



EDITAL DE CONTRATAÇÃO N.º 004/2022

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FUNCIONÁRIOS E DE PACIENTES.

A **ORGANIZAÇÃO SOCIAL MÃOS AMIGAS**, entidade privada sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social, por força do Contrato de Gestão firmado entre esta e o Município de Jarinu (Contrato de Gestão n.º. 001/2022), com base em seu Regulamento de Compras e Contratações, torna pública a abertura do processo para **SELEÇÃO DE FORNECEDORES**, na modalidade **COLETA DE PREÇOS**, às empresas prestadoras dos serviços em epígrafe, em observância aos termos e condições previstas no presente edital.

Este edital poderá ser consultado na íntegra no site www.maosamigas.org.br, no campo **“Contratações”**.

1. OBJETO

A presente seleção de fornecedores tem por objeto a contratação de Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação Hospitalar, incluindo produção, transporte e distribuição de dietas normais, dietas especiais e fórmulas lácteas, para usuários (adultos e infantis), acompanhantes de crianças até 12 anos de idade incompletos, acompanhante de adolescentes entre 12 e 18 anos de idade (conforme Lei Federal n.º. 8.069 de 13.06.90, do Estatuto da Criança e do Adolescente), acompanhante de mulher em trabalho de parto, no parto e pós-parto (conforme Lei Federal n.º 11.108 de 08/04/2005) e acompanhante de pacientes portadores de necessidades especiais estabelecidas na Lei Federal n.º 13.146/2015, residentes (conforme Lei federal n.º. 6932, de 07/07/81) assegurando uma



alimentação nutricionalmente balanceada, em condições higiênicas sanitárias adequadas, conforme especificações constantes do Termo de Referência (Anexo I) e de seus anexos.

Os serviços serão prestados nas seguintes unidades:

a. Unidade Mista de Saúde MONSENHOR JACOB CONTI, localizados na Avenida Ernesto de Moraes, 665 - Centro, Jarinu - SP, 13240-000;

1.1. Os serviços serão prestados, sob demanda, conforme descrição do Anexo I – Especificações Técnicas, para atender as atividades fim do CONTRATO DE GESTÃO Nº 001/2022 firmado entre a ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS e a Prefeitura de Jarinu;

2. JUSTIFICATIVA:

Considerando que a alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade, sendo assim, indispensável, uma vez que, a Unidade presta serviços ambulatoriais, de urgência e emergência.

Considerando, portanto, a importância do Serviço de Nutrição Hospitalar, considerando ainda, que a sua descontinuidade acarretaria prejuízos incalculáveis ao exercício da atividade meio da contratante, comprometendo a segurança da assistência nutricional dos pacientes em face do desabastecimento que possa ocorrer em virtude da rescisão contratual.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A empresa será responsável pela prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas à pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas (portaria 2619/2011 sms.g, cvs 5/2013 e código



sanitário estadual e/ou legislação vigente), englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição e administrativas.

3.1 O presente Edital relaciona as principais unidades de saúde mantidas pela **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS**, com seus respectivos endereços. Contudo, ressalta-se que os serviços de suporte técnico também poderão ser contratados futuramente por novas unidades incorporadas na estrutura de gestão da **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS**, mediante manifestação de interesse através de Termo de Adesão correspondente.

3.2 A **CONTRATANTE** deverá ser informada sobre qualquer alteração do quadro de profissionais alocados pela **CONTRATANTE** para realização dos serviços, incluindo substituições, demissões, férias e novas contratações. Eventuais ausências dos profissionais, mesmo que justificadas, deverão ser administradas pela **CONTRATADA**, provendo o fornecimento de profissionais temporários, visando não acarretar quaisquer prejuízos à continuidade e realização dos serviços.

4. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

- A) Uso racional da água;
- B) A Contratada deverá colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo seus encarregados atuar como facilitadores das mudanças de comportamento dos seus empregados, esperadas com essas medidas;
- C) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- D) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
- E) Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;



5. DOS REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO:

Poderão participar da presente Seleção de Fornecedores, pessoas jurídicas de direito privado legalmente constituídas, dotadas de capacidade técnica e estrutural, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto deste Edital e seu Anexo, de modo a atender todas as exigências nele contidas.

