



ORGÃO: SESAP  
PROCESSO N°: 33304/16-1  
PÓLIA: 15

SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN  
CONUR - COORDENADORIA DE OPERAÇÕES DE HOSPITAIS E UNIDADES DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

**REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO**

**1. OBJETO**

Registro de preço para aquisição de produtos de panificação para atender as necessidades das Unidades Hospitalares e Unidades de Referência da Secretaria de Saúde Pública do Estado do Rio Grande do Norte, conforme especificações e quantitativos constantes no **Anexo I**.

As Unidades Hospitalares da Capital, Parnamirim, São José de Mipibú, Canguaretama, Santo Antonio, João Câmara, Macaíba, São Paulo do Potengi e as Unidades de Referência da Capital CRI e HEMONORTE abaixo relacionadas deverão ser abastecidos com os produtos de panificação (pães). O Almoxarifado Central e Unidades relacionadas abaixo deverão ser abastecidos com o panetone destinado as Unidades do Interior, conforme quantitativo e cronograma disponibilizados pelas Unidades.

- 1-Hospital Giselda Trigueiro
- 2-Hospital Dr. João Machado
- 3-Hospital Dr. Ruy Pereira dos Santos
- 4-Hospital Maria Alice Fernandes
- 5-Hospital Dr. Pedro Germano
- 6-Hospital Monsenhor Walfredo Gurgel/Clóvis Sarinho
- 7-Hospital Dr. José Pedro Bezerra
- 8-Centro de Reabilitação Infantil - CRI
- 9-HEMONORTE
- 11-Hospital Regional Deoclécio Marques de Lucena (Parnamirim)
- 12-Hospital Regional Monsenhor Antônio Barros (São José Mipibú)
- 13-Hospital Regional Alfredo Mesquita Filho (Macaíba)
- 15-Hospital Regional Lindolfo Gomes Vidal (Santo Antonio)
- 16-Hospital Regional Dr. Getúlio de Oliveira Sales (Canguaretama)
- 17-Hospital Regional Josefa Alves Godeiro (João Câmara)

CONUR



ÓRGÃO: SESAP  
PROCESO N.º 55504/16-1  
PÁGINA 16

**SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN  
COHUR – COORDENADORIA DE OPERAÇÕES DE HOSPITrais E UNIDADES DE REFERÊNCIA**

18-Hospital Regional São Paulo do Potengi

19-Almoxarifado Central

**2. MODALIDADE DA LICITAÇÃO:** Pregão Eletrônico.

**3. JUSTIFICATIVA:**

Faz – se imprescindível registrar os produtos de panificação e adquiri-los quando necessário, a fim de suprir a demanda das Unidades Hospitalares e de Referência da rede SESAP, tendo em vista serem indispensáveis ao desenvolvimento das atividades realizadas nestas unidades.

**4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**4.1.** LOTE I (produtos de panificação) - Alvará Sanitário para funcionamento do Fabricante expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, apresentar documentação do Responsável Técnico (RT) do local - Registro de inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

**4.2.** O fornecedor do Lote de pães deve apresentar o Certificado de Vistoria do veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.

**5. AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E ROTULAGEM**

**5.1 AMOSTRAS**

O Licitante arrematante deverá apresentar junto com a documentação, no prazo estabelecido no edital (03 dias úteis), no mínimo, duas amostras de cada item do LOTE I.

Deverão ser encaminhadas em embalagens que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante, modalidade e nº da licitação).

A contratante não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

ANEXO



ORGÃO: SESAP  
PROCESSO N° 55309/16  
FOLHA: 13

**SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN  
CONUR - COORDENADORIA DE OPERAÇÕES DE HOSPITAIS E UNIDADES DE REFERÊNCIA**

Todas as amostras serão avaliadas pela comissão de parecer técnico que emitirá um relatório à comissão permanente de licitação informando da aprovação ou não das mesmas.

A devolução das amostras aprovadas ou não, deverá ser solicitada pelas empresas licitantes, no prazo de até dois dias úteis, após a divulgação do resultado pelo (a) comissão/pregoeiro.

Caso haja recusa do lote por parte do membro da comissão de parecer técnico ou a não entrega da amostra, o licitante será desclassificado e o lote será negociado com o licitante subsequente, levando em consideração a ordem de classificação.

Na entrega dos lotes deverão constar em todos os itens as marcas e especificações iguais ao da proposta financeira, em conformidade com as indicações do edital.

Para esses itens serão avaliados textura, odor, cor, sabor, aparência e informações da embalagem.

## **5.2 ROTULAGEM**

**5.2.1** - Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente. As embalagens deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação, peso e validade. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.

**5.2.2** - Informação nutricional: Todas as embalagens devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

## **6. EXIGENCIAS TÉCNICAS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

Para assegurar o controle de qualidade das refeições oferecidas aos usuários do SUS e servidores, atendidos pelas unidades hospitalares os fornecedores deverão cumprir as exigências abaixo descrevidas:

### **6.1. TRANSPORTE**

É proibido transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento.

