **12 meses** do objeto desta dispensa de licitação estão descritos no **Lote Único** conforme **Quadro 2**.

Quadro 2. Especificações e quantitativos de serviços contratados para atendimento de pacientes internados no HUOC/UPE para o período de 12 meses

LOTE ÚNICO

TEM	E-FISCO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	348530 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E NORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA DE SOJA, DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, 4,0 A 5,0G DE PTN/100ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	1.252	L		
2	348542 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E NORMOPROTEICA, COM 100% DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML E COM 4,0 A 5,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E COM NO MINIMO 15G/L DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS	557	L		
3	348546 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 5G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	320	L		
4	556501 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,2 CAL/ML, COM MAIS DE 6G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	60	L		
5	348548 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRA	1.300	L		
6	556502 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	1.050	L		
7	348549 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN, COM NO MINIMO 15G/L DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS	12	L		
8	556503 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA ENTERAL LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, TENDO COMO PRINCIPAL FONTE PROTEICA CASEINATO DE CALCIO E/OU SODIO OU PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM DENSIDADE CALORICA DE 1,5 CAL/ML E COM NO MINIMO 6,0G DE PTN/100 ML, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E COM NO MINIMO 15G/L DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS	26	L		
9	553091 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA HIPERCALORICA, HIPERPROTEICA (> 7,0G DE PTN/100 ML), POLIMERICA, HIPOTONICA (< 300 MOSM/L), ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	12	L		
10	348550 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA PARA TESTE A BASE DE CHAS (CLAROS OU ESCUROS), AGUA OU AGUA ADICIONADA DE MODULO DE CARBOIDRATOS (5%)	320	L		
11	348551 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E NORMOPROTEICA, COM MINIMO DE 45% DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA OU PROTEINA DO SORO DO LEITE E 15G/L DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	20	L		
12	348552 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	72	L		
13	556504 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (20% VCT) COM MINIMO DE 15G DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	30	L		

14	348554 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (2,0 CAL/ML), ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO CONSERVADOR, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	40	L		
15	348555 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (2,0 CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	280	L		
16	556510 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (2,0 CAL/ML) E HIPERPROTEICA, ESPECIFICA PARA PACIENTES COM INSUFICIENCIA RENAL EM TRATAMENTO DIALITICO, ENRIQUECIDA COM CARNITINA E TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	20	L		
17	348556 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS, OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	20	L		
18	553090 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 KCAL/ML) E HIPERPROTEICA (> 9,0 DE PTN/100 ML), POLIMERICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS OMEGA-3, NUCLEOTIDEOS, ARGININA E ZINCO, SEM SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	20	L		
19	556505 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (1,5 KCAL/ML) E HIPERPROTEICA (> 9,0 DE PTN/100 ML), POLIMERICA, ENRIQUECIDA COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS OMEGA-3, NUCLEOTIDEOS, ARGININA E ZINCO. SEM SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	20	L		
20	348558 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM MINIMO DE 15% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA E ALTO TEOR DE NUTRIENTES RELACIONADOS A CICATRIZACAO (ZINCO, VITAMINAS A, C E E) ADICIONADO COM MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	20	L		
21	556506 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, EM SISTEMA FECHADO, PARA USO ENTERAL OU ORAL, NORMOCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, E SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	60	L		
22	556507 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA OLIGOMERICA EM PO, A BASE DE PEPTIDEOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, SEM LACTOSE, DESTINADA PARA NUTRICAO ENTERAL E/OU ORAL	30	L		
23	348567 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	350	L		
24	556508 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, HIPERCALORICA (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICA (>6,5G DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	970	L		
25	553089 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DIETA LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, NORMOCALORICA (1,0 KCAL/ML) E HIPERPROTEICA (> 9,0 DE PTN/100 ML), OLIGOMERICA, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	20	L		
26	348569 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 0 A 12 MESES, COM 1CAL/ML, MAIOR PERCENTUAL DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, CONTENDO LCPUFAS (ARA/DHA), COM MIX DE FOS E GOS, ISENTA DE SACAROSE	90	L		
27	348570 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	20	L		
28	348573 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PARA CRIANCAS DE 1 A 6 ANOS, HIPERCALORICA (1,5CAL/ML) E HIPERPROTEICA, COM NO MINIMO 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	1.700	L		
29	348576 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS DE 7 A 12 ANOS, NORMOCALORICA (1,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICA, ENRIQUECIDA COM EPA/DHA, CARNITINA, TAURINA E COLINA, ADICIONADA DE MIX DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	20	L		
30	348577 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA OU PO NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA (1,2 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	420	L		
31	556509 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, EM SISTEMA FECHADO, OLIGOMERICA, NORMOCALORICA, NORMOPROTEICA, PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	20	L		
32	348578 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA LIQUIDA NUTRICIONALMENTE COMPLETA, OLIGOMERICA, HIPERCALORICA (> 1,4 CAL/ML) E NORMOPROTEICA PARA CRIANCAS DE 1 A 10 ANOS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE GLUTEN	20	L		
33	588262 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO ALIMENTO PRONTO, HIPERCALORICO (> 1,3 CAL/ML), CLARIFICADO, ISENTA DE LACTOSE E GORDURAS, COM 100% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, RICO EM VITAMINAS	50	Emb. 200ml		
34	348586 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (> 2,0 CAL/ML) E NORMOPROTEICO, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE GLUTEN E FIBRAS, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 125ML	3.500	Emb. 125ml		

35	348589 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO COM FIBRAS, ISENTO DE LACTOSE E GLUTEN, EM EMBALAGEM DE 200ML	3.000	UND	
36	553092 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA PACIENTES ADULTOS, HIPERCALORICO E NORMOPROTEICO, SEM LACTOSE, SACAROSE, GLUTEN E FIBRAS	3.000	Emb. 200ml	
37	348590 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO, ESPECIFICO PARA CONTROLE GLICEMICO, COM MINIMO DE 50% DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, COM FIBRAS, SEM SACAROSE, SEM GLUTEN	1.050	Emb. 200ml	
38	348591 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (1,5 CAL/ML) E HIPERPROTEICO (20% VCT), ESPECIFICO PARA DIABETICOS, ADICIONADO DE MIX DE FIBRAS, ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	50	Emb. 200ml	
39	348592 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NUTRICIONALMENTE COMPLETO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML) E HIPOPROTEICO, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO CONSERVADOR, ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	300	Emb. 200ml	
40	348593 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERCALORICO (2 CAL/ML), COM MINIMO DE 7G DE PTN/100ML, ESPECIFICO PARA PACIENTES RENAIIS EM TRATAMENTO DIALITICO. ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E GLUTEN	650	Emb. 200ml	
41	348594 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, NORMOCALORICO E HIPERPROTEICO, ENRIQUECIDO COM NUTRIENTES IMUNOMODULADORES COMO ACIDOS GRAXOS OMEGA-3 E NUCLEOTIDEOS, COM MINIMO DE 20% DE ARGININA COMO FONTE PROTEICA, ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE, GLUTEN E FIBRAS	3.200	Emb. 200ml	
42	348596 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO ALIMENTAR LIQUIDO, HIPERPROTEICO (>25% DE PTN), COM ARGININA (15%), ENRIQUECIDO COM ZINCO, SELENIO, VITAMINAS A, C E E MIX DE CAROTENOIDES, EM EMBALAGEM PLASTICA DE 200ML	50	Emb. 200ml	
43	553093 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - FORMULA MODIFICADA PARA CICATRIZACAO DE FERIDAS, PARA USO ORAL OU ENTERAL, HIPERCALORICA E HIPERPROTEICA, COM ADICAO DE ARGININA E PROLINA, SUPLEMENTADA COM ZINCO, SELENIO E VITAMINAS A, C E E, SEM SACAROSE	2.500	Emb. 200ml	
44	588263 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ENTERAL PEDIATRICA COM BASE DE AMINOACIDOS LIVRES. COM ALTO TEOR DE VITAMINAS E MINERAIS COMO VITAMINA D, VITAMINA K, COBRE E MOLIBDENIO (1,0 KCAL/ML)	80	L	
45	588264 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANCAS DE PRIMEIRA INFANCIA, COM 1,0 KCAL/ML E PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, DHA, ARA E NUCLEOTIDEOS. ISENTO DE LACTOSE E SACAROSE	130	L	
46	348601 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES COM PREDOMINANCIA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEOS VEGETAIS, E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE	600	L	
47	462127 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL COM FERRO PARA LACTENTES A PARTIR DO 6 MESES DE VIDA, COM PREDOMINANCIA DAS PROTEINAS DO SORO DO LEITE EM RELACAO A CASEINA, TENDO COMO FONTE DE CARBOIDRATOS 100% LACTOSE, COM ADICAO DE DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, VITAMINAS, MINERAIS E OLIGOELEMENTOS	320	L	
48	348608 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DO 6 MESES, CONTENDO PREBIOTICOS (MINIMO DE 4G/L), MALTODEXTRINA E LACTOSE; COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	50	L	
49	348610 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL HIPOALERGENICA, COM PROTEINAS DO SORO DO LEITE PARCIALMENTE HIDROLISADA, COM LC PUFAS, COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO ETC	20	L	
50	348611 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL ANTI-REGURGITACAO, COM MAIOR PROPORCAO DE CASEINA EM RELACAO A PROTEINA DO SORO DO LEITE, ACRESCIDA DE OLEO VEGETAL COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS	20	L	
51	348614 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE, CONTENDO DHA E ARA, NUCLEOTIDEOS, OLEOS VEGETAIS E MALTODEXTRINA (100%); COM VITAMINAS, NUCLEOTIDEOS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS	180	L	
52	348616 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA DO SORO DO LEITE, EXTENSAMENTE HIDROLISADA, HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO, COM ALERGIA A PROTEINAS INTACTAS	170	L	
53	348617 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL A BASE DE PROTEINA EXTENSAMENTE HIDROLISADA, COM LACTOSE E HIPOALERGENICA, INDICADA PARA CRIANCAS DE 0 A 1 ANO	20	L	
54	348618 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ELEMENTAR DE AMINOACIDOS, NAO ALERGENICA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS MENORES DE 1 ANO, ISENTA DE PROTEINA LACTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE E SACAROSE	80	L	
55	348619 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA ELEMENTAR DE AMINOACIDOS, NAO ALERGENICA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA PARA CRIANCAS MAIORES DE 1 ANO, ISENTA DE PROTEINA LACTEA, LACTOSE, GALACTOSE, FRUTOSE E SACAROSE	20	L	
56	553953 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, PARA CRIANCAS A PARTIR DE 01 ANO, EM PO, A BASE DE PROTEINAS LACTEAS INTACTAS, ADICIONADAS DE PREBIOTICOS 0,8G/100ML DE SCGOS/LCFOS 9:1, COM PRESENCA DE DHA E ARA	20	L	
57	553095 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - LEITE INTEGRAL EM PO, ENRIQUECIDO COM CALCIO, FERRO, ZINCO E VITAMINAS C, A, E E D, SEM ADICAO DE ACUCAR	2.400	L	
58	553096 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - LEITE SEMIDESNATADO EM PO, COM 14% DE GORDURA, ENRIQUECIDO COM CALCIO, FERRO, ZINCO E VITAMINAS C, A, E E D, SEM ADICAO DE ACUCAR	70	L	
59	588267 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LEITE DE VACA, INTEGRAL, EM PO, ISENTO DE LACTOSE, COM MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D, C E E), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.	130	L	