5.1. Não será admitida nesta Seleção de Fornecedores a participação de empresas:

- a. Em processo de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, insolvência ou em liquidação;
- b. Que estejam declaradas inidôneas de contratar com a administração pública;
- c. Que estejam suspensas temporariamente ou impedidas de contratar com a administração pública;
- d. Que estejam inscritas no cadastro nacionais de empresas inidôneas e empresas punidas – CEIS e CNEP, nos termos do art. 22º e 23º da lei 12.846/2013;
- e. Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si;
- f. Que tiverem sido recorrentemente penalizadas, e/ou contratos rescindidos por má prestação de serviços junto à **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS**.
- g. Cujos diretores, gerentes, sócios, dirigentes ou empregados sejam funcionários da **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS** ou que tenham feito parte do seu quadro funcional em algum momento.
- h. Cujos diretores, gerentes, sócios, dirigentes ou empregados exerçam cargos de direção junto à administração pública da saúde atrelada a fonte pagadora.
- i. Cujo objeto social e/ou atividade econômica não seja pertinente e compatível com o objeto desta seleção de fornecedores.
- j. Empresas constituídas sob a natureza jurídica de sociedade cooperativas.

5.2. A **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS** se reserva no direito de recusar a participação de pessoa jurídica que tenha demonstrado incapacidade administrativa ou técnica, ou ainda,



má conduta ética na execução de contrato anterior firmado com esta entidade, não havendo que se falar em direito de reclamação, indenização ou reembolso de que se entender prejudicado.

6. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS SOBRE O PRESENTE EDITAL:

6.1. Os fornecedores interessados, que necessitarem de informações e esclarecimentos complementares, deverão solicitá-los por escrito ao Departamento de Compras do Contrato de Gestão n.º 001/2022, por meio do endereço eletrônico maosamigasjuridico@gmail.com, até 02 (dois) dias anteriores à data limite de apresentação de propostas.

6.2. O e-mail referido no parágrafo anterior deverá obrigatoriamente ser identificado no campo “assunto” com o nome da empresa interessada e o número do respectivo Edital, objeto do pedido de esclarecimento.

6.3. A **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS** não ficará responsável em atender as solicitações de esclarecimentos formuladas pelas empresas interessadas, se esta for realizada em e-mail diverso do indicado no item 6.1. deste instrumento, bem como não conter a adequada identificação de que trata o parágrafo anterior

6.4. Nos pedidos de informações e esclarecimentos complementares, os quais serão realizados no corpo do e-mail, deverão conter identificação da empresa interessada (nome, CNPJ e representante legal), indicando ainda endereço completo, telefone e e-mail para contato.

6.5. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão publicadas no sítio oficial eletrônico da Instituição para o conhecimento de todas interessadas.

6.5.1. Em não sendo formulados pedidos de informações e esclarecimentos complementares, estará caracterizada presunção absoluta de que os elementos fornecidos no EDITAL são suficientemente claros e precisos para todos os atos a se cumprirem no âmbito do procedimento de Coleta de Preços, de maneira que não se admitirão alegações posteriores sobre obscuridades ou contradições deste **EDITAL**, cujos termos terão sido aceitos integral e incondicionalmente pelas empresas interessadas.



7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:

7.1. As interessadas deverão apresentar proposta financeira, considerando todas as despesas e custos envolvidos, de acordo com as especificações do presente edital, tais como encargos trabalhistas, alimentação, transporte, estadia, passagens, materiais, despesas administrativas, impostos e capacitação dos seus profissionais.

7.2. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente, em uma via, preferencialmente digitada em computador, sem emendas, ressalvas, rasuras ou entrelinhas em suas partes essenciais, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo, quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datadas e assinadas (sobre carimbo ou equivalente) pelo proponente ou seu representante legal, mediante apresentação de procuração;

7.2.1. A proposta que não atender as exigências acima descritas, será considerada inválida.

7.3. O prazo de validade da proposta não será inferior a **30 (trinta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

8. DO RECEBIMENTO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS:

8.1. As interessadas deverão encaminhar suas propostas financeiras no período de **24 de agosto a 30 de agosto de 2022, através do e-mail airton.silva@maosamigas.org.br**, contendo descrição detalhada dos serviços.

