

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2020 - II
REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 26.985/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL MATERNIDADE DOUTOR MÁRIO DUTRA DE CASTRO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO.

ÍNDICE

- 1 - PREÂMBULO
- 2 - DO OBJETO
- 3 - DA VIGÊNCIA
- 4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
- 5 - DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO
- 6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
- 7 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 8 - DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS
- 9 - DO CREDENCIAMENTO
- 10 - DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA
- 11 - DA PROPOSTA DE PREÇOS
- 12 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
- 13 - DA HABILITAÇÃO
- 14 - DOS RECURSOS
- 15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
- 16 - DA EMISSÃO DOS PEDIDOS
- 17 - DA CONTRATAÇÃO
- 18 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 19 - DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO
- 20 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS
- 21 - DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 22 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
- 23 - DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL
- 24 - DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

1 – PREÂMBULO

PROCESSO Nº 26.985/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL MATERNIDADE DOUTOR MÁRIO DUTRA DE CASTRO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO.

ÓRGÃO REQUISITANTE: Hospital Maternidade Doutor Mário Dutra de Castro.

TIPO: Menor preço global – Sistema de Registro de Preços.

VALOR DO EDITAL: 03 (TRÊS) RESMAS DE PAPEL A - 4 - Caso solicitado a retirada do edital, na forma do art. 32 § 5º da Lei 8.666/93.

DATA PARA REALIZAÇÃO DO CERTAME: 14 DE FEVEREIRO DE 2020.

HORÁRIO: 10H00

LOCAL: Sala da Comissão de Pregão II, situada na Avenida Alberto Braune nº 224 – Prédio da OI – 2º andar – sala 212 – Centro – Nova Friburgo/RJ.

LEGISLAÇÃO PERTINENTE: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993; Decreto Municipal nº 231/2006 e Decreto municipal nº 054/2006 no que não conflitem com a legislação federal; da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

2 - DO OBJETO

2.1 - Registro de Preços para - **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL MATERNIDADE DOUTOR MÁRIO DUTRA DE CASTRO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, com entregas programadas, conforme condições e especificações contidas na Tabela de Preços Estimados e Quantitativos Totais (**TERMO DE REFERÊNCIA**) – **ANEXO II**, parte integrante e inseparável deste edital, independente de transcrição.

3 – DA VIGÊNCIA

3.1 - O prazo de vigência será de 12 (doze) meses contados da data da assinatura da **Ata de Registro de Preços**.

4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar deste Pregão quaisquer empresas que:

4.1.1 - estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente com o objeto deste Pregão, devendo ser comprovado pelo Contrato Social;

4.1.2 - atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste edital;

4.1.3 - comprovem possuir os documentos necessários de habilitação previstos neste edital.

4.2 - Não poderão concorrer neste Pregão as empresas:

4.2.1 - declaradas inidôneas por ato da Administração Pública;

4.2.2 - "Suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Administração considerando o disposto no art. 87 inciso III da Lei Federal nº 8.666/93. Não será admitida a participação de licitante suspenso temporariamente pela Administração Municipal direta ou indireta. Não será admitida a participação de licitante já incurso na pena do inciso IV do

art. 87 da Lei 8.666/93, seja qual for o órgão ou entidade que tenha aplicado a reprimenda, em qualquer esfera da Administração Pública”.

4.2.3 - em consórcio ou grupo de empresas.

4.2.4 - Não será permitida a participação de licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores do Município, fundações ou autarquias, ou que o tenham sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data deste Edital, em consonância com o disposto no artigo 9º, inciso III, da Lei Federal n.º 8.666/93.

5 - DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO

5.1 - O preço global estimado pela Administração para a aquisição do objeto deste Pregão é de **R\$ 3.113.043,94 (três milhões, cento e treze mil, quarenta e três reais e noventa e quatro centavos)**, conforme os valores constantes na Tabela de Preços Estimados e Quantitativos Totais **(TERMO DE REFERÊNCIA) – ANEXO II** deste edital.

6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 – Recuso oriundo do Fundo Municipal de Saúde.

- P.T. 30001.10.302.0070.2.189 – C.D 339039 – 36 - Fonte 007

7 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - O Registro de Preços será formalizado por intermédio da **Ata de Registro de Preços**, na forma do **ANEXO III** e nas condições previstas no termo de referência (Anexo II).

8 - DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

8.1 - Durante a sua vigência, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra do equilíbrio econômico-financeiro, situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

8.2 - Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título, devendo o objeto ser entregue no local estabelecido neste Edital, sem ônus adicional para o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**.

9 – DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO

9.1 - As empresas participantes poderão ser representadas na sessão do pregão por seu representante legal, **QUE DEVERÁ ESTAR MUNIDO DO ORIGINAL E DE CÓPIA DA SUA. CARTEIRA DE IDENTIDADE OU DE OUTRA EQUIVALENTE**, e do documento credencial, que lhe dê poderes para **formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recursos**, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame **(ANEXO IV)**, que deverão ser entregues ao pregoeiro **fora de qualquer envelope**, antes do início da sessão. A ausência da documentação implicará a impossibilidade de formulação de lances após a classificação preliminar, bem como a perda do direito de manifestar intenção de decorrer das decisões do pregoeiro, ficando o representante da licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

9.1.1 - Constitui documento de credenciamento:

a) Estatuto/contrato social, na hipótese de existir alteração no documento citado, posteriormente à constituição da firma ou sociedade, o referido documento deverá ser apresentado de forma **consolidada**, contendo todas as cláusulas em vigor, caso não esteja consolidado deverá ser apresentado todas as alterações. **(Deverá estar fora de qualquer envelope)**.

b) Procuração, quando o(a) representante não for sócio(a), proprietário(a), dirigente ou assemelhada da empresa licitante, **passada por instrumento público ou particular**, devendo constar em seu teor poderes para formulação de proposta e lances de preços, manifestar a intenção de recorrer e desistir dos recursos, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa licitante **(fora de qualquer envelope)**.

8.1.2 - Apresentarão declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e de não estarem impedidas de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação, na forma do **ANEXO IV**, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, **(deverá estar fora de qualquer envelope)**.

8.1.3 - Apresentarão declaração de que "autorizam notificação via-Email" (**ANEXO X - deverá estar fora de qualquer envelope**);

8.1.4 - Apresentarão declaração de "inexistência de fato impeditivo" (**ANEXO VII - deverá estar fora de qualquer envelope**);

8.1.5 - Apresentarão "modelo dados da empresa licitante e do representante" - **ANEXO XI -deverá estar fora de qualquer envelope**).

8.1.6 - As sociedades anônimas deverão apresentar cópia da ata da assembléia geral ou da reunião do Conselho de Administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na Junta Comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei n.º 6.404/76 e suas alterações.

8.1.7 - As licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada ao pregoeiro a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

8.1.8 - É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de uma empresa, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.

10 - DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA

10.1 - No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, a Comissão de Pregão II prestará os esclarecimentos sobre a condução do certame aos interessados ou seus representantes:

10.1.2 - entregarão, em envelopes opacos, distintos "**A e B**" devidamente lacrados, nos termos abaixo, os documentos exigidos para a proposta, habilitação, respectivamente constando na parte externa a razão social e o endereço da proponente.

10.1.2.1 - No envelope contendo a PROPOSTA DE PREÇOS:

ENVELOPE "A"

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO

"PROPOSTA DE PREÇOS"

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020 - II - REGISTRO DE PREÇOS

NOME COMPLETO, CNPJ E ENDEREÇO COM O Nº DO TELEFONE DA LICITANTE.

10.1.2.2 - No envelope contendo a DOCUMENTAÇÃO

ENVELOPE "B"

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO

"DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020 - II - REGISTRO DE PREÇOS

NOME COMPLETO, CNPJ E ENDEREÇO COM O Nº DO TELEFONE DA LICITANTE.

10.1.3 - Microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual

10.1.3.1 - As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, deverão apresentar, **fora de qualquer envelope**, declaração (**ANEXO VI**) de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º, do art. 3º da referida Lei.

10.1.3.2 - Todos os documentos de habilitação apresentados pelas empresas licitantes deverão estar rubricados por seu representante legal ou preposto.

10.1.3.3 - Após a fase de credenciamento das empresas, o pregoeiro procederá à abertura das propostas comerciais, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a consequente divulgação dos preços ofertados pelas empresas classificadas.

10.1.3.4 - No caso excepcional de a sessão do pregão vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes ainda não abertos devidamente rubricados em local próprio, ficarão sob a guarda do Pregoeiro e serão exibidos ainda lacrados e com as rubricas aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

11 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1 - O envelope "**A**", com o título "**PROPOSTA DE PREÇOS**", deverá conter:

11.1.1 - **A PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO I** da licitante **DEVERÁ ser preenchida no próprio anexo I, em uma via**, assinada, carimbada sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, e nela deverá constar:

11.1.1.1 - identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários e número de fax;

11.1.1.2 - descrição clara e detalhada dos itens cotados, de acordo com as especificações no (Termo de Referência - Anexo II do edital);

11.1.1.3 - Os preços unitários ofertados, descritos na Proposta de Preço deverão ser expresso em moeda nacional (**reais**) com **02 (DUAS)** casas decimais e na unidade de compra (**U/C**) unidade, litro e kg.

11.1.1.4 - indicação do prazo de validade da **PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO - I**, contado da data de sua entrega ao pregoeiro;

11.2 - Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta e caso persista o interesse do **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

11.3 - Os prazos poderão ser prorrogados, mantidas as demais condições desta contratação e assegurada à manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos motivos elencados no parágrafo primeiro do art. 57 da Lei Federal n.º 8.666/93, devidamente autuado em processo.

11.4 - As propostas de preços que atenderem aos requisitos deste edital serão verificadas pelo pregoeiro quanto a erros aritméticos que, caso seja necessário, serão corrigidos da seguinte forma:

11.4.1 - se for constatada discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso prevalecerá o valor por extenso;

11.4.2 - caso a licitante não aceite as correções realizadas, sua **PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO I** será **DESCLASSIFICADA**.

12 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério do **MENOR PREÇO GLOBAL**, observados o prazo máximo de fornecimento do objeto licitado, as especificações e parâmetros de qualidade definidos neste edital, **bem como, deverão ser respeitados os preços unitários estimados. É vedada a aceitação de proposta com preço superior ao fixado no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II deste edital.**

12.2 - Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

12.2.1 - "§ 4º a preferência do que trata o caput será concedida da seguinte forma:

I - Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preços inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

II - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, serão convocadas as remanescentes que por ventura se enquadrem na situação de empate, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito; e

III - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresa de pequeno porte que se encontrem em situação de empate, será realizada sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta".

12.3 - No curso da sessão, a licitante que ofertar valor mais baixo e as de oferta com o preço até **10% (dez por cento)** superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

12.4- Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, o pregoeiro proclamará a qualificação preliminar das licitantes com as três melhores propostas, além da licitante que tiver apresentado o menor preço unitário na proposta escrita.

12.5 - Não caberá desistência de proposta após a abertura do envelope, nem retratação ou desistência de lances após o registro pelo pregoeiro.

12.6 - Caso duas ou mais propostas escritas apresentem percentuais iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances ou, conforme o caso, adotados os procedimentos destinados às microempresas ou empresas de pequeno porte.

12.7 - O pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para o aumento dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes e expressa menção na ata da sessão.

12.8 - O pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com maior percentual de desconto para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata.

12.9 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último percentual apresentado pela licitante para efeito de ordenação das propostas.

12.10 - Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e percentual, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

12.11 - Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

12.12 - Caso a licitante vencedora desatenda as exigências de habilitação, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, verificando conforme o caso, a aceitabilidade da proposta ou o atendimento das exigências de habilitação, até que uma licitante cumpra as condições fixadas neste edital e no termo de referência, sendo o objeto do certame a ela adjudicado quando constatado o desinteresse das demais licitantes na interposição de recursos.

12.13 - Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes e ao final, será assinada pelo pregoeiro e demais membros da equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a existência de participante ausente naquele momento, será circunstanciada em ata.

12.14 - O pregoeiro manterá em seu poder os envelopes de habilitação das demais licitantes até a retirada do empenho pela adjudicatária, devendo as referidas licitantes retirá-los no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir dessa data. Expirado esse prazo, os envelopes serão destruídos.

12.15 - Nas fases de credenciamento e julgamento das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

13 - DA HABILITAÇÃO

13.1 - Sob pena de inabilitação e consequente eliminação automática desta licitação, a licitante deverá incluir os documentos previstos neste item no envelope "**B**", com o título "**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**", devidamente fechado e identificado, conforme indicado neste edital.

13.2 - Os documentos deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da licitante, registrar o número desta licitação e estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. A exibição do documento original ao pregoeiro dispensa a autenticação em cartório.