60	588268 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LEITE DE VACA, EM PO, SEMIDESNATADO COM 13% DE GORDURA, MINERAIS FERRO E ZINCO (PIROFOSFATO FERRICO E SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS C, A E D (L-ASCORBATO DE SODIO, ACETATO DE RETINILA E COLECALCIFEROL) E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.	60	L		
61	588265 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU, A BASE DE AMINOACIDOS LIVRES E NAO ALERGENICA, PARA DIETAS DE LACTENTES E CRIANCAS A PARTIR DE 6 MESES COM RESTRICAO DE PROTEINA DO LEITE DE VACA	1.000	g		
62	588266 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO SUPLEMENTO INFANTIL PARA NUTRICAO ORAL E ENTERAL DESENVOLVIDO PARA CRIANCAS COM ALERGIA A PROTEINA DO LEITE DE VACA, DIFICULDADE OU SELETIVIDADE ALIMENTAR. POSSUI 1,0KCAL/ML, ALTO TEOR DE FERRO, CALCIO E VITAMINA D.	20	L		
63	588269 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO PO PARA PREPARO DE BEBIDA A BASE DE SOJA. RICO EM VITAMINAS C E D E FONTE DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA, E FONTE DE CALCIO, FERRO E ZINCO, E DAS VITAMINAS A, B2, B12, B5, E E K.	20	L		
64	588270 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO DIETA CETOGENICA COM PROPORCAO DE 4,0 GRAMAS DE GORDURA PARA CADA 1,0 GRAMA DE CARBOIDRATOS MAIS PROTEINAS. FORMULA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FIBRAS, DHA, ARA.	12	L		
65	553097 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - COMPOSTO LACTEO COM OLEOS VEGETAIS E FIBRAS, SEM LACTOSE, PARA PACIENTES PEDIATRICOS COM INTOLERANCIA A LACTOSE	290	L		
66	348644-3	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO LEITE COM ZERO TEOR DE GORDURA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, C E D	180	L		
67	348847 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - ALIMENTO A BASE DE PROTEINA ISOLADA DE SOJA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, ISENTO DE LACTOSE E SACAROSE	20	L		
68	348850 - 0	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARACAO LACTEA COMPOSTA POR FORMULA INFANTIL DE PARTIDA P/ LACTENTES DE 0-6 MESES COM PREDOMINANCIA PROTEICA DA PROTEINA DO SORO DO LEITE, OLEOS VEGETAIS, VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE, ACRESCIDO DE CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ OU FARINHA DE MILHO OU FARINHA DE TRIGO, MILHO E ARROZ OU FARINHA DE ARROZ, AVEIA OU FARINHA DE ARROZ, BANANA, LARANJA E MACA OU FARINHA DE TRIGO, ARROZ, MILHO E CEVADA OU FARINHA DE AVEIA E BANANA. CONCENTRACAO 5 POR CENTO DO VOLUME	20	L		
69	348854 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - PREPARACAO LACTEA COMPOSTA POR FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO P/ LACTENTES 6-12 MESES, MINIMO 50 POR CENTO PROTEINA DO SORO DO LEITE, OLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS ELEMENTOS, SEM SACAROSE, COM CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ OU FARINHA DE MILHO OU FARINHA DE TRIGO, MILHO E ARROZ OU FARINHA DE ARROZ, AVEIA OU FARINHA DE ARROZ, BANANA, LARANJA E MACA OU FARINHA DE TRIGO, ARROZ, MILHO E CEVADA OU FARINHA DE AVEIA E BANANA. CONCENTRACAO 5 POR CENTO DO VOLUME	20	L		
70	553098 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - CEREAL INFANTIL, DIVERSOS SABORES, COM PROBIOTICOS, ENRIQUECIDO COM ZINCO, FERRO E VITAMINAS A E C	100.000	g		
71	553099 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, LEITE EM PO INTEGRAL, VITAMINAS C, B5, B6, B1 E MINERAIS COMO CALCIO, FERRO E ZINCO	115.000	g		
72	553101 - 2	SERVICO DE ALIMENTACAO - ACHOCOLATADO EM PO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A, C, D, COMPLEXO B E OUTROS MINERAIS COMO FERRO E CALCIO	110.000	g		
73	348861 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE PROTEINA EM PO, COM 100 POR CENTO DE CASEINATO, PARA USO ORAL OU ENTERAL. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	150.000	g		
74	348862 - 4	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE PROTEINA EM PO, A BASE DE HIDROLIZADO DO SORO DO LEITE PARA USO ORAL OU ENTERAL. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	75.000	g		
75	340734 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO EM PO, DE GLUTAMINA, PARA USO ORAL OU ENTERAL	2.500	g		
76	348865 - 9	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE CARBOIDRATOS EM PO, PARA USO ENTERAL OU ORAL A BASE DE MALTODEXTRINA, ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	4.000	g		
77	348866 - 7	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	20.000	g		
78	348867 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE FIBRAS SOLUVEIS E INSOLUVEIS EM PO, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL. ISENTA DE LACTOSE, SACAROSE E GLUTEN	7.000	g		
79	348870 - 5	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, ENRIQUECIDO COM ACIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL	50	ml		
80	348871 - 3	SERVICO DE ALIMENTACAO - MODULO DE TCM, USADO PARA NUTRICAO ORAL OU ENTERAL	7.000	ml		
81	348872 - 1	SERVICO DE ALIMENTACAO - ESPESANTE INSTANTANEO EM PO, USADO EM ALIMENTOS LIQUIDOS OU SEMILIQUIDOS, PARA PACIENTES DISFAGICOS A BASE DE GOMA XANTANA E GELIFICANTE, CLORETO DE POTASSIO. ISENTO DE SACAROSE E GLUTEN	11.000	sachê		
82	340743 - 8	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO PROBIOTICA	1.100	g		
83	340744 - 6	SERVICO DE ALIMENTACAO - DO TIPO REGULADOR INTESTINAL EM PO, A BASE DE FIBRAS SOLUVEIS E MICROORGANISMOS VIVOS COM ACAO SIMBIOTICA	6.000	g		

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1 DA CONTRATAÇÃO POR DISPENSA DE LICITAÇÃO

2.1.1 A contratação será formalizada por meio de dispensa de licitação por emergência, conforme permissivo legal contido no art. 75, VIII da Lei Federal nº 14.133/21, que permite a dispensa de licitação:

"VIII - **nos casos de emergência** ou de calamidade pública, **quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos 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 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;" (grifo nosso).

2.1.2 Nesse sentido, a contratação pretendida se enquadra em uma situação emergencial pelos motivos elencados no item 2.2. deste Termo de Referência.

2.2 DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL - Ajustar com a realidade atual

2.2.1 Considerando que o Hospital Universitário Oswaldo Cruz (HUOC) se configura como uma unidade hospitalar de média e alta complexidade para atendimento a pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS);

2.2.2 Considerando que o fornecimento de alimentação é uma necessidade consequente do atendimento aos usuários: pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários e residentes.

2.2.3 Considerando que o aporte adequado de nutrientes possibilita a manutenção e/ou recuperação do estado nutricional e contribui para um melhor prognóstico, menor tempo de permanência e custos hospitalares;

2.2.4 Considerando que são de fundamental importância as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições (refeitórios, enfermarias e setores diversos) e que não dispomos de Recursos Humanos necessários para execução dos serviços referidos no objeto deste Termo de Referência;

2.2.5 Considerando que a falta de fornecimento regular de refeições pode comprometer a saúde e a segurança dos pacientes, além de interromper os serviços assistenciais desenvolvidos pelo HUOC.

2.2.6 Considerando a proximidade do término da vigência do Contrato nº 209/2025, firmado com a empresa Clinutri LTDA, decorrente do Pregão Eletrônico nº 0029.2025, Processo nº 3457.2025, com encerramento previsto para o dia 31/05/2026, faz-se necessária a adoção imediata de providências administrativas destinadas à continuidade da prestação dos serviços de manipulação, guarda, distribuição e supervisão técnica da produção de fórmulas lácteas e produtos de lactário, suplementos alimentares e dietas enterais no âmbito do Hospital Universitário Oswaldo Cruz – HUOC/UPE.

2.2.7 Registra-se que a empresa contratada foi formalmente consultada acerca do interesse na prorrogação contratual, contudo, não manifestou interesse na renovação do ajuste, inviabilizando a celebração de termo aditivo para continuidade da contratação vigente.

2.2.8 Diante desse cenário, considerando a essencialidade e natureza contínua dos serviços prestados, cuja interrupção poderá ocasionar prejuízos diretos à assistência nutricional e ao atendimento dos pacientes da unidade hospitalar, especialmente aqueles em situação de maior vulnerabilidade clínica, evidencia-se a necessidade de realização de contratação emergencial por dispensa de licitação, nos termos da legislação vigente.

2.2.9 A medida justifica-se pela urgência na manutenção dos serviços indispensáveis ao funcionamento regular da unidade hospitalar, tendo em vista que eventual descontinuidade comprometeria a segurança alimentar e nutricional dos pacientes, bem como o adequado suporte às atividades assistenciais desenvolvidas pelo HUOC/UPE.

2.2.10 Assim, a contratação emergencial visa resguardar a continuidade do serviço público, a segurança dos usuários do sistema de saúde e o interesse público, até que seja concluído o procedimento licitatório regular para contratação definitiva da solução.

2.2.11 Diante do exposto, fica evidente a necessidade e urgência da contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de manipulação, guarda, distribuição e supervisão técnica da produção de fórmulas lácteas e produtos de lactário, suplementos alimentares e dietas enterais por meio de dispensa emergencial, a fim de garantir a assistência nutricional e ao atendimento dos pacientes desta unidade hospitalar, afetada pela situação emergencial.