8.2. A **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS** realizará a análise das propostas financeiras, no dia útil subsequente à data final para a entrega, momento em que se verificará a conformidade das propostas aos requisitos estabelecidos neste edital.

8.3. As propostas serão examinadas pelo Departamento de Compras da ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS, que considerará vencedora a MENOR PROPOSTA apresentada.

8.4. Serão desclassificadas as propostas que:

8.4.1. Sem assinatura e/ou em discordância com as exigências contidas neste Edital;

8.4.2. Que apresentem preços manifestamente inexequível:



8.4.3. Considera-se inexequível a proposta que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado acrescido dos respectivos encargos.

8.4.4. Que estejam com o valor total do item acima da média de mercado aferida pela instituição ou que estejam com valores acima do teto estipulado no presente instrumento, se houver.

8.5. No caso de empate de menor proposta, será dada a possibilidade de as empresas proponentes apresentarem propostas de preço inferior àquelas já por elas apresentadas, momento o qual, será aberto novo prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentação das novas propostas, SOMENTE às proponentes que se encontrarem nesta situação (empate).

8.6. A empresa que não apresentar nova proposta no prazo acima estabelecido, será considerada desclassificada.

8.7. Constatado atendimento dos requisitos previstos neste edital, será declarada a **VENCEDORA**.

9. DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Após declarado a vencedora, a empresa será convocada a assinar o contrato em até 05 (cinco) dias úteis.

9.2. No momento da contratação, a vencedora deverá apresentar os seguintes documentos:

- I. Cópia do contrato social registrado na Junta Comercial ou no Órgão competente;
- II. Cópia do Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma lei.
- III. Certidões públicas de inexistência de débito na Esfera Municipal, Estadual e Federal;
- IV. Certidão Negativa de Débito de INSS;
- V. Certidão de Regularidade do FGTS;

9.3. A não disponibilidade dos documentos constantes no item 9.2., os quais condicionam a assinatura do contrato, implicará na imediata desclassificação da empresa.



9.4. Após a assinatura do contrato, a CONTRATADA iniciará a execução dos serviços em até 02 (dois) dias úteis;

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

10.1. As normas disciplinadoras desta Seleção de Fornecedores serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitadas a igualdade de oportunidade entre as EMPRESAS PROPONENTES e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

10.2. As empresas proponentes devem ter pleno conhecimento de todos os elementos constantes do presente Edital e seus Anexos, além do regulamento de compras e contratações, não podendo alegar, posteriormente, qualquer desconhecimento quanto às condições estabelecidas, como razão impeditiva ao perfeito cumprimento do contrato

10.3. Ao final da presente Seleção de Fornecedores, será divulgado no sitio eletrônico da **ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS** o resultado.

10.4. Os casos omissos da presente Coleta de Preços, serão solucionados pelo Departamento de Compras e Contratações.

11. DOS ANEXOS:

11.1. O seguinte anexo será parte integrante deste edital:

Anexo I – ESPECIFICAÇÕES

Jarinu, 23 de agosto de 2022.

ORGANIZAÇÃO MÃOS AMIGAS



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS E DE PACIENTES.

1. ESPECIFICAÇÕES:

A execução dos serviços abrange a recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento, distribuição, recolhimento, higienização, esterilização e controle de qualidade.

O serviço inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e demais legislações em vigor, bem como a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios, e as adaptações.

Prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição e dietética.

As dietas se destinam a adultos e pediátricos, respeitando-se as especificidades e visando atender as necessidades nutricionais de cada indivíduo. As dietas englobam:

- desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite para pacientes internados, mediante prescrição;
- desjejum, almoço e jantar para acompanhantes de pacientes nas enfermarias (lei federal nº 8.069 de 13/07/90; art. 278, inciso vii da constituição do estado de são paulo; lei estadual nº 9.144, de 09/03 /95 e lei federal nº 10.741, de 01/10/03);
- desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar para as mães que estiverem acompanhando pacientes internados na unidade pediatria deste hospital.