A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.





JORGÃO SESAP  
PROCESSO N° 55304/16  
SÉRIE: 18

**SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN  
COHUR – COORDENADORIA DE OPERAÇÕES DE HOSPITAIS E UNIDADES DE REFERÊNCIA**

Os produtos devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

O recebimento dos produtos será feito após a inspeção visual e pesagem feita por um funcionário ou Nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos.

#### **6.2. ENTREGA**

Todos os produtos do Lote I deverão ser entregues nos Hospitais da capital, CRI e HEMONORTE e nos Hospitais do Interior nas cidades: Parnamirim, São José de Mipibú, Canguaretama, Macaíba, São Paulo do Potengi, Santo Antônio e João Câmara.

A empresa vencedora deverá realizar a entrega conforme explícito em empenho de forma parcelada de acordo com os locais determinados e cronogramas repassados às empresas pela SESAP/COHUR constando dias da semana e horários.

As quantidades poderão sofrer variações para mais ou para menos, dependendo da necessidade das Unidades. Estas alterações poderão ser feitas até 48 (quarenta e oito) horas antes da entrega prevista dos produtos.

A Empresa contratada deverá comunicar por escrito o motivo sobre eventual suspensão dos gêneros alimentícios caso venha a ocorrer, informar em primeiro lugar à Coordenadoria de Hospitais e Unidades de Referência - COHUR (Equipe Técnica de Nutricionistas) e a Coordenadoria de Administração - COAD, mesmo antes de comunicar às Unidades de Saúde da Rede.

Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.

Toda programação de entrega deve ser feita até às 17 horas, fica proibido a entrega dos produtos após horário estabelecido.

Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e EPI's adequados.

Não serão permitidas, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas como “shorts”, bermuda, camiseta regata, sem camisa ou de sandálias abertas.

*Assinatura*







ORGÃO: SESAP  
PROCESSO N° 55504.116-1  
DATA: 09/01/2016

**SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO DF  
COHUR – COORDENADORIA DE OPERAÇÕES DE HOSPITAIS E UNIDADES DE REFERÊNCIA**

O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.

A Empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

**6.2.1. ENTREGA DOS GÊNEROS EM DATAS ESPECIAIS**

A entrega do item 1.5, do Lote I (Produtos de Panificação) será solicitada APENAS 1 VEZ NO ANO, em uma única entrega, no mês de dezembro, em gramatura de 50g.

As notas fiscais devem ser atestadas pelo Responsável Técnico do setor de nutrição, com o visto do Diretor da Unidade.

**6.3. VISITAS TÉCNICAS AO ESTABELECIMENTO DA EMPRESA LICITANTE GANHADORA**

Poderão ser realizadas visitas técnicas ao estabelecimento da empresa classificada com o objetivo de observar as condições operacionais do estabelecimento produtor dos itens, como: espaço apropriado, processamento e manipulação da matéria-prima, uso do uniforme adequado como sapatos fechados, proteção para os cabelos e luvas, a fim de identificar as condições físicas e higiênico – sanitárias do mesmo, quando necessário, conforme a RDC nº 216/2004 - ANVISA.

Mediante constatação de que o estabelecimento não atende as condições operacionais exigidas, a Empresa será desclassificada.

Sempre que necessário, a equipe Técnica de Nutrição da COHUR, solicitará novas visitas ao estabelecimento com a finalidade de acompanhar o processo de produção e condições higiênicas sanitárias do ambiente, de pessoal e de equipamentos.

**6.4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- Designar uma Comissão de Recebimento para receber os itens;
- Rejeitar os itens que não atendam aos requisitos constantes das especificações constantes do Termo de Referência;



SEAP  
GÁO SESAP  
PROCESSO N° 55504/16-1  
PESQUISA  
20

**SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN  
COHUR – COORDENADORIA DE OPERAÇÕES DE HOSPITAIS E UNIDADES DE REFERÊNCIA**

- Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada;
- Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos com as especificações constantes do Edital, para fins de aceitação e recebimento;
- Acompanhar e fiscalizar o cumprimento obrigações da contratada, através de servidor especialmente designado;

**3.5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- Fornecer o objeto nos locais indicados, observando rigorosamente as especificações e exigências estabelecidas neste Termo.
- Responsabilizarem-se por todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os itens vendidos, bem como pelo custo de frete, na entrega, e demais custos inerentes ao fornecimento; e, ainda, apresentar os documentos fiscais do produto em conformidade com a legislação vigente.
- Emitir fatura no valor pactuado, apresentando-a ao Contratante para ateste e pagamento.
- Substituir os pães entregues com eventuais defeitos de fabricação ou que apresentarem eventual alteração de suas características dentro de seus prazos de validade, quando for o caso, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE, no prazo máximo de 03 (três) dias, a contar da data de recebimento da notificação dos produtos exigidos neste Termo.
- Comunicar à CONTRATANTE, no prazo, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento das datas previstas de entrega.