13.3 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

13.3.1 - Registro no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;

13.3.2 - Registro no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, em se tratando de sociedade simples;

13.3.3 - Estatuto/contrato social, na hipótese de existir alteração no documento citado, posteriormente à constituição da firma ou sociedade, o referido documento deverá ser apresentado de forma **consolidada**, contendo todas as cláusulas em vigor, caso não esteja consolidado deverá ser apresentado todas as alterações.

13.3.4 - **Cópia do documento de identidade de todos os sócios que compõem o ato constitutivo, estatuto ou contrato social da empresa licitante.**

13.3.5 - cópia do Decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras.

13.3.6- Os licitantes ficam obrigados a emitir declaração conforme **(Anexo VIII- inidoneidade)**. **(Deverá estar inserido somente no envelope "B - documentos de habilitação")**.

13.4 - DA REGULARIDADE FISCAL:

13.4.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

13.4.2 - Prova de inscrição no **cadastro de contribuintes estadual ou municipal** se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante pertinente ao seu ramo de atividades e compatível com o objeto contratual;

13.4.3 - Prova de regularidade com a **Fazenda Federal**, através da apresentação da **Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União que abrange inclusive as Contribuições Sociais** previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

13.4.4 - Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e da **Certidão da Dívida Ativa Estadual** comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra(s) equivalente(s), tal (ais) como certidão (ões) positiva(s), com efeito, de negativa(s), na forma da lei;

13.4.5 - Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS) expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, e da **Certidão da Dívida Ativa Municipal** comprovando a inexistência de débitos inscritos ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei;

13.4.6 - Certificado de **Regularidade de Situação** perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF.

13.4.7 – **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, expedida gratuita e eletronicamente, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho. (conforme Lei nº 12.440/11), **ou** pela **Certidão Positiva Com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas**, na forma do art. 642-A §2º da CLT.

13.4.9 – Microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual

13.4.9.1 - A microempresa, empresa de pequeno porte e micro empreendedor individual deverá apresentar os documentos de regularidade fiscal mesmo que apresentem alguma restrição, caso seja adjudicatária deste certame, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

13.4.9.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa, empresa de pequeno porte e microempreendedor individual adjudicatária deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração da **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO**, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.4.9.3 - A falta de regularização da documentação no prazo acima previsto implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para assinar a Ata de Registro de Preços na ordem de classificação ou revogar a licitação.

13.5 - Documentos Relativos à Qualificação Econômica Financeira

13.5.1 - Comprovação de ser dotada de capital social devidamente integralizado ou de patrimônio líquido igual ou superior a 10% do valor contratado. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e devidamente registrado **ou** pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, conforme disposto no artigo 31, inciso I da Lei Federal nº 8.666/93.

13.5.2 - Certidões negativas de falências ou recuperação judicial, expedidas pelos distribuidores da sede do licitante.

As certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando quantos distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências ou recuperação judicial.

13.5.3 - No caso de empresa sob recuperação judicial, devidamente homologada em juízo, deverá apresentar as certidões regulares.

OBS.: As certidões negativas de falências ou recuperação judicial valerão nos prazos que lhes são próprios. Inexistindo este prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

13.6 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.6.1 - Cópia da "Licença de Funcionamento", conferida pelo Órgão Sanitário municipal ou estadual, dentro do prazo de validade; (RDC nº 076/2008 - Capítulo nº 6 - Art. 33, Art. 30 - IV).

13.6.2 - Apresentar a cópia do número do registro da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição - CRN;

13.6.3 - Apresentar a cópia do número do registro do responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição - CRN;

13.6.4 - Comprovação de aptidão da licitante (pessoa jurídica), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, de modo a comprovar ter prestado serviços de fornecimento de alimentação em outras unidades de saúde e que englobe o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal e dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, bem como, equipamentos, materiais e utensílios.

13.6.5 - Apresentar declaração devidamente assinada pelo representante legal da empresa licitante, declarando a existência de cozinha industrial.

13.7- DA DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES

13.7.1 - Declaração firmada pela licitante nos termos do modelo que integra o **ANEXO IX** deste edital, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e de acordo com o inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei Federal nº 9.854/99, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/02.

14 - DOS RECURSOS

14.1 - Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As licitantes poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.2- A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

14.3- O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4- Os recursos e as contrarrazões interpostos pelos licitantes deverão ser entregues no **Setor de Protocolo da PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO, 9h00 às 18h00**, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

14.5- Os itens para os quais não forem interpostos recursos serão desde logo adjudicados.

14.6 - Os recursos e as contrarrazões serão dirigidos ao pregoeiro da **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO** que, no prazo de 3 (três) dias úteis, decidirá de forma fundamentada.

14.7 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade competente da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** adjudicará o objeto e homologará a licitação.

15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

15.1 - Uma vez homologado o resultado da licitação será formalizado a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ANEXO III**, documento vinculativo obrigacional com características de compromisso para futura contratação, que terá vigência até 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura na forma do parágrafo único do art. 8º do Decreto Municipal nº 231/2006.

15.2 – **O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** convocará formalmente a licitante classificada em primeiro lugar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, informando o local e data para assinatura da Ata de Registro de Preços. A convocação far-se-á através de meio eletrônico, dentro do prazo de validade de sua proposta.

15.2.1 - “ Art 11 após a homologação da licitação, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:

{...}

II - Será incluído na respectiva ata na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei 8.666/93; (redação dada pelo Decreto 8.250/2014).

{...}

§ 1º - O registro a que se refere o inciso II do caput tem por objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas do art. 20 e 21 (redação dada pelo Decreto 8.250/2014).

§ 2º - Se houver mais de um licitante na situação em que se trata o inciso II do caput, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva (redação dada pelo Decreto 8.250/2014).

§ 3º - A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva a que se refere o inciso II do caput será efetuada, na hipótese prevista no § único do art. 13 e quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses previstas nos art. 20 e 21 (redação dada pelo Decreto 8.250/2014).

§ 4º - O anexo que trata o inciso II do caput consiste na ata de realização da sessão pública do pregão ou da concorrência, que conterá a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame. (incluído pelo Decreto 8.250/2014).

15.2.2 - O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período quando durante o seu transcurso, for solicitado pelo fornecedor convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela administração - Anexo III, deverão ser apresentados os documentos de carteira de identidade e o Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) do responsável pela assinatura do contrato e o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, se for procurador, apresentar juntamente a procuração comprovando o mandato.

15.2.3 - A ata firmada com o licitante fornecedor observará a minuta do Anexo III, podendo ser alterada nos termos dos artigos 57, 58 e 65, da Lei n.º 8.666/93.

15.2.4 – “Fica o Município em situações excepcionais, devidamente justificadas, autorizado a aderir a Ata de Registro de Preços utilizada por outros Municípios, pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pela União Federal, podendo ainda autorizar a adesão pelos Poderes Executivo, Legislativo, e Judiciário das respectivas esferas municipais, estaduais, distrital ou federal”.

16 - DA EMISSÃO DOS PEDIDOS

16.1 – **O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** respeitada a ordem de registro, selecionará os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos de fornecimento, quando necessário.

16.2 - O fornecedor convocado que não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços – Anexo III, estará sujeito às sanções previstas neste edital. Neste caso, o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** convocará, obedecendo à ordem de classificação, o próximo fornecedor registrado no SRP.

16.3 - O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período quando durante o seu transcurso, for solicitado pelo fornecedor convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela administração.

16.4 - Para retirada do empenho, a empresa vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital.

16.5 - Nos termos do art. 62 da Lei n.º 8.666/93, o presente edital e seus anexos e a proposta do adjudicatário serão partes integrantes da nota de empenho de despesa, a qual substituirá o instrumento de contrato.

16.6 - A recusa injustificada do adjudicatário em aceitar a nota de empenho, até 5 (cinco) dias após sua emissão, caracteriza o descumprimento total da obrigação, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, é facultando convocar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação ou revogar a licitação.

17 - DA CONTRATAÇÃO

17.1 - O proponente vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua convocação para retirada da Nota de Empenho.

17.2 - Caso transcorra o prazo citado acima sem que o proponente vencedor tenha atendido àquela disposição, a sessão será retomada e os demais proponentes serão chamados na ordem de classificação.

17.3 - Será de responsabilidade da contratada o ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de qualquer de seus empregados, prepostos ou contratados.

17.4 - Obriga-se também a contratada a arcar com quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais, inclusive trabalhistas, que venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento do presente edital.

17.5 - Integrarão a contratação a ser firmada, independente de transcrição as condições estabelecidas neste edital e seus anexos, os elementos apresentados pelo proponente vencedor que tenham servido de base para julgamento deste certame licitatório, além da proposta comercial a ser praticada por ele.

17.6 - Será vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste edital, salvo disposição expressa do Município.

18 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 - No caso de descumprimento total ou parcial das condições deste edital, o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, sem prejuízo das perdas e danos e das multas cabíveis, nos termos da lei civil, aplicará à contratada conforme o caso, as penalidades previstas no art 7º da Lei 10.520/2002 e nos art. 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como no que couber, as seguintes sanções:

18.1.1 - multa moratória de 10% (dez) por cento do valor total dos itens não entregues, por dia, de atraso injustificado na entrega do objeto licitado, limitados em 10 (dez) dias; decorrido este prazo será aplicado além da multa aqui emposta, o dispositivo na próxima alínea, sem prejuízo de demais cominações legais;

18.1.2 - multa de 10% (dez) por cento sobre o valor total dos itens não entregues, pela recusa injustificada do adjudicatário.

18.1.3 - As multas moratórias e administrativas poderão ser aplicadas cumulativamente ou individualmente, não impedindo que o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** rescinda, unilateralmente, a Ata de Registro de Preço e aplique as demais sanções legais cabíveis.

18.1.4 - As multas administrativas e moratórias aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração à contratada ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, em consonância com os parágrafos 2º e 3º do art. 86 da Lei Federal nº 8.666/93.

18.1.5 - A aplicação de multas não elidirá, em face do descumprimento do pactuado, o direito do **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** de rescindir de pleno direito o contrato, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18.1.6 - A empresa que não retirar o empenho dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, retardar a execução, descumprir injustificadamente qualquer cláusula contratual, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal poderá nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, ser impedida de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada.

19- DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1 - O local de execução do fornecimento do objeto licitado deverá ser **nas dependências da empresa licitante**. Imediatamente após verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contidas no **(TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II)** deste edital.

19.2 - A execução do fornecimento do objeto licitado pelo **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, não exclui a responsabilidade civil da contratada por vício de quantidade ou qualidade do objeto ou disparidades com as especificações estabelecidas no **(TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II)** deste edital.

19.3 - A Fiscalização da execução do fornecimento do objeto licitado **será pelos agentes públicos designados no termo de referencia – anexo II – subitem 24.3**, ou a quem deles preposto seja, a quem incumbirá a prática de todos e quaisquer atos próprios ao exercício desse mister, definidos na legislação pertinente e nas especificações do objeto a ser fornecido, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas neste contrato e na legislação em vigor.

19.4 - Na hipótese com fornecimento imediato, os adjudicatários deverão atender as condições discriminadas na **"PROPOSTA DE PREÇOS"**, retirando as **AUTORIZAÇÕES DE FORNECIMENTO** e o Empenho emitido pela Prefeitura Municipal de Nova Friburgo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação.

20 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

21.1 - O fornecedor registrado poderá ter o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

22.2 - O cancelamento do seu registro poderá ser:

22.2.1 - A pedido do próprio, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, pela ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

22.2.2 - Por iniciativa do Município de Nova Friburgo:

22.2.2.1 - Quando o fornecedor registrado:

a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) Descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

d) Não assinar o contrato ou deixar de retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pelo **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, sem justificativa aceitável;

22.2.2.2 - Por razões de interesse público devidamente motivadas e justificadas.

22.3 - Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

21 - DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.2- A Ata de Registro de Preços poderá ser revogada pela Administração:

21.2 - Por decurso de prazo de vigência;

21.3 - Quando não restarem fornecedores registrados;

21.4 - Pelo **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, quando caracterizado o interesse público.

22 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

22.1 - Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa do **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

22.2 - Caso o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** antecipe o pagamento da **CONTRATADA**, poderá ser descontado da importância devida 0,033 % (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação.

22.3 - A licitante contratada deverá apresentar a documentação para a cobrança respectiva ao Departamento de Despesas da **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO**, até o 5º (quinto) dia útil posterior à data final do período de adimplemento das obrigações.

22.4 - As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA FRIBURGO – CNPJ Nº 11.399.442/0001-79**, no 30º (trigésimo) dia corrido, a contar

da data final do período de adimplemento das obrigações, cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas.