2.3 DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.3.1 A quantidade anual estimada de dietas enterais, suplementos alimentares, fórmulas lácteas e produtos de lactário foi baseada no consumo médio dos últimos 6 (seis) meses, de outubro de 2025 à março de 2026, conforme Relatório de Consumo (86806257), acrescido de uma margem de 10% para prevenir possíveis variações da média. Esses quantitativos podem sofrer modificações para mais ou menos de acordo com o quantitativo e o perfil de pacientes atendidos.

2.4 DO LOTE ÚNICO

2.4.1 Justifica-se a contratação dos itens deste termo de referência em **LOTE ÚNICO**, visando a necessidade de manutenção da qualidade e uniformidade na execução do serviço, de forma que a obtenção dos mesmos resultados fosse garantida, sem causar uma diminuição no ganho em escala, que o agrupamento dos itens trará para esta Administração Pública, justo porque quer-se alcançar o menor valor global, mantendo-se um compromisso com a garantia de alcance do melhor resultado no ponto de vista da eficiência técnica e da manutenção da qualidade dos serviços, pois a logística de produção de dietas e demais produtos a serem contratados deve ser realizada por uma única equipe de trabalho, que utilizará os mesmos equipamentos e insumos durante todo o processo visando assim vantagens e benefícios para o HUOC e seus pacientes. Logo, torna-se inviável mais de uma empresa prestar o mesmo serviço.

2.5 PARA O NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

2.5.1 Neste caso em concreto, em virtude da natureza do serviço a ser contratado, a opção pelo agrupamento dos itens em lote único é a mais vantajosa para a Administração, uma vez que particularidade do serviço sendo mais satisfatória no ponto de vista da eficiência técnica, devendo ser realizado por uma única empresa toda a logística na prestação do serviço, diminuindo relativamente caso de eventuais falhas, caso venham a ocorrer. Logo, torna-se mais inviável uma empresa prestar o mesmo serviço por se tratarem de serviços equivalentes e de mesma natureza;

2.5.2 Conclui-se, portanto, que o modelo definido para esta contratação, lote único, é o mais adequado tanto técnica, quanto economicamente, sem restringir ou prejudicar a competitividade do certame e, conseqüentemente, o mais propício para promover maior vantajosidade para o Estado.

2.4 DA PREVISÃO DE VEDAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

2.4.1 De acordo com o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas reunidas em consórcio poderá ser vedada, segundo discricionariedade da Administração, com base em justificativa técnica que leve em consideração as peculiaridades do caso concreto;

2.4.2 Assim, não poderá participar desta dispensa de licitação consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, visto que não se faz necessária a conjugação de esforços para a prestação dos serviços do objeto deste termo de referência;

2.4.3 Além disso, no caso vertente, não se faz presente a premissa da complexidade do objeto, uma vez que o mesmo vem a ser apenas a prestação de serviço de manipulação, guarda, distribuição e supervisão técnica da produção de fórmulas lácteas e produtos de lactário, suplementos alimentares e dietas enterais;

2.4.4 Por todo o exposto, conclui-se que a vedação da participação de empresas sob a forma de consórcio é a medida que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS / DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1.1 O proponente deve levar em consideração as normas técnicas eventualmente existentes sobre os produtos ofertados e demais requisitos mínimos de qualidade, utilidade, entre outros, conforme legislação vigente.

3.2. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

3.2.1 A **CONTRATADA** deverá utilizar as dependências próprias do **HUOC/UPE** (sondário e lactário), que possui área total de 40m², para manipulação, guarda, distribuição e supervisão da produção dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário, mantendo Nutricionistas fiscalizando a execução dos serviços e, atendendo aos padrões de qualidade do Ministério da Saúde e Vigilância Sanitária, em observância à RDC 503 de 27/05/2021 e/ou outras legislações inerentes ao escopo contratado e suas alterações;

3.2.2 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e área física sob sua responsabilidade durante a vigência do contrato, sem ônus à **CONTRATANTE**, realizando os ajustes necessários para o cumprimento das exigências técnicas da legislação vigente, garantindo assim a segurança alimentar dos pacientes atendidos;

3.2.3 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelo desenvolvimento e implantação de todos os processos de controle de qualidade dos produtos fornecidos, desde a aquisição dos insumos até a entrega aos pacientes;

3.2.4 A **CONTRATADA** deverá manter todos os equipamentos, mobiliário, utensílios, descartáveis, produtos de limpeza e todos os insumos necessários à execução dos serviços, durante toda a vigência do contrato, sem ônus à **CONTRATANTE**, responsabilizando-se pela manutenção e substituição imediata, se necessário. O **QUADRO 3** especifica os equipamentos e materiais para execução dos serviços, que deverão ser alocados por área, tendo em vista a indisponibilidade desses itens pela **CONTRATANTE**.

QUADRO 3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

ÁREA 1. SALA DE DISPENSAÇÃO		
Equipamento	Descritivo	Quantidade
Refrigerador	Evaporador aletado (com ventilação forçada de ar frio), iluminação interna, porta de vidro antiembaçante e com fechamento automático, gabinete interno em aço pré-pintado branco, prateleiras suspensas e reguláveis, base da unidade de refrigeração removível, faixa de Temperatura (Refrigerador: +2 a +8°C), capacidade 350L.	1
Seladora	Seladora para embalagens plásticas bivolt	1
Mesa de apoio	Mesa de apoio em madeira	1
Armário sob medida	Armário sob medida para guarda de material utilizado na área	1
Cadeira	Cadeira de material resistente e de fácil higienização	1
Lixeira	Lixeira com pedal, capacidade de 100L, com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para papel toalha	Suporte com material resistente de fácil higienização	1
Suporte para sabonete líquido	Suporte com material resistente de fácil higienização	1
Suporte para álcool 70%	Suporte com material resistente de fácil higienização	1
Carro de transporte	Carrinho de transporte dobrável de alumínio tipo feira, próprio para subir escadas e degraus sem esforço, com dimensões compatíveis com as caixas/bolsas térmicas de transporte de dietas	1
ÁREA 2. SALA DO NUTRICIONISTA		
Computador ou notebook	"Computador de mesa com 8GB, 1TB, Gravador de DVD, HDMI, LED 18,5".	1
Impressora de papel A4	Impressora com velocidade de impressão (preto e branco) normal (até 19 ppm), ciclo de trabalho (mensal, A4) até 8000 páginas, impressão a laser, monitor de LED numérico	1
Impressora de etiquetas	Impressora de etiquetas com entrada USB	1
Armários sob medida	Armários sob medida para guarda de material utilizado na área	2
Prateleiras sob medida	Prateleiras sob medida para guarda de material utilizado na área	3
ÁREA 3. LACTÁRIO		
Fogão elétrico	Fogão elétrico de mesa com 2 bocas	1
Microondas	Forno de microondas com capacidade de 20L, trava de segurança e função tira odor	1

ÁREA 1. SALA DE DISPENSAÇÃO		
Filtro purificador de água	Filtro de água com filtragem mecânica realizada por pré filtro de polipropileno (PP), com alta eficiência na retenção de partículas sólidas, turbidez, sedimentos e cor, além de filtração por adsorção química realizada por tecnologia de carvão ativado e agente bacteriostático no interior do elemento filtrante.	1
Liquidificador	Liquidificadores domésticos com material resistente e de fácil higienização	2
Armários sob medida	Armários sob medida para guarda de material utilizado na área	2
Suporte para papel toalha	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para sabonete líquido	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para álcool 70%	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Lixeira	Lixeira com pedal, capacidade de 20L, com material resistente e de fácil higienização	1
Caixa plástica	Caixa plástica com tampa e capacidade para 20L	1
ÁREA 4. SONDÁRIO		
Notebook ou monitor	Notebook com configuração básica	1
Balança	Balança digital de mesa com precisão de 1g	1
Liquidificador	Liquidificadores domésticos com material resistente e de fácil higienização	2
Estante	Estante em inox com 4 prateleiras	1
Estante	Estante em inox com 2 prateleiras	1
Armários sob medida	Armários sob medida para guarda de material utilizado na área	1
Suporte para papel toalha	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para sabonete líquido	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para sabonete líquido	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Lixeira	Lixeira com pedal, capacidade de 100L, com material resistente e de fácil higienização	1
Caixa plástica	Caixa plástica com tampa e capacidade para 20L	5
ÁREA 5. SALA DE DISPENSAÇÃO		
Caixa plástica	Caixa plástica com tampa e capacidade para 20L	2
Armários sob medida	Armários sob medida para guarda de material utilizado na área	1
Suporte para papel toalha	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para sabonete líquido	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para álcool 70%	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Lixeira	Lixeira com pedal, capacidade de 50L, com material resistente e de fácil higienização	1
ÁREA 6. SALA DE PARAMENTAÇÃO		
Armários sob medida	Armários sob medida para guarda de material utilizado na área	1
Suporte para papel toalha	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para sabonete líquido	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Suporte para álcool 70%	Suporte com material resistente e de fácil higienização	1
Lixeira	Lixeira com pedal, capacidade de 50L, com material resistente e de fácil higienização	1
ÁREA 7. ESTOQUE		

ÁREA 1. SALA DE DISPENSAÇÃO		
Estante sob medida	Estante com prateleiras, planejada com extensão do piso ao teto	1
Caixa plástica	Caixa plástica com tampa e capacidade para 20L	8
Escada	Escada de alumínio, dobrável, com 4 degraus	1

3.2.5 A **CONTRATADA** deverá manipular dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário em horários pré-determinados pela **CONTRATANTE** mas sem deixar de atender situações excepcionais, a depender da solicitação do Nutricionista da **CONTRATANTE**. Os horários de pedido e entrega de dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário estão descritos no **QUADRO 4**.

QUADRO 4. HORÁRIOS DE PEDIDOS E ENTREGAS DE DIETAS ENTERAIS, SUPLEMENTOS, FÓRMULAS LÁCTEAS E PRODUTOS DE LACTÁRIO

HORÁRIOS	DIETAS ENTERAIS (SISTEMA ABERTO)	DIETAS ENTERAIS (SISTEMA FECHADO)	SUPLEMENTOS	LACTÁRIO
1º PEDIDO	Até 11h	Até 11h	Até 1h antes da entrega	Até 1h antes da entrega
ENTREGAS	13h	13h	09h, 15h, 21h	12h, 15h, 18h, 21h, 24h, 03h, 06h, 09h
2º PEDIDO	11 - 14h	13 - 17h	-	-
ENTREGAS	16h	19h, 07h	-	-
3º PEDIDO	Até 17h	-	-	-
ENTREGAS	19h, 21h, 24h, 01h, 04h, 07h, 10h	-	-	-

3.2.6 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar o contingente **mínimo** de pessoal para realização dos serviços contratados. Nos casos onde houver aumento da quantidade de pacientes e/ou serviços executados, o quadro de pessoal deverá ser redimensionado para que não haja prejuízo na assistência nutricional. A relação da equipe mínima operacional, com quantificação e a qualificação das funções compatíveis com objeto licitado está descrita no **QUADRO 5**.

