



ORGÃO: SESAP
PROCESSO Nº: 55304/16-J
FOLHA: 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

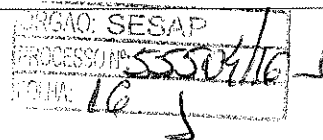
1. OBJETO

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)

Handwritten signature



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

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.

Assinatura



SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN
COHUR - 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. EXIGÊNCIAS 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 discriminadas:

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.

L. M. M. M.



ORGÃO: SESAP
PROCESSO Nº: 55304/16
FOLHA: 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.

Vitoriano



ORGÃO: SESAP
PROCESSO: 55504/16
FOLHA: 19

**SECRETARIA DO ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA DO RN
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;

Assinado



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

- 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.

Carimbo