22.5 - Deverá constar no corpo da nota fiscal a descrição do objeto, o nome da unidade recebedora, número do pedido e o número do empenho.

22.6 - O pagamento será efetuado pelo **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA FRIBURGO**, conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- FGTS
- PGE – referente a Dívida Ativa Estadual;
- Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- Estadual – CND – referente ao ICMS.

22.7 - Na hipótese de o documento de cobrança apresentar erros, fica suspenso o prazo para pagamento, prosseguindo-se a contagem somente após a apresentação da nova documentação isenta de erros.

23 - DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL

- 23.1 - Anexo I – Modelo de Proposta de Preços;
- 23.2 - Anexo II - Termo de Referência – Anexo II;
- 23.3 - Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- 23.3.1 - Anexo - Modelo do anexo da ata de registro preços nº....
- 23.4 – Anexo IV– Modelo da Carta de Credenciamento;
- 23.5 - Anexo V - Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação;
- 23.6 - Anexo VI – Modelo de Declaração de ME ou EPP;
- 23.7 - Anexo VII – Modelo de Declaração de inexistência de fato impeditivo;
- 23.8 - Anexo VIII – Modelo de Declaração de inidoneidade;
- 23.9 - Anexo IX – Modelo de Declaração Relativa à Trabalho de Menores;
- 23.10 - Anexo X - Modelo de Autorização de Notificação via E-mail;
- 23.11 - Anexo XI – Modelo dados da empresa licitante e do representante;
- 23.12 – Anexo XII – Modelo planilha de custo;
- 23.13 – Anexo XIII – Modelo minuta de contrato.

24 - DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

24.1 - O esclarecimento de dúvidas e informações sobre o presente edital poderá ser por telefone através do nº (0xx22) 2522-0661, 2522-0669, 2543 – 6352 e 2543-6282 – Ramal 259 no horário de 08h30 as 18h00 pelo email licitacaofms@pmnf.rj.gov.br ou por processo administrativo requerido através do protocolo da **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO**, localizada na Avenida Alberto Braune, 225 - Centro - Nova Friburgo/RJ, de 9h00h às 17h00, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

24.2 - As impugnações interpostas deverão ser entregues pela licitante interessada no **Setor de Protocolo da PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO, no horário de 9h00 às 17h00** diariamente, exceto sábados, domingos e feriados, em até 02 (dois) dias úteis que antecederem à data fixada neste edital para recebimento das propostas ou em até 05 (cinco) dias úteis anteriores quando se tratar de qualquer cidadão.

24.3 - Caberá a Comissão de Pregão II, responder, antes da realização da sessão, às impugnações interpostas pelas potenciais licitantes, após será encaminhado a Procuradoria Geral do Município para análise e parecer.

24.4 - É facultada ao pregoeiro e à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos

requisitos previstos neste edital e seus anexos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da documentação de habilitação.

24.5 - A Administração poderá, a qualquer momento, revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anular o certame se constatado vício no seu processamento, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

24.6 - Ocorrendo a revogação ou anulação do certame, a decisão será publicada no mesmo veículo em que se deu a publicação do aviso inicial.

24.7 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

24.8 - Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, com auxílio da equipe de apoio.

24.9 - **O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** e os licitantes do certame, elegem o foro do Município de Nova Friburgo, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente edital.

Nova Friburgo, 30 de janeiro de 2020.

Marcelo Braune
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula nº 200.0001

ANEXO I
PROPOSTA DE PREÇOS

	Proposta de Preços Processo n.º 26.985/2019 Pregão Presencial n.º 002/2020 – II Registro de Preços	09 – Identificação da Empresa ou Carimbo Padronizado		
04 – Nome do Órgão Prefeitura Municipal de Nova Friburgo	05 – Endereço Av. Alberto Braune, 224 – Prédio da Oi – 2º Andar – Sala 212 - Centro – Nova Friburgo/RJ.	10 - Banco	11- Agência	12 – Nº C/C
06 – Esta proposta deverá ter os campos 09, 10, 11, 12, 13, 18, 19 e 20 preenchidos pela Empresa e devolvida até a data da realização da Licitação às 10H00 do dia 14/02/2020 no endereço acima, na SALA DE LICITAÇÕES.		13 – Declaramos inteira submissão aos termos desta Proposta, do Edital ou Convite e a Legislação em vigor. Assinatura:		
07 – Prazo de Execução: DE ACORDO COM O EDITAL.		08 – Local de Execução: DE ACORDO COM O EDITAL.		

14 – Item	15 – DESCRIÇÃO DO OBJETO	16 – U/C	17 – Quant.	18 – Preço Unitário	19 – Preço Total
1	REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS				
1.1	Desjejum	Unid.	21.960	R\$	R\$
1.2	Almoço	Unid.	29.280	R\$	R\$
1.3	Merenda/ceia	Unid.	27.450	R\$	R\$
1.4	Jantar	Unid.	12.810	R\$	R\$
	SUBTOTAL		91.500		R\$
2	REFEIÇÕES PARA PACIENTES DESJEJUM				
2.1	Normal	Unid.	9.778	R\$	R\$
	Branda	Unid.	3.528	R\$	R\$
	Pastosa	Unid.	300	R\$	R\$
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$	R\$
	Líquida	Unid.	1.098	R\$	R\$
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$	R\$
	SUBTOTAL		16.336		R\$
	REFEIÇÕES PARA PACIENTES COLAÇÃO				
2.2	Normal	Unid.	9.778	R\$	R\$
	Branda	Unid.	3.528	R\$	R\$
	Pastosa	Unid.	300	R\$	R\$
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$	R\$
	Líquida	Unid.	1.098	R\$	R\$
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$	R\$
	SUBTOTAL		16.336		R\$
	REFEIÇÕES PARA PACIENTES ALMOÇO				

2.3	Normal	Unid.	9.778	R\$	R\$
	Branda	Unid.	3.528	R\$	R\$
	Pastosa	Unid.	300	R\$	R\$
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$	R\$
	Líquida	Unid.	1.098	R\$	R\$
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$	R\$
	SUBTOTAL		16.336		R\$
2.4	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	9.778	R\$	R\$
	Branda	Unid.	3.528	R\$	R\$
	Pastosa	Unid.	300	R\$	R\$
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$	R\$
	Líquida	Unid.	1.098	R\$	R\$
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$	R\$
2.5	REFEIÇÕES PARA PACIENTES JANTAR				
	Normal	Unid.	9.778	R\$	R\$
	Branda	Unid.	3.528	R\$	R\$
	Pastosa	Unid.	300	R\$	R\$
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$	R\$
	Líquida	Unid.	1.098	R\$	R\$
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$	R\$
2.6	SUBTOTAL		16.336		R\$
	REFEIÇÕES PARA PACIENTES CEIA				
	Normal	Unid.	9.778	R\$	R\$
	Branda	Unid.	3.528	R\$	R\$
	Pastosa	Unid.	300	R\$	R\$
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$	R\$
	Líquida	Unid.	1.098	R\$	R\$
3	REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES				
	Desjejum	Unid.	6.422	R\$	R\$
	Almoço	Unid.	6.840	R\$	R\$
	Jantar	Unid.	6.062	R\$	R\$
	SUBTOTAL		19.324		R\$
4	ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS				
	Ameixa seca	Kg	2	R\$	R\$
	Água de coco - caixa com 200ml	Unid.	40	R\$	R\$
	Água mineral industrializada s/ gás (copo 200ml)	Unid.	160	R\$	R\$
	Banana	Kg	20	R\$	R\$
	Iogurte c/ popa de fruta ou natural c/ leite desnatado ou integral com 120 gr	Unid.	200	R\$	R\$
	Laranja	Kg	20	R\$	R\$
4.8	Maçã	Kg	20	R\$	R\$
	Mingal/mucilagem/decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) c/ ou s/ adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja	Litro	40	R\$	R\$
	SUBTOTAL		502		R\$

5	LANCES EXTRAS				
5.1	Lanche remoção	Unid.	150	R\$	R\$
	SUBTOTAL		150		R\$
	VALOR TOTAL DA PROPOSTA				R\$
	VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS				
	* O LANCHE DE REMOÇÃO CONTERÁ: 01 (UM) PÃO DE MASSA FINA COM 01(UMA) FATIA DE QUEIJO DE 30 GR EMBALADO, 200 (DUZENTOS) ML DE CAFÉ ADOÇADO COM 02 (DOIS) SACHÉS DE AÇÚCAR DE 10 (DEZ) GRAMAS CADA, 01 (UM) DOCE COM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SACHÉ), 01 (UMA) CAIXINHA DE ACHOCOLATADO, 01 (UM) COPO DESCARTÁVEL DE 200 (DUZENTOS) ML/TAMPA DESCARTÁVEL PARA COPO DE 200 (DUZENTOS) ML E 01 (UM) GUARDANAPO.				
	VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS				

VALOR TOTAL DA PROPOSTA POR EXTENSO R\$ ()

A PROPOSTA DEVERÁ SER PREENCHIDA NESTE ANEXO I, CARIMBADA E ASSINADA, DEVENDO SER RESPEITADO O MODELO APRESENTADO NESTE ANEXO.

ANEXO II **TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para o **FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO e ALIMENTAÇÃO** destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, de acordo com a demanda da Unidade, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2. Requisitante: Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro;

1.3. Fundamentação Legal: Pregão Presencial via registro de preços com base na Lei 10.520/2002 c/c Lei 8.666/93;

1.4. Tipo: Menor preço global;

1.5. Período: 12 (doze) meses a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços;

2. DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação reúne o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, alimentação isenta de lactose, fórmulas infantis e alimentos complementares, com utilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, e demais materiais necessários e em quantidades necessárias para o devido transporte e fornecimento das refeições.

2.2. Operacionalização – Elaboração de cardápio, planejamento, produção, fornecimento e distribuição de alimentação coletiva, dietas gerais e especiais, bem como refeição transportada.

2.3. O preparo do alimento ficará a encargo da contratada, assim como equipamentos, materiais descartáveis ou não; utensílios descartáveis ou não; insumos de higiene, limpeza e sanitização necessários ao preparo e distribuição das mesmas.

2.4. Tendo em vista a interdição da cozinha da Unidade, o preparo do alimento realizar-se-á nas dependências da Contratada, exclusivamente para a alimentação hospitalar, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas na dependência da Unidade.

2.5. O fornecimento de nutrição e alimentação engloba serviços técnicos operacionais e administrativos, disponibilização de equipamentos, bem como apoio a nutrição clínica

e ambulatorial, nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos.

2.6. As dietas especiais devem acompanhar o padrão de dietas da Unidade e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades de cada paciente.

2.7. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) elaboração de cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais;
- b) aquisição de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;
- c) pré-preparo e preparo da alimentação;
- d) porcionamento uniforme das dietas;
- e) coleta de amostras de sentinela das preparações;
- f) transporte até a Unidade Hospitalar;
- g) a operacionalização e porcionamento das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam as respectivas alterações visando o atendimento adequado e satisfatório;
- h) a técnica dietética de preparo dos cardápios ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. Consoante justificativa apresentada pelo Setor de Nutrição do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro às fls. 03/39, a presente contratação é de extrema necessidade para o bom e regular funcionamento da Unidade, haja vista a **essencialidade** do objeto e a impossibilidade de utilizar as dependências do espaço físico da cozinha e despensa do nosocômio. Ressalta-se que os respectivos setores foram alvo de interdições advindos de cumprimento de mandados judiciais.

3.2. A alimentação equilibrada, segura e adequada às necessidades individuais é essencial ao processo terapêutico, à prevenção e à promoção da saúde de indivíduos enfermos e sadios. As ações de cuidado nutricional e a elaboração do Plano Alimentar que atendem a esses princípios baseiam-se, dentre outras, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e na RDC ANVISA nº63 de 06/07/2000.

3.3. O quantitativo indicado pelo Setor de Nutrição da Unidade Hospitalar foi baseado no consumo mensal apresentado no Processo Emergencial nº 16872/2019, cujo quadro demonstrativo segue acostado aos autos às fls. 07.

3.4. O referido fornecimento de nutrição e alimentação visa suprir a demanda da Unidade de Saúde pelo período de 12 (doze) meses atendendo às pacientes, acompanhantes e funcionários do nosocômio.