QUADRO 5. QUANTITATIVO MÍNIMO, PERFIL, JORNADA DE TRABALHO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DOS COLABORADORES

CARGO	JORNADA DE TRABALHO	QUANTIDADE	PERFIL	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES
NUTRICIONISTA	Plantão 12x36h diurno	02	Graduação em nutrição, comprovação de experiência mínima de 1 ano na área ou especialização na área de nutrição clínica e/ou terapia nutricional	<ul style="list-style-type: none"> - Estabelecer e supervisionar a execução de protocolos técnicos do serviço; - Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de preparo, acondicionamento, esterilização, armazenamento, rotulagem, transporte e distribuição de fórmulas; - Elaborar e implantar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados; - Estabelecer a identificação das fórmulas dietéticas para distribuição; - Realizar controle de suspensão e remanejamento de dietas e suplementos solicitados; - Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins; - Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber; - Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios. - Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico. - Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
COPEIRO	Plantão 12 x 36h diurno	06	Ensino médio completo, comprovação de experiência mínima de 1 ano no cargo e treinamento específico na área	<ul style="list-style-type: none"> - Receber, conferir, separar e armazenar insumos; - Manter condições adequadas de guarda e controle de estoque; - Realizar limpeza e desinfecção de embalagens; - Manipular dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário; - Realizar a distribuição de dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário nos pavilhões e UTIs; - Realizar a higienização de utensílios, equipamentos e mamadeiras; - Realizar a manutenção da limpeza interna das áreas.
COPEIRO	Plantão 12 x 36h noturno	02	Ensino médio completo, comprovação de experiência mínima de 1 ano no cargo e treinamento específico na área	<ul style="list-style-type: none"> - Receber, conferir, separar e armazenar insumos; - Manter condições adequadas de guarda e controle de estoque; - Realizar limpeza e desinfecção de embalagens; - Manipular dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário; - Realizar a distribuição de dietas enterais, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário nos pavilhões e UTIs; - Realizar a higienização de utensílios, equipamentos e mamadeiras;

- Realizar a manutenção da limpeza interna das áreas.

TOTAL	10 Colaboradores
-------	------------------

* Os copeiros que realizam entrega nos pavilhões e enfermarias, deverão fazer jus ao acréscimo de insalubridade à sua remuneração, de acordo com o laudo emitido pelo Setor de Segurança do Trabalho do HUOC (56806878).

3.2.7 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar uniformes e crachás de identificação de acordo com a padronização aprovada pela DN/HUOC. Os uniformes devem ser disponibilizados completos e em quantidade para troca diária, além de serem mantidos higienizados e em bom estado de conservação, devendo ser utilizados somente nas dependências internas da instituição. A relação dos uniformes dos colaboradores está descrita no **QUADRO 6**.

QUADRO 6. DESCRIÇÃO DE UNIFORMES DOS COLABORADORES

FUNÇÃO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VIDA ÚTIL
NUTRICIONISTA	- Jaleco branco - Pijama cirúrgico com nome bordado do profissional e identificação da empresa	2	1 ano
COPEIRO	- Uniforme de cor clara em brim, sapatos fechados, gorro ou bibico em brim.	2	6 meses

QUADRO 7. CARACTERÍSTICAS DO ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS FABRICADOS

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS DO ACONDICIONAMENTO
Dietas enterais em sistema aberto e água para hidratação (com e sem módulo de nutrientes)	Envasadas em frascos específicos (tipo frasco diet) para acondicionamento e administração de dietas enterais confeccionados em polietileno atóxico, com gargalo adequado, tampa enroscada, escalonado a cada 50 ml, de forma ascendente e descendente, com alça para sustentação, com volume de 100 a 500 ml. Devem ser envolvidas com invólucro plástico transparente com etiqueta de identificação.
Dietas enterais em sistema fechado	Acondicionados em embalagem original e envolvidos ainda com invólucro plástico transparente com etiqueta de identificação
Suplementos	Acondicionados em embalagem original e envolvidos ainda com invólucro plástico transparente com etiqueta de identificação ou garrafa plástica de 300 ml, descartável, livre de BPA, transparente, com tampa para vedação completa com etiqueta de identificação
Fórmulas lácteas e produtos de lactário	Envasados em mamadeiras de polipropileno, sem bisfenol, com bicos ortodônticos, atóxicos 100% silicone, com gargalos largos que facilitem a higienização e com graduação. Volume de 150 mL, 240 mL e 300 mL ou outros volumes conforme necessidade. Devem ser envolvidas com invólucro plástico transparente com etiqueta de identificação. As fórmulas lácteas poderão ser também distribuídas em copos descartáveis, com tampa para vedação adequada, de poliestireno expandido (material de isopor) com volumes variados, sempre que solicitados pelo nutricionista da CONTRATANTE ;

3.2.8 A **CONTRATADA** deverá envasar, transportar e rotular todos os produtos individualmente com etiqueta de identificação legível conforme RDC nº 503 de 27 de maio de 2021 (MS/ANVISA) e/ou outras legislações pertinentes ao contrato e suas alterações. As especificações sobre o acondicionamento de dietas enterais, suplementos e produtos de lactário estão descritas no **QUADRO 7**.

3.2.9 A **CONTRATADA** deverá rotular os produtos de acordo com as seguintes informações:

3.2.9.1 Características do produto, nome do paciente, enfermaria, leito, horário da administração da dieta (com destaque maior que os outros itens);

3.2.9.2 Data de fabricação;

3.2.9.3 Prazo de validade (máxima de 80% a partir da entrega nos setores);

3.2.9.4 Nº. do registro no Ministério da Saúde ou em outro órgão de Fiscalização Federal competente.

3.2.10 A **CONTRATADA** deverá dispor de rede própria de internet e responsabilizar-se pela instalação de softwares e outros dispositivos necessários à prestação de serviços;

3.2.11 A **CONTRATADA** deverá manter registro das prescrições de dietas enterais, fórmulas lácteas e suplementos através de formulários próprios da DN/HUOC, guardados por um período de 2 meses para consulta. Esses formulários deverão ser impressos pela **CONTRATADA** e preenchidos e assinados diariamente pelos Nutricionistas da **CONTRATANTE**;

3.2.12 A **CONTRATADA** deverá fornecer diariamente através de software, as informações necessárias à medição do volume, tipo de dieta, suplemento, fórmula láctea, produto de lactário ou módulo de nutrientes ofertados e custo por paciente em uso de dietas enterais, suplementos e produtos de lactário. O valor cobrado pela dieta deverá ser feito de acordo com os valores contratados e de acordo com a prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**;

3.2.13 A **CONTRATADA** deverá utilizar, por ocasião da entrega de dietas, suplementos, fórmulas lácteas e produtos de lactário, um formulário próprio em duas vias: CONTROLE DE ENTREGAS, destinando a primeira via à **CONTRATANTE**, para posterior conferência do que foi efetivamente fornecido;

3.2.14 Todos os documentos exigidos no **QUADRO 8** deverão ser apresentados quando do início do contrato, e permanecerem atualizados durante toda a prestação dos serviços. Devem estar disponíveis e de fácil acesso para consulta pela **CONTRATANTE**. A gerência da DN/HUOC também poderá, a qualquer tempo, solicitar outros documentos que julgar necessários à fiscalização do contrato.

QUADRO 8. DOCUMENTOS EXIGIDOS

ITEM	DOCUMENTO	DESCRIÇÃO	PRAZO
1	Alvará de Licença Sanitária expedido por meio de Secretaria Municipal de Saúde	Comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedida pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.	Início do contrato e permanecer atualizados
2	Registro da empresa no CRN-6 e Certificado de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região - CRN6	Certidão de Registro ou Inscrição da empresa participante e do seu Responsável Técnico (RT), no Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN-6) ou do local de sua sede. Após o início do contrato, a empresa deverá estar registrada e o RT inscrito no CRN-6 durante a vigência do contrato. A empresa deverá apresentar documentação comprobatória do vínculo contratual do RT.	Início do contrato e permanecer atualizados

3	Manual de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços	Documento que descreve as operações realizadas por algum estabelecimento para controle higiênico-sanitário, controle de higiene, saúde e capacitação dos manipuladores, além de manejo dos resíduos, controle e garantia de qualidade do produto final (alimento preparado e distribuído).	Início do contrato e permanecer atualizados
4	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)	Documentos organizacionais que traduzem o planejamento do trabalho a ser executado. É uma descrição detalhada de todas as medidas necessárias para a realização de uma tarefa.	Início dos serviços e sempre que introduzir novos procedimentos
5	Exames admissionais, periódicos, demissionais.	Documentação comprobatória com objetivo de checar a saúde do trabalhador, cujo resultado será emitido através de atestado médico de capacidade funcional.	Início dos serviços e sempre que houver alterações no quadro de pessoal
6	Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)	Apresentar documentação comprobatória da instituição do programa baseados nas Normas Reguladoras do SEPRT: NR-1 Disposições Gerais e Gerenciamento de Riscos Ocupacionais (Portaria 6730 de 09/03/2020); NR-9 Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais a Agentes Físicos, Químicos e Biológicos (Portaria 6735 de 10/03/2020); NR-07 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (Portaria 9734 de 09/03/2020).	Início e durante toda a prestação dos serviços
7	Plano de manutenção preventiva	Apresentar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos, estrutura física e demais propriedades da DN/HUOC cedidas durante a vigência do contrato.	Até 30 dias após o início dos serviços e durante toda a vigência do contrato
8	Cronograma de avaliação microbiológica de dietas, suplementos e produtos de lactário	Apresentar cronograma de avaliação microbiológica de dietas, suplementos e produtos de lactário de acordo com a legislação vigente	Início dos serviços e durante toda a prestação dos serviços
9	Cronograma de treinamento	Apresentar cronograma de treinamento de funcionários, com registros de participação (ata de frequência) e fotográfico. O cronograma deverá ser aprovado pela DN/HUOC.	Início dos serviços e durante toda a prestação dos serviços

3.2.15 A **CONTRATANTE** será responsável pela fiscalização técnica, que compreende:

3.2.15.1 Avaliar constantemente a execução do objeto e, se for o caso, utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), que é o ajuste escrito que define os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e as respectivas adequações de pagamento, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a **CONTRATADA**:

3.2.15.1.1 Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;

3.2.15.1.2 Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

3.2.15.2 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços;

3.2.15.3 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à **CONTRATADA** a correção das faltas, falhas e irregularidades contratadas;

3.2.15.4 O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da **CONTRATADA** a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados;

3.2.15.5 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

3.2.15.6 A **CONTRATADA** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

3.2.15.7 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação dos serviços em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à **CONTRATADA** de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

3.2.15.8 É vedada a atribuição à **CONTRATADA** da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços que deve ser realizada pelo fiscal técnico do contrato (**CONTRATANTE**) que deve intervir para requerer à **CONTRATADA** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

3.2.15.9 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diariamente ou a qualquer tempo, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

3.2.15.10 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

3.2.15.11 O HUOC/UPE adotará indicadores para avaliar o desempenho dos serviços contratados. Quando não forem cumpridos pela **CONTRATADA** os limites mínimos de desempenho previstos, o pagamento mensal será ajustado através de percentuais descritos no **Índice de Medição de Resultados - IMR**.