Horário de distribuição de refeições:

| Refeição | Horário de distribuição |
|-----------------|--------------------------|
| Desjejum | Das 07:00às 08:30 horas |
| Lanche da manhã | Das 10:00 às 11:00 horas |
| Almoço | Das 11:30 às 13:00 horas |
| Lanche da tarde | Das 15:00 às 16:00 horas |
| Jantar | Das 18:00 às 20:00 horas |
| Lanche da noite | Das 21:00 às 22:00 horas |

O fornecimento inclui as seguintes definições:

- **dietas:** geral, branda, pastosa, pastosa liquidificada, leve, líquida, hipossódica, para diabéticos, hipercalórica, hiperproteica, hipogordurosa, rica em fibras, hídrica e outras. As demais dietas de rotina ou terapêuticas e as necessidades especiais e clínicas de cada paciente (intolerância, alergia a determinado gênero alimentício, crenças religiosas e outras) deverão ser atendidas mediante solicitações seguindo as orientações definidas pela unidade hospitalar, segundo os padrões estabelecidos do manual de dietas do hospital.
- **fórmulas lácteas:** fórmulas de termo específicas para 1º e 2º trimestre, fórmula láctea pré-termo, fórmula infantil especial (manipulada para melhor adaptação à fisiologia do lactente e suas necessidades específicas), fórmula elementar, fórmula semi-elementar, suco de frutas, papa de frutas, papa principal e outros. O processo de preparação deverá seguir as normas e diretrizes estabelecidas no manual de boas práticas do lactário, baseado na legislação sanitária vigente; cvs 5/2013, rdc 63/00 e portaria msg 2619/11, com as ações corretivas imediatas, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.
- **nutrição enteral:** padrão, especial, suplemento nutricional, módulos (espessante, fibras, glutamina, carboidrato, simbiótico, lactobacilos, proteínas e tcm). Para a operacionalização



das atividades a contratada deverá observar todos os critérios técnicos para terapia de nutrição enteral (tne) definidos na rdc nº 63, de 06 de julho de 2000 - diretoria colegiada da agência nacional de vigilância sanitária ou legislação vigente.

Cardápios:

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

Os cardápios deverão ter planejamento diferenciado, com preparações típicas e decorações correspondentes, para pacientes, acompanhantes, em datas especiais (como por exemplo: páscoa, natal, ano novo, dia das crianças, dia dos pais, dia das mães, festas juninas, aniversário da unidade hospitalar, etc). Respeitando as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado.

Deverão ser atendidas as solicitações de cardápios diferenciados aos pacientes cujos padrões alimentares tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócios culturais, em consonância com estado clínico e nutricional do mesmo.

Qualidade dos produtos:

Todos os gêneros alimentícios e produtos empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estarem em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

Distribuição:

O sistema de distribuição é centralizado, ou seja, as refeições serão montadas na cozinha, armazenadas e distribuídas em carros térmicos com monitoramento das temperaturas, a fim de garantir a temperatura das preparações em todas as unidades de distribuição.

As refeições deverão ser identificadas com etiquetas adesivas, contendo nome do paciente, quarto, leito, o tipo de dieta e a validade para o consumo.

Todas as embalagens e utensílios descartáveis utilizados na distribuição de refeições aos comensais devem ser certificados- norma ABNT (associação brasileira de normas técnicas).

O serviço deverá estar disponível durante 24 (vinte e quatro) horas por dia, de segunda-feira a domingo.



Também deverão ser fornecidas refeições a todos os funcionários da contratante e da contratada que atuam na unidade hospitalar.

Estarão proibidas as seguintes ações/attitudes:

- a) Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
- b) Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente;
- c) Interromper algum serviço, para conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- d) Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- e) Eficiência energética e uso racional de eletricidade;
- f) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;
- g) Deverão ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- h) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo poderão ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- i) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- j) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- k) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. (evitar ao máximo o uso de extensões elétricas);



- l) Desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;
- m) Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos;
- n) Privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- o) Preservar ao máximo o valor nutritivo dos alimentos;
- p) Visando melhor monitoramento da produção de resíduos alimentares, bem como o atendimento dos Cadernos de Processos e Práticas de Hotelaria Hospitalar da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares, a CONTRATADA deverá implementar os indicadores de desperdício, que deverão ser avaliados mensalmente.