4. QUANTO AOS QUANTITATIVOS ESTIMADOS

4.1. A tabela a seguir descreve detalhadamente o objeto deste Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL.	U/C	QUANT.
1	REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS		
1.1	DESJEJUM	UNID.	21.960
1.2	ALMOÇO	UNID.	29.280
1.3	MERENDA / CEIA	UNID.	27.450
1.4	JANTAR	UNID.	12.810
	TOTAL DE FUNCIONÁRIOS		91.500
2	REFEIÇÕES PARA PACIENTES		
2.1	REFEIÇÕES DESJEJUM		
2.1.1	NORMAL	UNID.	9.778
2.1.2	BRANDA	UNID.	3.528
2.1.3	PASTOSA	UNID.	300
2.1.4	SEMI-LÍQUIDA	UNID.	900
2.1.5	LÍQUIDA	UNID.	1.098
2.1.6	HIPOGLICÍDICA	UNID.	732
	SUBTOTAL		16.336
2.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO		
2.2.1	NORMAL	UNID.	9.778
2.2.2	BRANDA	UNID.	3.528
2.2.3	PASTOSA	UNID.	300
2.2.4	SEMI-LÍQUIDA	UNID.	900

2.2.5	LÍQUIDA	UNID.	1.098
2.2.6	HIPOGLICÍDICA	UNID.	732
	SUBTOTAL		16.336
2.3	REFEIÇÕES ALMOÇO		
2.3.1	NORMAL	UNID.	9.778
2.3.2	BRANDA	UNID.	3.528
2.3.3	PASTOSA	UNID.	300
2.3.4	SEMI-LÍQUIDA	UNID.	900
2.3.5	LÍQUIDA	UNID.	1.098
2.3.6	HIPOGLICÍDICA	UNID.	732
	SUBTOTAL		16.336
2.4	REFEIÇÕES MERENDA		
2.4.1	NORMAL	UNID.	9.778
2.4.2	BRANDA	UNID.	3.528
2.4.3	PASTOSA	UNID.	300
2.4.4	SEMI-LÍQUIDA	UNID.	900
2.4.5	LÍQUIDA	UNID.	1.098
2.4.6	HIPOGLICÍDICA	UNID.	732
	SUBTOTAL		16.336
2.5	REFEIÇÕES JANTAR		
2.5.1	NORMAL	UNID.	9.778
2.5.2	BRANDA	UNID.	3.528
2.5.3	PASTOSA	UNID.	300
2.5.4	SEMI-LÍQUIDA	UNID.	900
2.5.5	LÍQUIDA	UNID.	1.098
2.5.6	HIPOGLICÍDICA	UNID.	732

	SUBTOTAL		16.336
2.6	REFEIÇÕES CEIA		
2.6.1	NORMAL	UNID.	9.778
2.6.2	BRANDA	UNID.	3.528
2.6.3	PASTOSA	UNID.	300
2.6.4	SEMI-LÍQUIDA	UNID.	900
2.6.5	LÍQUIDA	UNID.	1.098
2.6.6	HIPOGLICÍDICA	UNID.	732
	SUBTOTAL		16.336
	TOTAL DE PACIENTES		98.016
3	REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES		
3.1	DESJEJUM	UNID.	6.422
3.2	ALMOÇO	UNID.	6.840
3.3	JANTAR	UNID.	6.062
	TOTAL		19.324
4	ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS		
4.1	AMEIXA SECA	KG	2
4.2	ÁGUA DE COCO – CX C/ 200 ML	UNID.	40
4.3	ÁGUA MINERAL INDUSTRIALIZADA S/ GÁS (COPO DE 200 ML)	UNID.	160
4.4	BANANA	KG	20
4.5	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA OU NATURAL COM LEITE DESNATADO OU INTEGRAL COM 120G.	UNID.	200
4.6	LARANJA	KG	20
4.7	MAÇÃ	KG	20
4.8	MINGAU/MUCILAGEM/DECOTO (AMIDO DE MILHO, AVEIA, FUBÁ, CREME DE ARROZ OU SIMILAR) COM OU SEM ADOÇANTE OU AÇÚCAR, COM LEITE DESNATADO OU INTEGRAL OU SOJA.	LITRO	40
5	LANCHES EXTRAS		

5.1	LANCHE REMOÇÃO	UNID.	150
	O LANCHE REMOÇÃO DEVERÁ CONTER: 1 (UM) PÃO DE MASSA FINA COM 1 (UM) FATIA DE QUEIJO DE 30G EMBALADO, 200ML DE CAFÉ ADOÇADO COM 2 SACHÊS DE AÇÚCAR DE 10G CADA, 1 (UM) DOCE COM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SACHÊ), 1 (UM) CAIXINHA DE ACHOCOLATADO, 01 (UM) COPO DESCARTÁVEL DE 200 ML/TAMPA DESCARTÁVEL PARA COPO DE 200ML E 1 (UM) GUARDANAPO.		

14 - Item	15 - DESCRIÇÃO DO OBJETO	16 - U/C	17 - Quant.	18 - Preço Unitário	19 - Preço Total
1	REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS				
1.1	Desjejum	Unid.	21.960	R\$ 10,65	R\$ 233.874,00
1.2	Almoço	Unid.	29.280	R\$ 21,80	R\$ 638.304,00
1.3	Merenda/ceia	Unid.	27.450	R\$ 10,27	R\$ 281.911,50
1.4	Jantar	Unid.	12.810	R\$ 21,80	R\$ 279.258,00
	SUBTOTAL		91.500		R\$ 1.433.347,50
2	REFEIÇÕES PARA PACIENTES DESJEJUM				
2.1	Normal	Unid.	9.778	R\$ 10,65	R\$ 104.135,70
	Branda	Unid.	3.528	R\$ 10,77	R\$ 37.996,56
	Pastosa	Unid.	300	R\$ 10,77	R\$ 3.231,00
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$ 10,39	R\$ 9.351,00
	Líquida	Unid.	1.098	R\$ 10,02	R\$ 11.001,96
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$ 11,09	R\$ 8.117,88
	SUBTOTAL		16.336		R\$ 173.834,10
2.2	REFEIÇÕES PARA PACIENTES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	9.778	R\$ 9,36	R\$ 91.522,08
	Branda	Unid.	3.528	R\$ 9,36	R\$ 33.022,08
	Pastosa	Unid.	300	R\$ 9,36	R\$ 2.808,00
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$ 9,36	R\$ 8.424,00
	Líquida	Unid.	1.098	R\$ 9,50	R\$ 10.431,00
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$ 9,50	R\$ 6.954,00
	SUBTOTAL		16.336		R\$ 153.161,16
2.3	REFEIÇÕES PARA PACIENTES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	9.778	R\$ 21,80	R\$ 213.160,40
	Branda	Unid.	3.528	R\$ 21,80	R\$ 76.910,40
	Pastosa	Unid.	300	R\$ 21,80	R\$ 6.540,00
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$ 21,80	R\$ 19.620,00
	Líquida	Unid.	1.098	R\$ 21,80	R\$ 23.936,40
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$ 21,80	R\$ 15.957,60
	SUBTOTAL		16.336		R\$ 356.124,80

2.4	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	9.778	R\$ 9,70	R\$ 94.846,60
	Branda	Unid.	3.528	R\$ 9,69	R\$ 34.186,32
	Pastosa	Unid.	300	R\$ 9,15	R\$ 2.745,00
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$ 8,00	R\$ 7.200,00
	Líquida	Unid.	1.098	R\$ 7,00	R\$ 7.686,00
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$ 9,66	R\$ 7.071,12
	SUBTOTAL		16.336		R\$ 153.735,04
2.5	REFEIÇÕES PARA PACIENTES JANTAR				
	Normal	Unid.	9.778	R\$ 21,80	R\$ 213.160,40
	Branda	Unid.	3.528	R\$ 21,80	R\$ 76.910,40
	Pastosa	Unid.	300	R\$ 21,80	R\$ 6.540,00
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$ 21,80	R\$ 19.620,00
	Líquida	Unid.	1.098	R\$ 21,80	R\$ 23.936,40
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$ 21,80	R\$ 15.957,60
	SUBTOTAL		16.336		R\$ 356.124,80
2.6	REFEIÇÕES PARA PACIENTES CEIA				
	Normal	Unid.	9.778	R\$ 8,20	R\$ 80.179,60
	Branda	Unid.	3.528	R\$ 8,19	R\$ 28.894,32
	Pastosa	Unid.	300	R\$ 7,98	R\$ 2.394,00
	Semi-Líquida	Unid.	900	R\$ 7,60	R\$ 6.840,00
	Líquida	Unid.	1.098	R\$ 7,00	R\$ 7.686,00
	Hipoglicídica	Unid.	732	R\$ 8,14	R\$ 5.958,48
	SUBTOTAL		16.336		R\$ 131.952,40
3	REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES				
	Desjejum	Unid.	6.422	R\$ 10,85	R\$ 69.678,70
	Almoço	Unid.	6.840	R\$ 21,80	R\$ 149.112,00
	Jantar	Unid.	6.062	R\$ 21,80	R\$ 132.151,60
	SUBTOTAL		19.324		R\$ 350.942,30
4	ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS				
	Ameixa seca	Kg	2	R\$ 38,02	R\$ 76,04
	Água de coco - caixa com 200ml	Unid.	40	R\$ 4,09	R\$ 163,60
	Água mineral industrializada s/ gás (copo 200ml)	Unid.	160	R\$ 2,11	R\$ 337,60
	Banana	Kg	20	R\$ 4,86	R\$ 97,20
	Iogurte c/ popa de fruta ou natural c/ leite desnatado ou integral com 120 gr	Unid.	200	R\$ 4,42	R\$ 884,00
	Laranja	Kg	20	R\$ 3,40	R\$ 68,00
	Maçã	Kg	20	R\$ 6,27	R\$ 125,40
	Mingal/mucilagem/decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) c/ ou s/ adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja	Litro	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
	SUBTOTAL		502		R\$ 2.351,84
5	LANCES EXTRAS				
	Lanche remoção	Unid.	150	R\$ 9,80	R\$ 1.470,00
	SUBTOTAL		150		R\$ 1.470,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA					R\$ 3.113.043,94
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS					
* O LANCHE DE REMOÇÃO CONTERÁ: 01 (UM) PÃO DE MASSA FINA COM					

01(UMA) FATIA DE QUEIJO DE 30 GR EMBALADO, 200 (DUZENTOS) ML DE CAFÉ ADOÇADO COM 02 (DOIS) SACHÊS DE AÇÚCAR DE 10 (DEZ) GRAMAS CADA, 01 (UM) DOCE COM EMBALAGEM INDIVIDUAL (SACHÊ), 01 (UMA) CAIXINHA DE ACHOCOLATADO, 01 (UM) COPO DESCARTÁVEL DE 200 (DUZENTOS) ML/TAMPA DESCARTÁVEL PARA COPO DE 200 (DUZENTOS) ML E 01 (UM) GUARDANAPO.				
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS				

VALOR TOTAL DA PROPOSTA POR EXTENSO R\$ 3.113.043,94 (TRÊS MILHÕES CENTO E TREZE MIL, QUARENTA E TRÊS REAIS E NOVENTA E QUATRO CENTAVOS)

5 QUANTO A RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

5.1. A elaboração dos cardápios será de responsabilidade da empresa CONTRATADA;

5.2. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes e cardápios mensais para funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE.

5.3. A CONTRATADA deverá apresentar junto aos cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

5.4. Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível nas dependências da Unidade.

5.5. Apresentar por escrito, com antecedência mínima de 24 horas, a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do Setor de Nutrição do HMDMDC.

5.6. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais deverão ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade Hospitalar.

5.7. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar, sendo que a empresa será ressarcida de acordo com valores que não poderão ser maiores que os preços médios cobrados pelos estabelecimentos comerciais do Município.

5.8. Os cardápios para atendimento aos funcionários deverão sempre incluir ovo como opção para as grandes refeições, conforme solicitação da Unidade.

6. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

6.1. ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado		Desjejum 490 Kcal		Merenda/Ceia 490 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50
	- LEITE (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
		ML	200	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	-	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10G)	1(10G)
IV	- QUEIJO	G	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	40	40

GRANDES REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)		Almoço 1.200 Kcal		Jantar 1.200 Kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	- CEREAL E/OU MASSA	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150

IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	G	120/240	120/240
	- OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	G		
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	120/200	120/200
	- OU CARNE SECA,	G	120	120
	- OU LINGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120	120
	- OU STROGONOFF	G	120/170	120/170
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	150	150
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.	UND	250	250
	- OU FAROFA		2	2
	- OU PIRÃO			
	- OU POLENTA			
	- OU MASSAS			
VI	SOBREMESAS:			
	- FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/MELÃO	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/CREMOSO)	G	70/70	70/70
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
VII	- SORVETE	G	60	60
	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- PÃO FRANCÊS	G	25	25
IX	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

OBS: (*) O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRA PACK OU EM PÓ.