3.2.15.12 Os serviços serão constantemente avaliados pelos representantes da **CONTRATANTE**, a saber, os Nutricionistas das UCH/Fiscal do Contrato, que assinalarão as ocorrências na "Relação de Ocorrências";

3.2.15.13 Os níveis de serviço apresentados neste **IMR** têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação;

3.2.15.14 Seguir-se-á o quadro constante deste **IMR** quanto ao percentual de efeitos remuneratórios a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela **CONTRATADA** em função do não cumprimento de acordo de níveis de serviço, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei (**QUADRO 9**).

QUADRO 9. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

LOCAL:		MÊS/ANO DA VERIFICAÇÃO:		
CÓD.	OCORRÊNCIAS	TOTAL DE OCORRÊNCIAS	TOLERÂNCIA (-) MENSAL	TOTAL (FATOR DE OCORRÊNCIA)
A	Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas, dos equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência		3	
B	Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência		3	
C	Substituição de insumos, sem prévia autorização da CONTRATANTE , por ocorrência		2	
D	Não atendimento do telefone fornecido pela CONTRATADA para os contatos e registro das ocorrências, por dia		4	
E	Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE , para cada 24 horas de atraso		3	
F	Emprego de insumos de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência, por ocorrência		2	
G	Não distribuição de composição da dieta, suplemento alimentar, fórmula láctea ou produto de lactário, mesmo que parcialmente, por ocorrência		2	
H	Falta de obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de dieta, suplemento alimentar, fórmula láctea ou produto de lactário do por ocorrência		2	
I	Dieta, suplemento alimentar, fórmula láctea ou produto de lactário distribuído diferente da identificação do rótulo impresso na dieta do paciente, por ocorrência		0	
J	Erro de registro no rótulo da dieta sobre os dados de identificação do paciente, comprometendo a segurança do paciente, por ocorrência		0	
K	Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos, por ocorrência		2	
L	Utilização de fluxo em desacordo com o preconizado, por ocorrência		5	
M	Ausência ou inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência		0	
N	Falta do uso de EPI's pelos funcionários da CONTRATADA , por ocorrência		1	
O	Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina, por ocorrência		4	
p	Dietas, suplementos alimentares, fórmulas lácteas ou produtos de lactário mal acondicionados para distribuição, por ocorrência		1	
Q	Inobservância dos princípios de higiene estabelecidos na legislação, quanto à armazenagem, manipulação, preparação e distribuição dos produtos, por ocorrência		0	
R	Emprego de insumos com validade vencida ou deteriorados, por ocorrência		0	
S	Atrasos no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência		2	
T	Interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência		0	
TOTAL DE OCORRÊNCIAS				
EFETOS REMUNERATÓRIOS				
Faixa 01 – Fator de Ocorrências TOTAL (zero): pagamento de 100% do valor mensal da fatura				
Faixa 02 – Fator de Ocorrências de 01 a 05: pagamento de 95% do valor mensal da fatura				
Faixa 03 – Fator de Ocorrências de 06 a 10: pagamento de 90% do valor mensal da fatura				
Faixa 04 – Fator de Ocorrências de 11 a 15: pagamento de 85% do valor mensal da fatura				
Faixa 05 – Fator de Ocorrências de 16 a 20: pagamento de 80% do valor mensal da fatura				
Faixa 06 – Fator de Ocorrências acima de 20: pagamento de 70% do valor mensal da fatura				

3.2.15.15 A metodologia adotada para mensuração das falhas, está descrita abaixo:

3.2.15.15.1 O fiscal técnico verificará os itens deste IMR e anotará as falhas ocorridas no **TERMO DE OCORRÊNCIAS**, consoante modelo dispostos no **QUADRO 10** do TR, que será atestado pelo preposto um a um. No final do mês será apurado o total de ocorrências para cada item e preenchido no **QUADRO 9** no **TOTAL DE OCORRÊNCIAS**. Em seguida será feito o cálculo de desconto de tolerância, o **TOTAL DE OCORRÊNCIAS** será somado e feito os descontos conforme tabela de efeitos remuneratórios na fatura do mês corrente/subsequente. Ao final, será emitida uma **COMUNICAÇÃO DE OCORRÊNCIAS (QUADRO 11)** aos setores responsáveis do HUOC para encaminhamentos e providências;

3.2.15.15.2 A glosa da fatura pela aplicação do Fator de Ocorrência não exclui a aplicação das penalidades previstas no Termo de Referência;

3.2.15.15.3 A empresa **CONTRATADA** poderá apresentar justificativa para a existência de ocorrências que serão avaliadas pela **CONTRATANTE**, no prazo de até 3 dias úteis, a partir do registro da ocorrência. Caso julgue procedente, a ocorrência será tornada sem efeito, caso julgue a justificativa improcedente será realizado o desconto;

3.2.15.15.4 Caso o Preposto da empresa **CONTRATADA** se negue a atestar as ocorrências verificadas, essas poderão ser atestadas por duas testemunhas e/ou através de foto/filmagem.

QUADRO 10. TERMO DE OCORRÊNCIAS

REGISTRO DE OCORRÊNCIA Nº:			DATA: / /	
EMPRESA CONTRATADA:			CONTRATO Nº:	
Nº	CÓDIGO	OCORRÊNCIAS ENCONTRADAS	AÇÃO CORRETIVA NECESSÁRIA	PRAZO PARA CUMPRIMENTO
Ciência: Estou ciente que o não cumprimento das exigências contidas neste auto, ensejará a aplicação das sanções previstas nas cláusulas contratuais. Estou ciente ainda do prazo que terei para cumprir com as exigências aqui registradas.				
Recebi a primeira via em ___/___/___			Hora ___/___	
Nome do Responsável pela empresa:			Assinatura:	
Gerente da Divisão de Nutrição (Carimbo e assinatura):				

QUADRO 11. COMUNICAÇÃO DE OCORRÊNCIAS

Recife (PE), de de .
Ao setor de – HUOC/UPE
Assunto: Contrato nº de / / .
Empresa:
Objeto: Prestação de Serviço de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação, guarda, distribuição e supervisão técnica da produção de fórmulas lácteas e produtos de lactário, suplementos alimentares e dietas enterais, com todos os insumos, equipamentos, logística, mão de obra e encargos inerentes à prestação de serviços nas dependências do Hospital Universitário Oswaldo Cruz - HUOC/UPE, conforme especificações contidas neste Termo de Referência
Informo a Vossa Senhoria, que na execução do contrato acima referenciado foi emitido o Registro de Ocorrência nº /20 , cópia anexa, relacionando os itens descumpridos pela empresa, bem como, as providências necessárias para corrigir as irregularidades.
Outras (especificar):
Tendo em vista a persistência das irregularidades apontadas conforme anexo, solicito que sejam tomadas as providências que julgar necessárias
Atenciosamente,

Fiscal/Gestor do Contrato Matrícula: _____

4. DO VALOR ESTIMADO, CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA E DO BENEFÍCIO PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006**4.1 VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**

4.1.1 O valor estimado global da contratação é de R\$ xxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

4.1.2 No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais custos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem;

4.1.3 Os preços finais unitários e totais propostos pelos proponentes não poderão ultrapassar o preço unitário e total estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

4.2. CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DA DESPESA

4.2.1 As despesas decorrentes desta dispensa de licitação serão incluídas no orçamento do Hospital Universitário Oswaldo Cruz, para o presente exercício, na classificação abaixo:

- **Objeto:** Contratatação de Serviço de Alimentação Enteral, Lactário e Suplemento.
- **Valor:** R\$ xxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).
- Código da Unidade Gestora: 440714 – Gestão: 14007
- Fonte de recurso: 060000000

- LOA: 2025

5. PROPOSTA

5.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

5.1.1 As propostas deverão ter validade de 120 (cento e vinte) dias, contados da data de abertura da disputa de lances, independente de declaração do proponente.

5.2. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HABILITAÇÃO

5.2.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.2.1.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

5.2.1.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

5.2.1.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIREL: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

5.2.1.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#);

5.2.1.4.1. Sociedades estrangeiras que não funcionem no País devem apresentar documentos de habilitação equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal, inicialmente em tradução livre.

5.2.1.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

5.2.1.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

5.2.1.7. Licença de Funcionamento Sanitária válida, emitida pelo Órgão Sanitário Estadual e/ou Municipal, na forma do art. 5º da Portaria MS 2.814/1998, versão republicada em 18/11/1998 e Portaria MS 3.765/1998, compatível com o objeto desta dispensa de licitação;

5.2.1.8. Autorização de Funcionamento de Empresas (AFE) válida, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, na forma do art. 5º da Portaria MS 2.814/1998, versão republicada em 18/11/1998 e Portaria MS 3.765/1998.

5.2.1.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

5.2.2 DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

5.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

5.2.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;

5.2.2.3. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;

5.2.2.4. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.2.2.5. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

5.2.2.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal – CRF, emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede do proponente.

5.2.2.6.1. Caso o proponente tenha filial no Estado de Pernambuco, deverá apresentar também a CRF de Pernambuco;

5.2.2.7. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

5.2.2.8. As microempresas, as empresas de pequeno porte e o Microempreendedor Individual (MEI) deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente alguma restrição, sendo a comprovação efetiva exigível somente para efeito de contratação, nos termos dos arts. 42 e 43 da LC 123/2006 e art. 4º do Decreto Federal 8.538/2015.