OBS: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

- VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO	
ITEM	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS
1 – SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2 – SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3 – MASSA - ARROZ	EMPADÃO, TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4 – FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC

5 – GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA.
6 – MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.
7 – OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.
8 – SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS. SORVETE
9 – REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO (DEPENDENDO DA FRUTA).
10-CONDIMENTOS E OUTROS	NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS: - SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO. - PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS - ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO. - ERVAS SECAS OU FRESCAS. 5G Q.S(**) Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S Q.S

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES.					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILE DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA	04	-----
2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO.	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE.	02	-----
3	FÍGADO		BIFE, ISCAS.	----	01

4	SUÍ NO LÍN GUA EMB UTI DOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, ETC	ASSADO / FRITO ENSOPADA ENSOPADO, FRITO ENSOPADO, FRITO	01	-----
5	CARNE SECA		ENSOPADO	----	01
6	BOVIN O	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA; ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH; STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

OBS 1: (*) VEGETAIS E FRUTAS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA.

OBS 2: (**) QS: QUANTIDADES SUFICIENTES.

OBS 3: PODERÃO SER INCLUÍDAS OUTRAS PREPARAÇÕES A CARGO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO.

6.2. DIETAS BÁSICAS

6.2.1. PACIENTES

OBS: TODAS AS DIETAS ABAIXO RELACIONADAS QUE SE REFEREM AO ITEM LEITE DE VACA DEVERÃO SER DO TIPO EMBALAGEM TETRA PACK OU EM PÓ.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMILÍQUIDA (*)

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			600	70	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	-LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	C/LEITE	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE(C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	PURO	UND	1(200M L)	-	1(200ML)	1(200ML)
	- OU ACHOCOLATADO					
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL					

III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	45	45
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/3	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	0	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1 (10G)	-	1(10G)	1
	- OU GELEIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15 G)	-	1(15G)	1
V	- QUEIJOS (COM OU SEM SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO.	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (200ml)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, FRANCÊS, CARECA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (**) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA - 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g;

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES CONTIDAS NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			950/1025	850/1000
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C)	G	80/120/120	80/120/120
	(*) MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS	G	250	250
	- OU SOPAS	G	250	250
II	- CEREAL E / OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES:	G	120	120
	- BOVINA	G	120/240	120/240
	- OU AVES SEM OSSO/COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)	G	120	120
	- OU FÍGADO	UND	2	2
V	GUARNIÇÃO:	G	100/150	100/150
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	50	50
	- OU FAROFA	G	100	100
	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
	- OU CEREAIS	G	100	100
VI	SOBREMESA:	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
	- FRUTAS (**)	G	40/80	40/80
	- OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC)	G	100/100/10	100/100/100
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	60	60
VII	- OU SORVETE			
	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) VEGETAIS: FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA – 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

6.3 DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

6.3.1. DIETA HIPOGLICÍDICA OU PARA DIABETES

PADRÃO: 1800 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(**)

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE (SEM AÇÚCAR) P/CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	-
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1(200ml)
III	- PÃO (COM OU SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA OU BOLO DIET	G	45/70	-	45/70	-
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO C/ OU S/SAL	G	20/25	-	20/25	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	-
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL):	G	40	-	40	-
VI	- FRUTA (***)	UND	1 EQ(****)	1 EQ(****)	-	-

OBS 1: (*) O VALOR CALÓRICO DA DIETA PODERÁ SER ALTERADO (O ACRÉSCIMO OU REDUÇÃO DE ALIMENTOS BEM COMO ADIÇÃO DE EDULCORANTES NÃO IMPLICARÃO, NESTE CASO, EM ALTERAÇÃO DE PREÇO). PERCENTUAL GLICÍDICO EM TORNO DE 49%.

OBS 2: FORNECER ADOÇANTE EM SACHÊ AO PACIENTE.

OBS 3: (**) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 4: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA. SEM ÔNUS.

OBS 7: (*)** O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 8: (*)** AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 9: (**)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA – 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 10: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE E FARINHA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio)	G	100	100
	(*):	ML	250	250
	- SALADAS - OU SOPAS			
II	CARNES:	G	120	120
	- BOVINA	G	120/240	120/240
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/200	120/200
	- OU PEIXE (FILE/POSTA)	UND	2	2
	- OVO			
III	ARROZ:	G	-	-
	- OU MASSAS	G	200	200
	-OU VEGETAIS C (20% de glicídio) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	VEGETAIS B (10% de glicídio) (*) LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES OU SOPAS	G	150	150
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU SORVETES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: ()** AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (*)** EQUIVALENTES DAS FRUTAS: AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇA- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

6.3.2 DIETA HIPOPROTEICA

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(**)

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA
VALOR ENERGETICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	290
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- LEITE DE VACA - OU IOGURTE	ML UND	150 1(200 ml)	-	150 1(200 ml)
II	- CHÁ 10% - OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE.	ML ML	200 50	-	200 50
III	- PÃO (COM OU SEM SAL) - OU BISCOITO (COM OU SEM SAL)	G G	50 40	-	50 40
IV	- MANTEIGA COM OU SEM SAL INDIVIDUAL - OU GELEIA INDIVIDUAL	UND UND	1(10G) 1(15G)	-	1(10G) 1(15G)
V	- ÁGUA MINERAL (200 ml)	UND	1	-	1
VI	- FRUTA (***)	G	1 EQ (****)	1 EQ (****)	-

OBS 1: (*) A QUANTIDADE DE PROTEÍNA/DIA DA DIETA DE RESTRIÇÃO PODE SER ALTERADA, NÃO IMPLICANDO NESSE CASO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: (**) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 3: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 4: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 5: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 6: (***) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 7: (***) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 8: (****) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g.

OBS 9: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	- ARROZ	G	200	200
	- OU MACARRÃO	G	200	200
III	- LEGUMINOSA	G	150	150
IV	- CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80/120	80/120
	- OU OVO	UND	1	1
V	GUARNIÇÃO:			
	- VEGETAIS B (*)	G	100	100
	- OU FARINHAS	G	50	50
VI	SOBREMESA:			
	- FRUTAS (**)	UND	1 EQ (***)	1 EQ (***)
	- OU DOCES CASEIROS	G	80	80
	- CREME DE LEITE	G	15	-
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

6.3.3 DIETA ISENTA DE LACTOSE

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA(*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			285	70	285
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- LEITE DE SOJA OU DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE.	ML	150	-	150
II	- PÃO - OU BISCOITO OU TORRADA	G	50	-	50
		G	45/40	-	45/40
III	- FRUTA (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR/ADOÇANTE - OU CAFÉ	ML	200	-	200
		ML	50	-	50
V	- QUEIJO (COM OU SEM SAL) DE SOJA (TOFU) - GELEIA DE FRUTA INDIVIDUAL:	G	30	-	30
		UND	1(15G)	-	1(15G)

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 3: (**) O ITEM III NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUÇO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 4: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 5: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA – 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 6: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS I e II PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE	ALIMENTOS E / OU	UND	QUANTIDADE PREPARADA	

ORDEM	PREPARAÇÕES			
I	ENTRADA: VEGETAIS A (EM SALADAS) (*)	G	80	80
II	CEREAL: - ARROZ - OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	CARNES: - BOVINA - OU AVES SEM OSSO/COM OSSO - OU PEIXE (FILE/POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/240 120/200 2	120 120/240 120/200 2
IV	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C(*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	SOBREMESA: - FRUTAS EM GERAL (**) - OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE LACTOSE	UND G	1EQ(***) 100	1EQ(***) 100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (*) OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA – 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TECNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

6.3.4. DIETA HIPOSSÓDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI LÍQUIDA(*)

- a) PEQUENAS REFEIÇÕES
- b) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA	CEIA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			360	70	360	200
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200

II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1(200ml)	-	1(200ml)	1(200ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU)	G	20/40	-	20/40	20/40
	+BISCOITO	G	-	-	80	-
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1
	- OU GELEIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1
V	- QUEIJOS (SEM SAL)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ(***)	1EQ(***)	-	-

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (**) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA - 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g, MELÃO- 250g;

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM O PRESENTE TERMO.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			500	490
Nº DE	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE	

ORDEM			PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) - MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS - OU SOPAS	G G ML	100 100 250	100 100 250
II	- MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G G G UND	120 120/200 120/200 2	120 120/200 120/200 2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*). - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA	G G G G	100/150 50 100 100	100/150 50 100 100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM - OU SORVETE	UND G G G	1EQ(***) 80 100/100/100 60	1EQ(***) 80 100/100/100 0 60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: O SAL ADICIONAL NECESSÁRIO DEVERÁ SER FORNECIDO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO 1 g CADA.

OBS 2: (*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 3: (**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA. OBS 4: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50g, BANANA- 100g, LARANJA- 150g, MAÇÃ- 150g, MAMÃO- 180g, MELANCIA- 250g, ABACAXI- 120g ,MELÃO- 250g;

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

6.3.5 DIETA HIPOLIPÍDICA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA (*)

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA
-----------------------	----------	---------	---------

VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)		360	70	360
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	50	-	50
	-OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	200	-	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	200	-	200
II	- LEITE PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	200	-	200
	DESNATADO OU SOJA.		-	150
	- OU LEITE PARA CAFÉ COM LEITE (C/ OU S/AÇÚCAR) DESNATADO	150	-	1(200ML)
III	- OU IOGURTE DESNATADO	1(200ML)		
	- PÃO	50	-	50
	- OU BISCOITO	40	-	40
	- OU TORRADA	45	-	45
IV	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	20/40	-	20/40
	- GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	1(15G)	-	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURA)	40	-	40
VI	- FRUTAS (**)	1EQ(***)	1EQ(***)	-

OBS 1: (*) AS DIETAS SEMI-LÍQUIDAS PODERÃO SER MAIS FRACIONADAS, MEDIANTE A TRANSFERÊNCIA DE UM OU MAIS ITENS DA COMPOSIÇÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES PARA O HORÁRIO ESTABELECIDO NÃO HAVENDO ALTERAÇÃO DE PREÇO.

OBS 2: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 3: SUBSTITUIR O ITEM II PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 4: O PÃO DAS PEQUENAS REFEIÇÕES SERÁ DE FORMA, INTEGRAL OU LIGHT DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE SEM ÔNUS.

OBS 5: (**) O ITEM VI NA COLAÇÃO DOS PACIENTES FICARÁ A CRITÉRIO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE OFERECER COMO SUCO, FRUTA INTEIRA, COZIDA OU PAPA.

OBS 6: (**) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 7: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

A AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA – 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 8: OS ALIMENTOS DOS GRUPOS II, III E IV PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS POR MINGAU COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE, FARINHA E MANTEIGA PARA A PREPARAÇÃO DESTES, COMPLEMENTANDO-SE A QUOTA GLICÍDICA COM BISCOITO OU PÃO NAS QUANTIDADES INDICADAS CONFORME RELAÇÃO DE PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES NOS ANEXOS QUE COMPLEMENTAM E INTEGRAM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA, SEM ÔNUS.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)			890/965	790/840
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS - EM SALADAS - OU SOPAS	G	100	100
		ML	250	250
II	-MASSA E/ OU ARROZ	G	200	200
III	-LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNES: - BOVINA - OU AVES (S/ OSSO E C/ OSSO) - OU PEIXE (FILÉ OU POSTA) - OVO	G	120	120
		G	120/240	120/240
		G	120/200	120/200
		UND	2	2
V	GUARNIÇÃO: - VEGETAIS A, B E/OU C (*). - OU PIRÃO - OU POLENTA	G	100/150	100/150
		G	100	100
		G	100	100
VI	SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA / COMPOTA) - OU GELATINA	UND	1EQ(***)	1EQ(***)
		G	80	80
		G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTAS INDUSTRIALIZADA	ML	200	200

OBS 1: (*)OS VEGETAIS A E B PODEM SER UTILIZADOS EM UMA ÚNICA PREPARAÇÃO (EX: SALADAS MISTAS OU SOPAS). OS VEGETAIS FICAM CONDICIONADOS À SAFRA. AS SALADAS CRUAS OU COZIDAS DEVERÃO SER TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.

OBS 2: (**)AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

OBS 3: (***) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

- AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA – 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: A QUANTIDADE DE CEREAL E/OU MASSAS E DE LEGUMINOSAS PODERÃO SOFRER VARIAÇÃO NA GRAMATURA, CONFORME ACIMA ESTABELECIDO, DESDE QUE A NECESSIDADE DE MAIOR APORTE CALÓRICO SEJA JUSTIFICADA TÉCNICAMENTE, NÃO IMPLICANDO EM ALTERAÇÃO DE PREÇO.

6.3.6 DIETA LÍQUIDA

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

A) PEQUENAS REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	COLAÇÃO	MERENDA
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	300	150	300
- CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE (200 ml); - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200 ml); - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200 ml); - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM - GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200 ml); - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200 ml); - + GELEIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100 ml) - + ÁGUA MINERAL (200 ML)			

OBS 1: O LEITE UTILIZADO NAS PREPARAÇÕES DESCRITAS PODERÁ SER INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO OU SEM LACTOSE DE ACORDO COM O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA CONTRATANTE.

OBS 2: SUBSTITUIR O ITEM I PELO LEITE DE SOJA QUANDO O PACIENTE TIVER INTOLERÂNCIA AO LEITE DE VACA SEM ÔNUS.

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS:

AMEIXA SECA – 50 g, BANANA – 100 g, LARANJA – 150 g, MAÇA – 150 g, MAMÃO 180 g, MELANCIA – 250 g, ABACAXI – 120 g, MELÃO – 250 g.

OBS 4: (*) AS FRUTAS FICAM CONDICIONADAS À SAFRA.

B) GRANDES REFEIÇÕES	ALMOÇO	JANTAR
VALOR ENERGÉTICO APROXIMADO (KCAL)	350	350
I) PORÇÃO 300 ml - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO;		
II) - GELEIA DE MOCOTÓ (50G) - OU GELATINA (80G) - OU SORVETE (60 ml) - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (80G);		
III) PORÇÃO 200 ml - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, SEM ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA		

6.3.7. DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

OBS 1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200ml

6.3.8 DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

a) PEQUENAS REFEIÇÕES

b) GRANDES REFEIÇÕES

OBS 1: Em todas as refeições deverá ser fornecido um copo de água mineral de 200ml

6.3.9 VITAMINA PADRÃO E MINGAU PADRÃO

Pacientes com dificuldade em aceitar a dieta prescrita por qualquer motivo e que necessitem de substituí-la por vitamina ou mingau, poderá ser feito sem ônus adicional para a Contratante uma vez que será feita uma substituição da dieta.

Casos em que for necessário acrescentar mingau ou vitamina à dieta do paciente, os mesmos poderão ser cobrados como adicional conforme estipulado na planilha de requisição.

O mingau e a vitamina seguirão a receita padrão abaixo:

Mingau padrão: 300ml de leite de vaca integral ou semi-desnatado ou soja ou leite com baixa lactose, conforme prescrição dietética.

1 porção de fruta de 50g, conforme prescrição dietética;
30g de cereal (farinha), conforme prescrição dietética;
açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética;

Vitamina padrão: 300ml de leite de vaca integral ou semi-desnatado ou soja ou leite com baixa lactose, conforme prescrição dietética.

cereal (farinha) à 3%, 5%, 10% ou 20%, conforme prescrição dietética;
açúcar ou adoçante, conforme prescrição dietética;

Obs 1: As farinhas usadas para preparo do mingau poderão variar entre as mais usadas no mercado (Farinha láctea, Mucilon de milho ou arroz, maisena, aveia flocos finos), conforme necessidade do paciente;

Obs 2: As frutas usadas serão de época, observando-se seu efeito constipante, laxativo, flatulento ou não, rico em determinado mineral ou vitamina conforme necessidade do paciente.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Os copos usados deverão ser de material resistente, plástico ou acrílico, com capacidade mínima de 200 ml, com tampa do mesmo material;

7.2. Os potes de sobremesa deverão ser de material resistente, com capacidade mínima de 100 ml, plástico ou acrílico, com tampa do mesmo material;

7.3. As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em saco plástico atóxico ou filme de PVC, e as frutas fracionadas picadas, gelatinas e doces, deverão ser servidas em potes de sobremesa descartáveis com tampa;

7.4. As sobremesas, carnes, guarnições e sucos deverão ser diferenciadas a cada refeição;

7.5. A Unidade deverá atender a quaisquer outras necessidades dietéticas do paciente, modificando a composição padrão descritas acima, caso seja necessário, sem custos adicionais para a contratante;

7.6. Quanto à padronização dos sachês:

sachê de margarina com e sem sal – 10g cada;

sachê de açúcar – 5g cada;

sachê de geleia comum e dietética – 10g cada;

sachê de biscoito cream-cracker, Maria ou maisena – 4 unidades em cada.

8. MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS

8.1. Observar os horários estabelecidos para o fornecimento das refeições, formulações e complementos dos pacientes;

8.2. As embalagens e utensílios usados para montagem e distribuição das dietas devem obedecer aos seguintes critérios:

- Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;
- Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;
- Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;
- Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;
- Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;
- Nenhum alimento ou preparação deverá ser distribuído sem proteção ambiental individual (fruta, pão, e outros);

8.3. Durante a montagem das embalagens, os funcionários deverão usar uniformes, acessórios e EPI's de acordo com a legislação vigente;

8.4. A montagem das embalagens deverá, rigorosamente, ser de acordo com a prescrição médica ou da nutricionista e ser supervisionada pela nutricionista de produção da CONTRATADA, assim como a distribuição das dietas nos setores;

8.5. A contratada deverá disponibilizar cardápios de apoio para as coqueiras de forma a orientar a distribuição das mesmas em todas as refeições.

8.6. As dietas de pacientes e as refeições de acompanhantes e funcionários deverão ser montadas em embalagens próprias para a refeição a que se destinam (embalagem com 3 divisórias e tampa para almoço e jantar e embalagem redonda para sopas e mingau).

8.7. A CONTRATADA deverá manter registro em formulário próprio da temperatura de toda cadeia quente, principalmente durante a montagem e distribuição da primeira até a última bandeja servida.

8.8. A CONTRATANTE poderá aferir pessoal e aleatoriamente a temperatura da cadeia quente da refeição que julgar necessário, solicitando que a CONTRATADA faça ajustes caso as temperaturas estejam fora da recomendada pela legislação.

9. LANCHES

9.1. Serão servidos lanches extras conforme quantitativo e especificação abaixo:

Lanche remoção / Unid./12 meses / 200

* O lanche remoção conterá: 1 pão de massa fina com 1 fatia de queijo de 30g embalado, 200ml de café adoçado com 2 sachês de açúcar de 10g cada, 1 doce com embalagem individual (sachê), 1 caixinha de achocolatado, 1 copo descartável de 200ml/tampa descartável para copo de 200ml e 1 guardanapo.

10. FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

10.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

10.2. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pelo Serviço de Nutrição da Unidade, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação.

10.3. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC vigente.

10.4. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigorífico e balcões térmicos).

10.5. Os termômetros de infravermelho digital, utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas.

10.6. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha e em outros recintos que se façam necessários.

10.7. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC vigente.

10.8. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

10.9. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

10.10. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

10.11. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao fornecimento.

11. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

11.1. É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

11.2. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

11.3. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços.

11.4. É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da CONTRATANTE para preparo de refeições.

11.5. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

11.6. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

11.7. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

11.8. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

11.9. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da Unidade Hospitalar.

11.10. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

11.11. Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados,

mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

11.12. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade Hospitalar, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.

11.13. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à Unidade Hospitalar.

11.14. Disponibilizar no início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

11.15. Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo Serviço de Nutrição para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

11.16. Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Projeto Básico.

11.17. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.

11.18. Fornecer bandeja descartável de material de boa qualidade, para distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, como por exemplo: bandeja com tampa e divisória de isopor.

11.19. Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.

12. HIGIENIZAÇÃO

12.1. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 – ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higienico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

12.2. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.

12.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

12.4. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

12.5. Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE dedetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente INEA (ex FEEMA). Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do contrato na Unidade Hospitalar ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE.

13. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

13.1. É de responsabilidade da CONTRATADA, manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Projeto Básico.

14. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

14.1. Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.

14.2. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias vigentes.

14.3. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

14.4. O veículo utilizado para transporte das refeições deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

14.5. Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

14.6. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

14.7. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

14.8. A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteções isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

14.9. Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

14.10. A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

14.11. Transportar a sopa porcionada em embalagem de boa qualidade que possa garantir a manutenção de sua qualidade e sua temperatura.

14.12. Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

14.13. Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

14.14. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela fiscalização do Contrato.

14.15. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 15 minutos, podendo a CONTRATANTE imputar desconto de 10% sobre o valor total dos alimentos servidos no período.

14.16. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

14.17. É proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

14.18. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

14.19. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

14.20. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos serem desinfetados junto ao veículo de transporte.

14.21. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

14.22. O transporte de todas as refeições contidas neste Projeto Básico, ficará à cargo da CONTRATADA, devendo providenciar para que as refeições estejam prontas e embaladas conforme especificado.

15. A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES

- Dieta – compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;
- Dieta normal – aquela sem restrição alimentar;
- Dieta branda – aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;
- Dieta pastosa – aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);
- Dieta semilíquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, objetivando o mínimo trabalho digestivo;
- Dieta líquida – aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorptivo;
- Dieta de restrição – aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta de acréscimo – aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;
- Dieta isenta de lactose – aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;
- Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);
- Desjejum – pequena refeição servida pela manhã;
- Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço;
- Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar;
- Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições;
- Ceia – pequena refeição servida após o jantar;
- Cardápio – é a tradução, em termos de culinária das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

- Alimentos e preparações complementares – alimentos constantes no anexo nº II para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal da alimentação de pacientes de acordo com percentual deste anexo;
- Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes, constantes no anexo III;
- Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.
- ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- Módulos: Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.
- Refeições para doadores – Uma pequena refeição padronizada.

16. QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

16.1. O quantitativo de alimentação para funcionários, pacientes e acompanhantes será informado diariamente pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

16.2. Cabe ao médico/nutricionista da Unidade a liberação de dietas e suas características para os pacientes.

16.3. Quanto ao quantitativo das refeições que deverão ser fornecidas diariamente, segue o cronograma:

16.3.1. Desjejum (pacientes, acompanhantes e funcionários) e colação (pacientes)- serão informados no dia anterior e entregues as 07:15 Hs;

16.3.2. Almoço (pacientes, acompanhantes e funcionários)- será informado até as 10:00 Hs para que seja entregue as até 11:30 Hs.

16.3.3. Merenda (pacientes, acompanhantes e funcionários)- será informado até as 13:00 Hs, para que seja entregue as 14:45:00 Hs;

16.3.4. Jantar (pacientes, acompanhantes e funcionários) e ceia (pacientes e funcionários) – Será informado até as 16:30 para que seja entregue o jantar as 18:00 hs e a ceia as 20:00 hs.

17. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.1. A empresa deverá apresentar Licença de Funcionamento, expedida pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal (local) da cozinha industrial central da empresa licitante.

17.2. A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

17.3. Deverá apresentar ATESTADO, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de modo a comprovar ter prestado serviços de fornecimento de alimentação em outras unidades de saúde e que englobe o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal e dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, bem como, equipamentos, materiais e utensílios.

17.4. Deverá apresentar documento devidamente assinado pelo Representante Legal da Licitante, declarando a existência de cozinha industrial.

17.5. A Secretaria Municipal de Saúde, em face da declaração exigida no subitem, **poderá** verificar, in loco, através de uma Equipe de Técnica de Apoio ao Pregoeiro constituído para este fim específico, se as informações concernentes à existência de cozinha industrial, conforme encontra-se consignada na mencionada declaração, atende ao objeto do presente Projeto Básico.

18. QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

18.1. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.

18.2. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

18.3. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.

18.4. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

18.5. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Unidade Hospitalar, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os funcionários da **CONTRATANTE**.

19. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

19.1. A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação mensal deverão ser atestados pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo, Diretor Médico Geral ou outros servidores da Unidade Hospitalar/setor/instituição da Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo. As referidas atestações deverão ser realizadas pelo gestor e fiscal do contrato, contendo carimbo, data, matrícula e nome legível.

19.2. O Relatório mensal de Avaliação do fornecimento deverá ser elaborado pelo fiscal do CONTRATO da unidade e entregue durante o Evento de Notas Fiscais a Gerência Administrativa da Unidade, assinado e rubricado em todas as páginas.

19.3. A CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente ao CONTRATADO o recebimento de notificação de autuação decorrentes de sua atividade. O CONTRATADO será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado e/ou Município pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pelo fornecimento do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do CONTRATANTE.

19.4. A CONTRATANTE deverá liberar o valor retido pela Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo, caso a CONTRATADA comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

19.5. Apresentar, MENSALMENTE, junto com os documentos de faturamento do fornecimento do objeto, os documentos abaixo relacionados:

- Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus
- empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
- GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
- Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
- Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

19.6. A Diretoria Administrativa da Unidade Hospitalar, através do Serviço de Nutrição, é responsável pelo acompanhamento do fornecimento do objeto e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapas.

19.7. O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas.

20. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da natureza da despesa, fonte de recurso e programa de trabalho, conforme especificado a seguir a ser publicado oportunamente:

20.1.1. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do: **Fundo Municipal de Saúde**

CNPJ 11.399.442/0001-79. Endereço: Avenida Alberto Braune, 224, 2º andar/sala 221 – Centro/NF- CEP 28613-000.