5.2.2.9. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista da Microempresa, da Empresa de Pequeno Porte ou do Microempreendedor Individual, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.2.2.10. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.2.2.11. Caso o proponente esteja em recuperação judicial, estará dispensada da apresentação dos documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista, com exceção da certidão de regularidade perante a Previdência Social, desde que apresente decisão judicial em vigor que autorize o processamento do pedido e dispense expressamente as certidões negativas, nos termos do artigo 52, inciso II, da Lei Federal nº 11.101/2005.

5.2.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.2.3.1 Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede ou domicílio do proponente;

- 5.2.3.2 Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede ou domicílio do proponente;
- 5.2.3.3 A certidão descrita no item 5.2.3.2 somente é exigível quando a certidão negativa de Falência da sede ou do domicílio do proponente contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos;
- 5.2.3.4 No caso de Certidão Positiva de Falência, o proponente será inabilitada, salvo se restar comprovado que não houve decisão judicial válida e eficaz decretando a falência da empresa;
- 5.2.3.5 Comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido Mínimo, correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado desta dispensa de licitação para o respectivo item, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar em mais de um item;
- 5.2.3.6 Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido e dos índices contábeis, o proponente deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), salvo quando o proponente tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro.
- 5.2.3.7 Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, e vir acompanhados dos termos de abertura e de encerramento;
- 5.2.3.8 As empresas criadas no exercício financeiro desta dispensa de licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 5.2.3.9 Caso o exercício financeiro anterior ao desta dispensa de licitação esteja encerrado há mais de 03 (três) meses da data da sessão pública de abertura desta dispensa de licitação, o Balanço Patrimonial poderá ser atualizado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA);
- 5.2.3.10 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil do proponente.

5.2.4 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 5.2.4.1 O proponente deverá comprovar o seguinte requisito de qualificação técnica:
- 5.2.4.1.1 Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, pelo qual o proponente comprove ter fornecido, a contento, prestação de serviços de manipulação, guarda, distribuição e supervisão técnica da produção de fórmulas lácteas e produtos de lactário, suplementos alimentares e dietas enterais, com todos os insumos, equipamentos, logística, mão de obra e encargos inerentes à prestação de serviços, compatíveis com os do objeto desta dispensa de licitação, sendo ainda:
- 5.2.4.1.1.1 Considerado compatível com a quantidade o(s) atestado(s) que apresentar (em), no mínimo, 20% (vinte por cento) das quantidades estimadas desta dispensa de licitação, para o lote único;
- 5.2.4.1.1.2 Para efeito do subitem 5.2.4.1.1.1, será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados;
- 5.2.4.1.1.3 Não serão aceitos atestados emitidos pelo proponente, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências deste termo de referência.

5.2.5 DA VISTORIA TÉCNICA

- 5.2.5.1 Com vistas a conhecer alguns aspectos pertinentes aos serviços a serem executados, recomenda-se que as empresas interessadas em participar desta dispensa de licitação, efetuem a vistoria "in loco". Tal visita deverá ser realizada no Hospital Universitário Oswaldo Cruz, localizado na Rua Arnóbio Marques, nº 310, Bairro: Santo Amaro, Recife – PE. A visita técnica originará a emissão de Termo de Visita Técnica;
- 5.2.5.2 A vistoria deverá ser realizada até 24 (vinte e quatro) horas antes da data de abertura de envio dos lances no sistema PEintegrado;
- 5.2.5.3 O agendamento da visita será realizado através do telefone (81) 3184-1353 de segunda-feira a sexta-feira, nos horários: das 8:00h às 12:00h e de 14:00h às 17:00h ou e-mail: divisao.nutricao@upe.br, não serão agendadas Vistorias para mais de uma participante numa mesma localidade ao mesmo tempo;
- 5.2.5.4 A participante deverá, quando de sua visita, efetuar levantamento minucioso das condições que poderão influir na execução das diferentes etapas dos serviços, visto que não serão aceitas alegações de desconhecimento das condições operacionais como justificativa para inexecução ou execução parcial do serviço a ser prestado;
- 5.2.5.5 A participante não poderá, em hipótese alguma, propor posteriores modificações nos preços e condições constantes de sua proposta, sob a alegação de insuficiência de dados e informações sobre os serviços, condições de realização dos mesmos e, ou quaisquer outras relativas ao objeto deste Termo de Referência;
- 5.2.5.6 Não obstante a vistoria ser opcional, recomenda-se fazê-la. Será responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua opção por não realizar a Vistoria.

6. DO REGISTRO DE PREÇOS

6.1. JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 6.1.1. A opção pelo sistema de registro de preços para a contratação do objeto constante deste Termo de Referência tem fundamentação no art. 3º Incisos II e IV, do Decreto nº 54.700 de 16 de maio de 2023.

6.2. ÓRGÃO GERENCIADOR

- 6.2.1 O Hospital Universitário Oswaldo Cruz é o órgão gerenciador deste Registro de Preços.

6.3. PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 6.3.1. Após a ratificação desta dispensa de licitação, a empresa vencedora será convocada pelo Órgão Gerenciador para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.

6.4. PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 6.4.1. O prazo de validade da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura;

6.4.2. A prorrogação da validade da Ata será admitida, se solicitada durante sua vigência, até que se alcance o prazo máximo de 12 (doze) meses de acordo com o artigo 84, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5. PREVISÃO E JUSTIFICATIVA DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO POR ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES E CONDIÇÕES DE ADESÃO.

6.5.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado dos procedimentos iniciais desta dispensa de licitação para o registro de preços, doravante denominado NÃO PARTICIPANTE, mediante anuência do GERENCIADOR, atendidas as condições previstas no art. 86, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;

6.5.2. Cada órgão ou entidade NÃO PARTICIPANTE poderá aderir a até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo dos itens registrados na Ata de Registro de Preços;

6.5.3. A soma de todas as adesões por NÃO PARTICIPANTES não poderá exceder ao dobro do quantitativo de cada item registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

6.5.4. A adesão do NÃO PARTICIPANTE requer anuência do GERENCIADOR e da DETENTORA DA ATA e será autorizada desde que não haja prejuízo para as obrigações decorrentes desta Ata;

6.5.5. A adesão deverá seguir as condições previstas no Edital e seus anexos, sendo efetivada na forma prevista no item 6.5.2, em até 90 (noventa) dias a contar da autorização do GERENCIADOR, admitida a prorrogação excepcional e justificada, desde que observado o prazo de vigência desta Ata;

6.5.6. Os PARTICIPANTES poderão utilizar o quantitativo passível de adesão previsto nos itens 6.5.2 e 6.5.3, após exaurido o quantitativo total registrado, desde que haja concordância da DETENTORA DA ATA.

6.6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA GERENCIADORA DA ATA

6.6.1 As obrigações do órgão/entidade gerenciador(a) da ata de registro de preços encontram-se dispostas em item específico da minuta da ata de registro de preços do presente processo.

6.7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA DETENTORA DA ATA

6.7.1 As obrigações da detentora da ata de registro de preços encontram-se dispostas em item específico da minuta da ata de registro de preços do presente processo.

7. DO CONTRATO

7.1. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E DA ASSINATURA

7.1.1 Após a emissão da nota de empenho, será elaborado o instrumento contratual em que a Empresa será convocada para assinatura no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da convocação, sob pena de decair o direito à contratação;

7.1.2 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021, com previsão de "**Morte Súbita**", após emissão da ordem de serviço, referente ao novo processo licitatório que encontra-se em andamento através do SEI nº 0040610232.000011/2026-40.

7.3 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.3.1. As obrigações dos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da presente contratação estão detalhadas no Decreto Estadual nº 51.651/2021, bem como, serão dispostas na minuta do contrato, anexo ao Edital deste certame;

7.3.2. A comunicação entre a Contratante e a Contratada se dará por meio dos servidores Rodrigo Luis da Silveira Silva, Gerente Multiprofissionais, Matrícula nº 2322307/01 e Maria Anunciada Leal Porto, Gerente da Divisão de Nutrição, Matrícula nº 2313057/01, gestor e fiscal do contrato, respectivamente;

7.3.3. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal ou fatura para atesto do gestor e/ou fiscal do contrato no endereço Rua Arnóbio Marquês, 310, Santo Amaro, Recife-PE, CEP 50100-130.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 São obrigações do CONTRATADA:

8.1.1 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE**;

8.1.2 Realizar ajustes necessários na aréa sob sua responsabilidade para atender as normas sanitárias vigentes, conforme autorização da Divisão de Nutrição, sem ônus para a **CONTRATANTE**. Ademais, deve também responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva da estrutura física e equipamentos decorrente da execução dos serviços até o final da prestação dos serviços. Para manutenção corretiva, será considerado um prazo máximo de 5 dias úteis, já para preventiva, deverá ser apresentado um calendário, aprovado pela Divisão de Nutrição, e em conformidade com as recomendações do fabricante, legislação sanitária e certificações necessárias.