20.1.2. Elemento de despesa utilizado será: **33.90.30-36 – Alimentação Preparada por Terceiros (registra os valores das despesas com alimentação preparada por terceiros e adquirida em embalagens unitárias, tais como: Lanches, quentinhas e outros).**

20.1.3. Fonte de recurso: **07 – SUS.**

20.1.4. Dotação orçamentária: 30001.1030200702.189 - Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro.

21. DA LIQUIDAÇÃO

21.1. A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto Nº 258 de 27 de Setembro de 2018.

22. DO PAGAMENTO

22.1. O pagamento será efetuado conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de Setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- FGTS;
- PGE – referente a Dívida Ativa Estadual;
- Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- Estadual CND – referente ao ICMS.

22.2. A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta-Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

22.3. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

22.4. Encaminhar mensalmente, anexado à Nota Fiscal ou fatura, relatório de todos o fornecimento da nutrição e alimentação, devidamente especificadas e comprovadas.

22.5. Fica desde já determinado que o pagamento ficará condicionado as perfeitas condições estabelecidas neste Termo de Referência e devidamente atestadas pelos gestores/fiscais do contrato.

23. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

23.1. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

23.2. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluía ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

23.3. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes.

23.4. Executar as obrigações previstas neste projeto básico;

23.5. Assumir, com exclusividade e as despesas decorrentes da perfeita execução do contrato, responsabilizando-se também pela idoneidade e pelo comportamento dos empregados, prepostos ou subordinados e ainda por quaisquer prejuízos causados à SMS-NF ou terceiros;

23.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, na forma do que dispõe o art. 71 da Lei nº 8666/1993;

23.7. Substituir no prazo mínimo de 48 horas, qualquer empregado ou preposto que venha a se conduzir de modo inconveniente e incompatível com o exercício das funções a que lhe foram atribuídas;

23.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Administrativo;

23.9. Responsabilizar-se, única e exclusivamente, por quaisquer compromissos assumidos com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato;

23.10. Executar as obrigações estabelecidas no presente Termo de Referência de acordo com as especificações constantes na proposta apresentada;

23.11. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da contratante, encarregada de acompanhar o fornecimento do objeto, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, ressaltando-se que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da contratante, não exime a contratada de total responsabilidade pelo cumprimento das obrigações, ora contratadas.

23.12. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário ao cumprimento da obrigação, locomoção, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos, relativamente à execução dos serviços e aos empregados;

23.13. Cumprir todas as orientações da contratante para o fiel cumprimento das atividades especificadas;

23.14. Manter seus empregados devidamente uniformizados, observando as regras de higiene pessoal provendo-os com Equipamento de Proteção Individual – EPI (luva de silicone, luva de proteção térmica de cano longo, luva de malha de aço, bota de borracha branca, avental de segurança, protetor auricular, avental de proteção térmica para cozinheiras, óculos de proteção para manipular produtos químicos e outros que se façam necessários);

23.15. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para o cumprimento das obrigações em si;

23.16. Cumprir todas as disposições relativas a encargos fiscais trabalhistas, previdenciárias, civis e comerciais, que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do contrato;

23.17. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização dos equipamento, utensílios, ambiente da cozinha, bem como utilizar sabonete bactericida e álcool gel para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos e papel toalha branco descartável não reciclado, devendo todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ ANVISA.

23.18. Corrigir, no prazo de 48 horas, as notificações, por escrito, feitas pela contratante sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do cumprimento da obrigação;

23.19. No que se refere ao fornecimento das refeições e produtos destinados ao consumo direto, a contratante poderá impedir a utilização de quaisquer componentes, a seu exclusivo critério, após comunicação expressa à contratada, comunicação esta que deverá ser-lhe encaminhada dando as razões da medida adotada;

23.20. Manter os empregados que manipulam os alimentos/preparações usando gorro, rede, máscara descartável e luva descartável, ressalvas as modificações instituídas pela Vigilância Sanitária e/ou norma específica e atendendo às normas de segurança no trabalho;

23.21. Observar os requisitos legais e normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal de sua responsabilidade;

23.22. Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela contratante;

23.23. Designar, por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato, devendo este se manter acessível por telefone ou contato pessoal conforme necessidade ou solicitação da contratante;

23.24. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como por todas as etapas operacionais descritas neste Termo de Referência, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimento *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

23.25. A contratada não poderá transferir suas obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços e/ou instrumento contratual no todo ou em parte;

23.26. A contratada não poderá subcontratar as obrigações que compõe o escopo principal deste ajuste;

23.27. Diariamente, a Contratada irá totalizar o número de dietas, refeições para servidores, acompanhantes, refeição transportada, extras, lanches extras e entregar com cópia para representante previamente designado pela Contratante, junto com os mapas de dietas, solicitações de refeições, lanches, extras, quantidade de fórmula

infantil preparada. Essa totalização será utilizada para a cobrança mensal do fornecimento da nutrição e alimentação pela Contratada;

24. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

24.1. Promover através da Direção do Hospital e Serviço de Nutrição o acompanhamento e a fiscalização da execução do presente, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no instrumento contratual de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas no curso do cumprimento da obrigação, fixando prazos para as devidas correções.

24.2. Designar como fiscal da contratação um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições acordados.

24.3. Para o acompanhamento e fiscalização da execução do contrato decorrente da presente licitação, fica desde já designado(a) o(a) agente público(a) abaixo informado(a):

Fernanda Neves da Veiga Pacheco – Gestor – Matrícula 200.1019

Françoise Tardin G.R. de Lemos – Gestor – Matrícula 200.0808

Tânia M^a da Costa Moreira– Nutricionista do HMDMDC- Matrícula 207.698 – Fiscal

Handiara Jacobina-Nutricionista do HMDMDC– Matrícula 299.388- Fiscal

24.4. A contratante se reserva o direito de indicar, formalmente, o fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

a) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela contratada, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;

b) verificar o cumprimento dos horários estabelecidos as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

c) realizar a conferência diária do quantitativo de refeições oferecidas, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

d) aprovar as faturas pertinentes a contratação somente das refeições efetivamente servidas.

e) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

f) a fiscalização da presente contratação não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;

25. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

25.1. São atribuições do Fiscal do Contrato:

25.1.1. Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como colher amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições.

25.1.2. Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do contrato.

25.1.3. Atestar a Nota Fiscal apresentada pela **CONTRATADA**, quanto ao fornecimento do objeto, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

25.1.4. Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência no fornecimento, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionada a Direção do Hospital e a Secretaria Municipal de Saúde.

25.1.5. Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

25.1.6. O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

25.1.7. Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários, acompanhantes.

25.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

26. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

26.1. O descumprimento, por parte da **CONTRATADA**, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 8.666/93.

26.2. Comete infração administrativa:

26.2.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

26.2.2. Apresentar documentação falsa;

26.2.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

26.2.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

26.2.5. Não manter a proposta;

26.2.6. Cometer fraude fiscal;

26.2.7. Comportar-se de modo inidôneo;

26.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como Me/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

26.4. Com fulcro nos artigos 86 e 87 da Lei 8666/93, a Administração Pública poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- c) Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo de até cinco anos;

26.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

26.6. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/93.

26.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como, o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade.

27. DA ELABORAÇÃO DO PRESENTE

27.1. O presente Projeto Básico foi elaborado em conjunto com a equipe técnica do Setor de Nutrição do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, o qual foi responsável pela s informações pertinentes a padronização das dietas e quantitativos indicados.

Responsável pelo Setor de Nutrição do HMDMDC: Sra. Handiara Jacobina -
Nutricionista - Matrícula 299.388;

Termo de Referência elaborado por:

Fernanda Veiga Pacheco
Gestão de Processos e Contratos – SMS
Matrícula 200.1019

Ratifico o presente Termo de Referência, nos termos da lei federal nº 8.666/93:

Nova Friburgo/RJ, 01 de novembro
de 2019.

Marcelo Braune
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula 200.0001

ANEXO III
MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2020 – II

No dia **xxx**, no **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, registram-se os preços da empresa **xxx**, com sede na **xxxx**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF sob o n.º **xxxxx**, neste ato representada por **xxxxx**, portador do documento de identidade n.º **xxxx**, órgão expedidor **xxxx**, CPF n.º **xxxx**, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL MATERNIDADE DOUTOR MÁRIO DUTRA DE CASTRO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, durante o período de 12 (doze) meses, por meio do menor preço global, resultante do **Pregão Presencial n.º 002/2020, processo nº 26.985/2019**, assim como os termos da Proposta Comercial – Anexo I, integram esta **ata de registro de preços**, independente de transcrição.

Item	Especificação	U/C	Quant.	Preço unitário	Preço Total
01					
				Valor total	R\$

CONDIÇÕES GERAIS

1. A existência de preço registrado não obriga o Município de Nova Friburgo a adquirir o item relacionado nem as quantidades totais indicadas, podendo até realizar licitação específica para aquisição do mesmo, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do art.15, § 4º, da Lei 8.666/93 e art. 16º, do Decreto nº 7.892/13;
2. O Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, observada a necessária publicação em Jornal Local e/ou de grande circulação.
3. A execução do fornecimento do objeto licitado deverá ser nas dependências da empresa licitante. Imediatamente após verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contidas no (Termo de Referência – Anexo II) deste edital, da assinatura da ata de registro de preços e instrumento contratual.
4. A execução provisória do objeto não configura o aceite. Executado o contrato, o seu objeto será na forma prevista no artigo 73, inciso II, alínea “B”, da Lei 8.666/93, após a conferência das refeições devidamente atestada na Nota Fiscal correspondente não excluindo a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional.
5. Fica a Empresa contratada, ciente da obrigatoriedade de apresentação do Termo de Opção pelo Simples, quando assim couber, no ato da execução do serviço, juntamente com a Nota Fiscal, esclarecendo este Município que a não apresentação do documento em questão, ocasionará o desconto no pagamento devido à empresa contratada do valor referente ao encargo previsto na Lei nº 9.430 de 27/12/96.
6. Ressalvada circunstância imprevista, o pagamento à vista por meio de ordem bancária será efetuado até o 10º (décimo) dia útil após a liquidação da(s) Nota(s) Fiscal (is), observado o cronograma de desembolso, na forma prevista no art. 40, inc. XIV, alínea “b”, da Lei nº 8.666/93.
7. Fica a empresa contratada ciente que o pagamento será efetuado pelo Fundo Municipal de Saúde de Nova Friburgo, conforme estabelece o Decreto nº 258 de 27 de setembro de 2018, desde que as certidões Negativa de Débitos Trabalhistas, Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais, FGTS, PGE – referente a Dívida Ativa Estadual, Municipal – referente ao ISS – referente ao ICMS, estejam dentro da validade.

8. A empresa contratada terá seu registro de preços **CANCELADO** quando:
- Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
 - Descumprir as condições do Termo de Referência – Anexo II;
 - Não aceitar a respectiva Nota de Empenho, sem justificativa aceitável;
 - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público;
9. Em sendo cancelado o registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da Procuradoria Geral, com anuência da Secretaria Municipal de Saúde.
10. A empresa contratada poderá solicitar o seu cancelamento do Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução das condições assumidas, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.
11. A empresa contratada, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo das demais cominações legais, assegurada a observância do prévio contraditório e da ampla defesa.
12. Incorrerá em multa de mora no percentual de 10% (dez) por cento ao dia, sobre o valor do(s) item (ns), no caso de não fornecimento integral do objeto da obrigação e/ou execução parcialmente solicitados, dentro do prazo;
13. Este Município poderá rescindir unilateralmente o contrato, se houver atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias, hipótese em que a contratada estará sujeita à multa compensatória de 10% (dez) por cento sobre o valor da execução, além da mencionada no item 12, bem como às demais sanções administrativas previstas nas Leis 8.666/93 e 10.520/02.
14. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pela Secretaria de Saúde à adjudicatária ou cobrado judicialmente.
15. É vedado elevar arbitrariamente os preços, vender, como verdadeira ou perfeita, mercadoria falsificada ou deteriorada, entregar uma mercadoria por outra, alterar substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida, tomar, por qualquer modo, injustamente, mais onerosa a proposta ou a execução do contrato, conforme previsto no art. 96 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-se o infrator à pena de detenção, de 03 (três) a 06 (seis) anos sem prejuízo das sanções acima elencadas.

MARCELO BRAUNE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

EMPRESA

MODELO DO ANEXO DA ATA DE REGISTRO PREÇOS Nº....