8.1.3 Fornecer frasco diet com água mineral para limpeza das sondas/hidratação do paciente, em todos os horários acompanhando as dietas enterais. O volume de água e os horários necessários serão determinados pela prescrição do Nutricionista da **CONTRATANTE**. O custo do frasco diet e da água mineral deverão estar inclusos no custo da dieta enteral;

8.1.4 Disponibilizar o atendimento durante 24h, inclusive aos sábados, domingos e feriados, sem alteração de sua rotina;

8.1.5 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho, pacientes, acompanhantes e com funcionários;

8.1.6 Afastar e substituir, no prazo máximo de 24h, após notificação fundamentada por escrito pela **CONTRATANTE** o funcionário cuja permanência seja considerada inaceitável pela Divisão de Nutrição;

8.1.7 Atender a solicitação da **CONTRATANTE** para reposição de pessoal, diante de fatos previamente alertados, procedimentos inadequados ou ocorrência de eventos adversos;

8.1.8 Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade das atividades, sem repasse de qualquer ônus à **CONTRATANTE**;

8.1.9 Comprovar que possui em seu quadro permanente, na data prevista para contratar, Nutricionista responsável técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª Região, detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao escopo contratado;

8.1.10 Manter em regime de plantão diurno (de segunda a domingo, inclusive feriados) um Nutricionista para desenvolvimento de atividades obrigatórias no local de produção, conforme descrito na resolução CFN nº 600 de 25/02/2018, para gerenciar suas atividades administrativas;

- 8.1.11 Respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo a seus funcionários os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) apropriados e necessários à cada função. Vale ressaltar que compete ao Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT, recomendar ao empregador o EPI adequado ao risco existente em determinada atividade, de acordo com a NR-6 do Ministério do Trabalho e Emprego. O equipamento de proteção individual, de fabricação nacional ou importada, só poderá ser posto à venda ou utilizado com a indicação do Certificado de Aprovação - CA, expedido pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego;
- 8.1.12 Implantar e seguir o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) para preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores nos ambientes de trabalho, por meio de um conjunto de ações permanentes que devem ser planejadas e desenvolvidas pela empresa **CONTRATADA**;
- 8.1.13 Permitir acesso ao lactário e sondário aos Nutricionistas, técnicos, estagiários, funcionários da **CONTRATANTE**, e visitantes, às áreas de manipulação, somente após o fornecimento de paramentação adequada;
- 8.1.14 Implantar o Manual de Boas Práticas em até 30 dias do início do contrato, em que constem os Procedimentos Operacionais Padrão para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, transporte e conservação;
- 8.1.15 Apresentar mensalmente à **CONTRATANTE** os resultados das análises microbiológicas da água utilizada para diluição de fórmulas, módulos de nutrientes e hidratação dos pacientes, devendo a análise físico-química ser realizada a cada 6 (seis) meses;
- 8.1.16 Apresentar mensalmente à **CONTRATANTE** os resultados das análises microbiológicas das fórmulas enterais, fórmulas lácteas e suplementos alimentares, respeitando os critérios estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e instrução normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 e suas atualizações. Apresentar, certificado de qualidade microbiológica da água coletada das torneiras da área de produção e desinfecção de acordo com frequência estabelecida pela DN/HUOC e resolução ANVISA.
- 8.1.17 Distribuir os produtos em temperatura adequada e recipientes exclusivos (caixas e/ou bolsas térmicas), de acordo com a legislação vigente. Os suplementos deverão ser servidos em temperaturas abaixo de 8°C;
- 8.1.18 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos fornecidos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados, não eliminando prováveis penalidades à **CONTRATADA**;
- 8.1.19 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte das dietas enterais, suplementos alimentares e fórmulas lácteas, dos utensílios, equipamentos, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 8.1.20 Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 8.1.21 Remover o lixo das áreas do serviço sempre que se fizer necessário, assim como outros materiais não utilizáveis (caixas de papelão, latas vazias, embalagens plásticas, etc.), sempre embalados em sacos plásticos apropriados e lacrados até o local para a destinação final (a destinação final é de competência da **CONTRATANTE**), observada a legislação ambiental;
- 8.1.22 Acondicionar o lixo em sacos plásticos apropriados, em recipientes com rodízio e com tampa acionada em pedal, de fácil higienização e removê-lo para local apropriado, pré-estabelecido pela Gerência de Resíduos do HUOC. O lixo deve ser removido, sempre que atingir 80% da capacidade máxima do recipiente ou sempre que for necessário. O lixo recolhido deve ser mantido temporariamente na lixeira intermediária, devidamente isolado, até ser recolhido. A lixeira intermediária deve ser periodicamente higienizada pela **CONTRATADA**;
- 8.1.23 Disponibilizar todo o material de limpeza, descartáveis e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), necessários à execução das atividades em conformidade com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar – CCIH e Vigilância Sanitária dentre outras normas vigentes;
- 8.1.24 Manter em perfeito estado de higiene os ambientes, equipamentos e utensílios utilizados na execução das atividades. Para isto será exigido o emprego de produtos licenciados pela DISAD – Divisão de Saneantes Domissanitários do Ministério da Saúde nas concentrações recomendadas pelos fabricantes e aprovados pela DN/HUOC;
- 8.1.25 Utilizar produtos adequados e na concentração recomendada pela legislação vigente nos processos de sanitização de matéria-prima;
- 8.1.26 Fornecer sabonete anti-séptico, álcool gel/líquido (70%) e papel não reciclado para secagem de mãos em todas as áreas sob sua responsabilidade;
- 8.1.27 Higienizar equipamentos e demais utensílios por meio de métodos e produtos adequados a cada tipo de limpeza e aprovados de acordo com a legislação vigente. A higienização deve ser registrada em formulários específicos com data e assinatura do responsável pela limpeza;
- 8.1.28 Apresentar, certificado de qualidade microbiológica da água coletada das torneiras da área de produção e desinfecção de acordo com frequência estabelecida pela DN/HUOC e resolução ANVISA.
- 8.1.29 Realizar controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, mensalmente ou sempre que necessário, em todas as dependências utilizadas para execução dos serviços, por pessoal treinado, ou empresa qualificada, utilizando-se produtos autorizados pelo Ministério da Saúde. No caso de ineficácia de quaisquer procedimentos, a **CONTRATADA** ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para **CONTRATANTE**;
- 8.1.30 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- 8.1.31 Instalar tapete sanitizante 2 em 1 (higieniza e seca) em todas as portas de acesso às áreas sob sua responsabilidade.
- 8.1.32 Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência do contrato, nas datas e horários previstos, e em caso de término do contrato, o serviço deverá ser mantido durante o período necessário para a transição do contrato com outra prestadora, conforme legislação vigente;
- 8.1.33 A **CONTRATADA** deverá, ao final da prestação dos serviços, entregar toda a área e equipamentos disponibilizados em condição igual ou superior ao início do contrato, conforme relatório de vistoria, com descrição e fotografia das áreas, mobiliário e equipamentos existentes, realizado no início e ao final da prestação dos serviços, sob pena de não receber o pagamento da última fatura enquanto perdurar a não conformidade.
- 8.1.34 Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação desta dispensa de licitação.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 São obrigações do CONTRATANTE:

9.1.1 Indicar, formalmente, o nutricionista responsável pelo acompanhamento da execução contratual;

9.1.2 Conferir a medição, aprovar ou reprovar, e encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas dos serviços efetivamente prestados;

9.1.3 Realizar pagamento mensal após emissão e atesto da respectiva nota fiscal;

9.1.4 Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

9.1.5 Recusar o recebimento de produtos que não satisfaçam às especificações ou apresentem irregularidades e efetuar a glosa do valor correspondente.

9.1.6 Entregar à **CONTRATADA**, quando do início da prestação dos serviços, as instalações físicas existentes para execução das atividades previstas no objeto deste Termo de Referência, com inventário de todos os equipamentos/utensílios que serão cedidos durante a vigência do contrato;

9.1.7 Supervisionar o uso das instalações físicas e dos equipamentos/utensílios cedidos e solicitar a reparação e reposição imediata do material desgastado pelo uso ou suprimido por qualquer causa. O hospital tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado e/ou defeituoso;

9.1.8 Supervisionar as atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA** em todas as suas etapas de execução dos serviços prestados;

9.1.9 Vistoriar a área utilizada pela empresa para fiscalização dos serviços executados, registrando qualquer ocorrência que não atenda adequadamente à prestação dos serviços pela **CONTRATADA**;

9.1.10 Solicitar à empresa, nos prazos previstos, as documentações referentes ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste termo de referência, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;

9.1.11 Relatar e informar mensalmente, até o quinto dia útil do mês, o quantitativo detalhado dos serviços efetivamente executados;

9.1.12 Notificar à empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou faltas constantes na execução dos serviços. Se sua inexecução ou execução demorada causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços DN/HUOC realizará uma comunicação de ocorrência para que sejam tomadas as providências cabíveis;

9.1.13 Designar um fiscal e um gestor, sendo pessoas distintas, para a fiscalização e acompanhamento do Contrato;

9.1.14 Efetuar o pagamento devido, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência;

9.1.15 Analisar e atestar as Faturas e Notas Fiscais emitidas;

9.1.16 Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos serviços a serem prestados.

9.1.17 Aplicar as penalidades previstas no Edital em caso de cometimento de infrações na execução do contrato.

9.1.18 Notificar, nos termos do §4º do art. 137 da Lei nº 14.133/2021, os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.;

9.1.19 Proferir, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data do protocolo do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período, decisão explícita sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente CONTRATO, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

9.1.20 Responder a pedidos de reajustamento no prazo de 60 (sessenta) dias e aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da instrução completa dos respectivos requerimentos, admitida a prorrogação motivada por igual período.

9.1.21 Cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10. DAS SANÇÕES

10.1 Conforme Decreto Estadual nº 56.586, de 8 de maio de 2024, o fornecedor estará sujeito às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, e na regulamentação estadual específica, bem como em outras normas aplicáveis, sem prejuízo da eventual anulação da nota de empenho de despesa ou da extinção do contrato.

11. JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO DA SUBCONTRATAÇÃO DO OBJETO

11.1 Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto desta presente dispensa de licitação, uma vez que porque o objeto a ser licitado não comporta execução complexa, de modo que alguma fase/etapa e aspecto requiera a

participação de terceiros em razão dos princípios da especialização e da concentração das atividades, o que não é o caso. Por esta razão está vedada a subcontratação.

12. DOS CRITÉRIOS E PRAZOS PARA PAGAMENTO

12.1 O pagamento à **CONTRATADA** será efetuado em até 30 (trinta) dias do mês subsequente à prestação do serviço, após comprovado o quantitativo de alimentação fornecidas no mês, mediante nota fiscal devidamente atestada e autorizada pelo gestor do contrato;

12.2 A **CONTRATADA** deverá emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção de imposto de renda estabelecidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, e alterações posteriores, de acordo com as alíquotas constantes do Anexo I da referida norma, ou em observância à norma que venha a substituí-la, sob pena de devolução do documento para as correções cabíveis ou de retenção no valor total do documento fiscal, caso não realizadas as correções, nos termos do art. 4º do Decreto nº 55.069/2023;

12.3 Quando não for possível verificar diretamente no CADFOR-PE, a regularidade fiscal e trabalhista da **CONTRATADA** será comprovada mediante a apresentação das seguintes certidões:

12.3.1 Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

12.3.2 Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da **CONTRATADA**;

12.3.3 Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

12.3.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

12.4 Caso não seja(m) apresentado(s) quaisquer dos documentos de regularidade ou os documentos encaminhados contenham pendências, a **CONTRATADA** terá 10 (dez) dias para sanar a ausência identificada, prazo em que o pagamento correspondente ao mês em referência ficará suspenso;

12.5 Caso não seja sanada a pendência no prazo estipulado, estará configurada a não manutenção das condições de habilitação pela **CONTRATADA**, devendo a **CONTRATANTE** instaurar processo administrativo para extinção do **CONTRATO** e comunicar aos órgãos de fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da **CONTRATADA**, sem prejuízo da retomada dos pagamentos pelos fornecimentos efetivamente executados;

12.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras.

12.7 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

12.8 Quando do pagamento, deverá ser efetuada a retenção do imposto sobre a renda, nos termos previstos na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, e alterações posteriores, ou em norma que venha a substituí-la, além de outras retenções previstas na legislação tributária aplicável;

12.9 A **CONTRATADA** regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

12.10 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da **CONTRATANTE**, a taxa de atualização financeira sobre os valores devidos à **CONTRATADA** será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP	
Onde:	
Sigla	Significado / Descrição
EM	Encargos Moratórios.
N	Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.
VP	Valor da parcela a ser paga.
TX	IPCA
I	Índice de atualização financeira, assim apurado:
	$I = \frac{(TX/100)}{365}$

12.11 A atualização financeira será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Em caso de comprovação de que o serviço prestado difere em qualquer aspecto do serviço Contratado, o Contratante poderá exigir a correção, sem qualquer ônus para si, e ainda deverá ser ressarcida de quaisquer prejuízos que a má prestação do serviço tem lhe causado;

13.2 Os casos omissos neste instrumento serão resolvidos pelas normas deste termo de referência e nos termos da Legislação pertinente;

13.3 A Empresa fica obrigado a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação desta dispensa de licitação.

14. DO FORO

14.1 Fica eleito o Foro da Comarca do Recife para discussões de litígios decorrentes do objeto esta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Anexo A - Planilhas de Formação de Custos dos Profissionais

Anexo B – Modelo de ordem de serviço

Anexo C – Modelo de proposta

Recife, na data da assinatura eletrônica.

Maria Anunciada Leal Porto
Gerente da Divisão de Nutrição
Matrícula: 2313057/01

ANEXO A
PLANILHAS DE FORMAÇÃO DE CUSTOS DOS PROFISSIONAIS

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO NUTRICIONISTA - 12 HORAS DIÁRIAS DIURNO

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo) - NUTRICIONISTA
--

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha deverá ser elaborada com base no Piso Salarial Normativo atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho, registrada em vigência.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto. Seguro de vida com a participação de 50% do valor para o empregador.</p> <p>Vale refeição conforme estipulado em Convenção Coletiva.</p> <p>Cesta básica conforme estipulado em Convenção Coletiva</p> <p>Cada participante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 - Salário		
VALOR DA REMUNERAÇÃO		

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
--------------	---

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	
A2 -	FGTS	8,00%	
A3 -	Salário Educação	2,50%	
A4 -	SESC	1,50%	
A5 -	SENAC	1,00%	
A6 -	INCRA	0,20%	
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	6,00%	
A8 -	SEBRAE	0,60%	
TOTAL DO GRUPO A		39,80%	

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	
B2 -	Faltas Legais	0,32%	
B3 -	Ausências por Doença	1,59%	
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	
TOTAL DO GRUPO B		10,34%	

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	
C2 -	13º Salário	8,33%	
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,13%	
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,07%	
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,47%	
TOTAL DO GRUPO D		2,67%	

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,07%	
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,02%	
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,36%	
TOTAL DO GRUPO E		0,45%	

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	8,54%	
TOTAL DO GRUPO F		8,54%	

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		72,91%	

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$
VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$

MONTANTE B	

VII - INSUMOS	

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale - Transporte	
A2 -	Seguro de Vida (Participação de 50% para o empregador)	
A3 -	Vale - Refeição	
A4 -	Cesta Básica	
A5 -	Uniformes	
TOTAL DO GRUPO A		

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	
TOTAL DO GRUPO B		

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$

X - VALOR TOTAL DOS INSUMOS		R\$
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$

XI -	VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	
	R\$

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO COPEIRO - 12 HORAS DIÁRIAS DIURNO

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - DIURNO (2ª Feira a Domingo) - Copeiro

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
<p>A planilha deverá ser elaborada com base no Piso Salarial Normativo atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho, registrada em vigência.</p> <p>Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto. Seguro de vida com a participação de 50% do valor para o empregador.</p> <p>Vale refeição conforme estipulado em Convenção Coletiva.</p> <p>Cesta básica conforme estipulado em Convenção Coletiva</p> <p>Cada participante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.</p>	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 - Salário		
02 - Insalubridade (X%)		
		VALOR DA REMUNERAÇÃO

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	--

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	
A2 -	FGTS	8,00%	
A3 -	Salário Educação	2,50%	
A4 -	SESC	1,50%	
A5 -	SENAC	1,00%	
A6 -	INCRA	0,20%	
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	6,00%	
A8 -	SEBRAE	0,60%	
TOTAL DO GRUPO A		39,80%	

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	
B2 -	Faltas Legais	0,32%	
B3 -	Ausências por Doença	1,59%	
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	
TOTAL DO GRUPO B		10,34%	

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	
C2 -	13º Salário	8,33%	
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13° Indenizado	1,13%	
D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13° Indenizado	0,07%	
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,47%	
TOTAL DO GRUPO D		2,67%	

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,07%	
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,02%	
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,36%	
TOTAL DO GRUPO E		0,45%	

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	8,54%	
TOTAL DO GRUPO F		8,54%	

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		72,91%	

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$
VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$

MONTANTE B	
------------	--

VII - INSUMOS	
---------------	--

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale - Transporte	
A2 -	Seguro de Vida (Participação de 50% para o empregador)	
A3 -	Vale - Refeição	
A4 -	Cesta Básica	
A5 -	Uniformes	
TOTAL DO GRUPO A		

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	
TOTAL DO GRUPO B		

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$
---	--	-----

X - VALOR TOTAL DOS INSUMOS		R\$
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$

XI - VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO		R\$
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)		R\$

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTO COIPEIRO - 12 HORAS DIÁRIAS NOTURNO

POSTO DE 12 HORAS DIÁRIAS - Noturno (2ª Feira a Domingo) - Copeiro

I -	INFORMAÇÕES GERAIS:
A planilha deverá ser elaborada com base no Piso Salarial Normativo atribuído a categoria, conforme estipulado pela Convenção Coletiva de Trabalho, registrada em vigência.	
Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02 (dois) empregados terceirizados por posto. Seguro de vida com a participação de 50% do valor para o empregador.	
Vale refeição conforme estipulado em Convenção Coletiva.	
Cesta básica conforme estipulado em Convenção Coletiva	
Cada participante deverá preencher a planilha de acordo com a sua realidade.	

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	VALOR (R\$)
01 - Salário		
02 - Insalubridade (X%)		
03 - Adicional Noturno		
VALOR DA REMUNERAÇÃO		

MONTANTE A

III -	ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)
-------	--

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
A1 -	Previdência Social	20,00%	
A2 -	FGTS	8,00%	
A3 -	Salário Educação	2,50%	
A4 -	SESC	1,50%	
A5 -	SENAC	1,00%	
A6 -	INCRA	0,20%	
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)	6,00%	
A8 -	SEBRAE	0,60%	
TOTAL DO GRUPO A		39,80%	

GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
B1 -	Férias	8,33%	
B2 -	Faltas Legais	0,32%	
B3 -	Ausências por Doença	1,59%	
B4 -	Licença Paternidade	0,05%	
B5 -	Acidente de trabalho	0,04%	
B6 -	Faltas facultadas por Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	
TOTAL DO GRUPO B		10,34%	

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
C1 -	Adicional 1/3 Férias	2,78%	
C2 -	13º Salário	8,33%	
TOTAL DO GRUPO C		11,11%	

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
D1 -	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º Indenizado	1,13%	

D2 -	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º Indenizado	0,07%	
D3 -	Indenização compensatória por demissão	1,47%	
TOTAL DO GRUPO D		2,67%	

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
E1 -	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,07%	
E2 -	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade	0,02%	
E3 -	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,36%	
TOTAL DO GRUPO E		0,45%	

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPO A		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
F1 -	Incidência Grupo A x (Grupos B + C)	8,54%	
TOTAL DO GRUPO F		8,54%	

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		PERCENTUAL	VALOR (R\$)
		72,91%	

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES		R\$
VI -	VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA	
Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$

MONTANTE B	

VII - INSUMOS	

GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		VALOR (R\$)
A1 -	Vale - Transporte	
A2 -	Seguro de Vida (Participação de 50% para o empregador)	
A3 -	Vale - Refeição	
A4 -	Cesta Básica	
A5 -	Uniformes	
TOTAL DO GRUPO A		

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		VALOR (R\$)
B1 -	Equipamentos	
TOTAL DO GRUPO B		

TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		R\$

X - VALOR TOTAL DOS INSUMOS		R\$
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$

XI - VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO		R\$
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)		R\$

ANEXO B

MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

Ordem de Serviço,

Informamos à empresa XXXXXX, através do seu representante legal XXXXXXXXXXXX, detentora da ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº XXXXX – UPE , decorrente do XXXXXXXXXXXX, que considerando a ratificação da compra direta nº XXXX e a emissão da Nota de Empenho XXXXXXXXXXXX, autorizamos o início das suas atividades para prestação de manipulação, guarda, distribuição e supervisão técnica da produção de fórmulas lácteas e produtos de lactário, suplementos alimentares e dietas enterais, com todos os insumos, equipamentos, logística, mão de obra e encargos inerentes à prestação nas dependências do Hospital Universitário Oswaldo Cruz - HUOC/UPE em XX/XX/XXXX, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência (Doc SEI nº xxxxxxx).

Local, data.

Assinatura do servidor responsável

ANEXO C**MODELO DE PROPOSTA**

(em papel timbrado do proponente)

LOTE ÚNICO

Itens	Código E-Fisco	Descrição	Unid.	Valor unitário máximo	Qtde	Valor Total
1				R\$		R\$
2				R\$		R\$
3				R\$		R\$
(...)				R\$		R\$
VALOR TOTAL :						

A validade da proposta será de 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data da sua apresentação, independente de declaração do proponente.

Observação: O proponente beneficiário da isenção de ICMS de que trata o art. 9º da Lei nº 15.730/2016 c/c o art. 63 do Anexo 7 do Decreto Estadual nº 44.650/17 (Convênio ICMS 73/04) deverá apresentar sua proposta desonerada do tributo, discriminando, expressa e obrigatoriamente, o percentual de dedução da isenção fiscal.

Data/Nome e assinatura do responsável



Documento assinado eletronicamente por **Maria Anunciada Porto Leal**, em 21/05/2026, às 09:46, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **86867692** e o código CRC **F9DC14E6**.