Conforme estabelece o Decreto Federal nº 7.892/2013, art. 11 inciso II e §§ 1º ao 4º, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, fica firmado na forma deste anexo o cadastro reserva da empresa **xxx**, com sede na **xxxx**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF sob o n.º **xxxxx**, neste ato representada por **xxxxx**, portador do documento de identidade n.º **xxxx**, órgão expedidor **xxxx**, CPF n.º **xxxx**, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL MATERNIDADE DOUTOR MÁRIO DUTRA DE CASTRO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, durante o período de 12 (doze) meses, por meio do menor preço global, resultante do **Pregão Presencial n.º 002/2020, processo nº 26.985/2019**, para no caso de impossibilidade de atendimento pela empresa classificada em primeiro lugar conforme ata de registro nº **xxxx**, **a executar o fornecimento do objeto licitado pelo preço igual ao preço da empresa vencedora.**

EMPRESA

ANEXO IV
CARTA DE CREDENCIAMENTO

O

Município de Nova Friburgo.

Prezados Senhores,

Pela presente, fica credenciado o Sr (a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, expedida em _____, pelo _____, para representar a empresa _____, inscrita no C.N.P.J. sob o nº _____, na Licitação Modalidade - **Pregão Presencial nº ____/20 - II** sob o **Registro de Preços** a ser realizada em ____/____/____, podendo para tanto praticar todos os atos necessários, inclusive prestar esclarecimentos, receber notificações, interpor recursos e manifestar-se sobre sua desistência.

Nova Friburgo, de _____ de 20.

Atenciosamente,

<<Assinatura do Sócio da Empresa>>

<<Nome>>

<<Cargo>>

<<Carimbo da Empresa>>

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ref.: Pregão Presencial nº ____/20 - II

_____ com sede na _____

(razão social da empresa)

_____, inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520/02, declarar que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão Presencial nº ____/20 - II do Município de Nova Friburgo.

.....
(data)

.....
(representante legal)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

Ref.: Pregão Presencial nº ____/20 - II

_____(razão social da empresa), com sede na

_____(endereço), inscrita no CNPJ nº
_____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)
_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ e do CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que é
_____**(MICRO EMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE)**, que
cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em
nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, estando apta
a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato
superveniente impeditivo da participação no presente certame.

.....
(data)

.....
(representante legal)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

O Município de Nova Friburgo.

Pregão Presencial n.º ____/20 - II

_____, com sede na _____,
inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio do seu representante legal o(a)
Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade N.º
_____ e do CPF n.º _____, declara para fins do disposto no Edital,
sob as penalidades da lei, para fins de participação no **Pregão Presencial nº ____/20 - II**, que
até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório,
estando ciente da obrigatoriedade de comunicar a ocorrência de qualquer evento impeditivo
posterior, nos termos do § 2º do art. 32 da lei nº 8.666/93 e suas alterações

.....
(data)

.....
(representante legal)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO VIII
DECLARAÇÃO

O Município de Nova Friburgo

Ref. Licitação por Pregão Presencial nº ____/20 - II

_____, inscrita no CNPJ nº _____, por
intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade N.º _____ e do CPF n.º _____,
declara sob as penas da Lei, para fins de participação no Pregão Presencial nº ____/20 - II, que:

• **não se encontra declarada inidônea** para licitar ou contratar com órgãos da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal;

Nova Friburgo, de _____ de 20 _____

(Assinatura, nome e cargo do representante legal da empresa)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO IX
MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES

Ref.: Pregão Presencial nº ____/20 - II

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por (razão social da empresa) intermédio de seu representante legal, Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____ **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

.....
(data)
.....
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO X
MODELO DE AUTORIZAÇÃO DE NOTIFICAÇÃO VIA E-MAIL

Pregão Presencial n.º ____/20 - II.

_____, com sede na
_____(razão social da empresa)

_____ inscrita no CNPJ n.º _____, vem, por
intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade N.º _____ e do CPF n.º _____,
AUTORIZAR, sob as penas da Lei, que todas as notificações referentes ao presente processo
licitatório e futuras contratações poderão ser realizadas pelos e-mails
_____, abrindo mão de notificações por quaisquer outros métodos e
servindo a cópia do e-mail como comprovante para conhecimento dos atos praticados.

Nova Friburgo, de _____ de 20__.

(Assinatura, nome e cargo do representante legal da empresa)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO XI
MODELO DADOS DA EMPRESA LICITANTE E DO REPRESENTANTE

Dados da empresa:

Nome: _____

CNPJ nº: _____

Telefone: () _____ Fax Empresa: () _____

Email: _____

Dados do representante:

Nome: _____

RG: _____ CPF nº _____

Nº celular: () _____

Email: _____

Ass: _____
Nome completo

ESTE ANEXO DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO XII
MODELO PLANILHA DE CUSTOS

I – DISCRIMINAÇÃO DE SERVIÇOS

- Informar como o trabalho será executado e cobrado: se por hora, dia ou mês.
- Informar o salário-base pertinente a cada categoria profissional envolvida no serviço e se o salário está fixado por acordo coletivo, convenções trabalhistas ou sindicatos.

II – MÃO DE OBRA (Remunerações)

Salário	%	R\$
Adicionais	%	R\$
Outros (especificar)	%	R\$
Valor da remuneração	%	R\$
Valor da reserva técnica	%	R\$

III – ENCARGOS SOCIAIS

Grupo A

INSS	%	R\$
SESI ou SESC	%	R\$
SENAI ou SENAC	%	R\$
INCRA	%	R\$
Salário Educação	%	R\$
FGTS	%	R\$
Seguro acidente de trabalho	%	R\$
SEBRAE	%	R\$

Grupo B

Férias	%	R\$
Auxílio doença	%	R\$
Licença maternidade / paternidade	%	R\$
Aviso prévio	%	R\$
13º salário	%	R\$
Valor dos encargos sociais	%	R\$
Valor da mão de obra (remuneração + Reserva técnica + encargos sociais)	%	R\$

IV – INSUMOS

Material de consumo (descrever)	%	R\$
Alimentação e hospedagem	%	R\$
Passagem	%	R\$
Depreciação de equipamento	%	R\$
Vale alimentação	%	R\$
Valor dos insumos	%	R\$

V – DEMAIS COMPONENTES

Despesas administrativas operacionais	%	R\$
Lucro	%	R\$

VI – TRIBUTOS

ISSQN + COFINS + PIS + IRPJ + C. SOCIAL + OUTROS	%	R\$
--	---	-----

VII – TOTAL DO SERVIÇO

ITEM II + III + IV + V + VI	%	R\$
-----------------------------	---	-----

DEVERÁ SER PREENCHIDO NO PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

DEVERÁ TER O CARIMBO E A ASSINATURA DA EMPRESA LICITANTE E DO CONTADOR.

ANEXO XIII
MINUTA DE CONTRATO

Contrato que entre si firmam a **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** e a empresa _____, tendo por objeto **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL MATERNIDADE DOUTOR MÁRIO DUTRA DE CASTRO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO.**

O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Alberto Braune, 224 – Centro – Nova Friburgo – RJ, neste ato representado pelo Exmo Senhor Prefeito Municipal Renato Pinheiro Bravo, brasileiro, casado, residente e domiciliado na cidade, portador de C.I. nº _____, expedida pelo _____, e inscrito no C.P.F./M.,F. sob o nº _____, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº _____, inscrição estadual nº _____, sediada em _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por seu _____, Sr. _____, inscrito no C.P.F. /M.F. sob o nº _____ e portador de C.I. nº _____, tendo em vista a homologação do processo licitatório do **Pregão nº 002/2020 - II**, realizado em _____, resolvem celebrar o presente contrato, conforme autorização de fls. ----- do **processo administrativo nº 26.985/2019**, que se acha vinculado ao Edital, anexos e à proposta da **CONTRATADA**, sendo regida pela Lei nº 10.520/02 com suas alterações posteriores e pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto

A Contratada se obriga a prestar o fornecimento de nutrição e alimentação destinada a pacientes, acompanhantes e funcionários do hospital maternidade doutor Mário Dutra de Castro do município de Nova Friburgo conforme condições e quantidades constantes no Termo de Referência – Anexo II.

CLÁUSULA SEGUNDA – Do Prazo de Execução

O prazo para a execução do objeto licitado será imediatamente após a assinatura do instrumento contratual.

CLÁUSULA TERCEIRA – Do Preço e Condições de Pagamento

O pagamento será efetuado conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de Setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade: Negativa de Débitos

Trabalhistas, Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais, FGTS, PGE – referente à Dívida Ativa Estadual, Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa, Estadual CND – referente ao ICMS.

A Nota Fiscal de Serviço deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o **CONTRATANTE** efetuar o pagamento do valor devido;

Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

Qualquer pagamento somente será efetuado à empresa contratada após a conferência da conformidade da execução do fornecimento do objeto licitado deste contrato e ainda, se a CONTRATADA não tiver nenhuma pendência de débito junto à contratante, inclusive de multas.

O pagamento ficará condicionado as perfeitas condições estabelecidas no termo de referência - anexo II e devidamente atestadas pelos gestores/fiscais do contrato.

Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa do **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

Caso o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** antecipe o pagamento da **CONTRATADA**, poderá ser descontado da importância devida 0,033 % (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação.

CLÁUSULA QUARTA – Dos Recursos Orçamentários

Os recursos para cobertura das despesas previstas no presente contrato correrão por conta da dotação nº P.T....., Fonte, do presente exercício, através da nota de empenho nº -----, emitida em -----.

CLÁUSULA QUINTA – Do Fundamento e Vinculação

O presente tem suporte na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, e na Lei nº 10.520/02, estando vinculado ao edital da licitação que o originou e à proposta da CONTRATADA.

Aos casos omissos será aplicada a Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

CLÁUSULA SEXTA – Das Garantias

Considerando que os pagamentos somente serão efetuados após a execução do serviço e sua conformidade neste contrato, é dispensada a garantia contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – Das Penalidades

-

O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 8.666/93.

Comete infração administrativa:

Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

Apresentar documentação falsa;

Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

Ensejar o retardamento da execução do objeto;
Não manter a proposta;
Cometer fraude fiscal;
Comportar-se de modo inidôneo;

Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como Me/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

Com fulcro nos artigos 86 e 87 da Lei 8666/93, a Administração Pública poderá garantir a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

Advertência;

Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo de até cinco anos;

A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/93, e subsidiariamente na lei n.º 9.784/99.

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como, o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA OITAVA – Da Rescisão

O contrato poderá ser rescindido, caso ocorra qualquer das hipóteses previstas nos arts. 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, reconhecidos os direitos da Administração, nos termos do art. 77 da referida Lei.

O inadimplemento de cláusula estabelecida neste Termo de Referência, bem como na legislação vigente, por parte da Contratada, assegurará a Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo o direito de rescindi-la, mediante notificação, com prova de recebimento.

Além de outras hipóteses expressamente previstas no artigo 78 da Lei n.º 8.666/1993 constituem motivos para a rescisão do contrato:

Atraso injustificado na prestação dos serviços, bem como a sua paralisação sem justa causa e prévia comunicação a Secretaria Municipal de Saúde.

O cometimento reiterado de falhas, comprovadas por meio de registro próprio efetuado pelo representante da Secretaria Municipal de Saúde.

Ao Município de Nova Friburgo é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei n.º 8.666/93, aplicando-se, no que couberem, as disposições dos parágrafos primeiro e o segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

CLÁUSULA NOVA – Das Condições de Habilitação

A CONTRATADA obriga-se, durante o prazo de vigência do presente, a manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA – Da Fiscalização.

Para o acompanhamento e fiscalização da execução do contrato decorrente da presente licitação, fica desde já designado(a) o(a) agente público(a) abaixo informado(a):

Fernanda Neves da Veiga Pacheco – Gestor – Matrícula 200.1019

Françoise Tardin G.R. de Lemos – Gestor – Matrícula 200.0808

Tânia M^a da Costa Moreira – Nutricionista do HMDMDC – Matrícula 207.698 – Fiscal

Handiara Jacobina – Nutricionista do HMDMDC – Matrícula 299.388 – Fiscal

A contratante se reserva o direito de indicar, formalmente, o fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela contratada, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;

verificar o cumprimento dos horários estabelecidos as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições oferecidas, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

Aprovar as faturas pertinentes a contratação somente das refeições efetivamente servidas.

Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

A fiscalização da presente contratação não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

São atribuições do Fiscal do Contrato:

Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste Termo de Referência, tais como colher amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições.

Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do contrato.

Atestar a Nota Fiscal apresentada pela **CONTRATADA**, quanto ao fornecimento do objeto, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência no fornecimento, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo

estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionada a Direção do Hospital e a Secretaria Municipal de Saúde.

Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários, acompanhantes.

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – Das Obrigações da Contratante

Promover através da Direção do Hospital e Serviço de Nutrição o acompanhamento e a fiscalização da execução do presente, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no instrumento contratual de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas no curso do cumprimento da obrigação, fixando prazos para as devidas correções.

Designar como fiscal da contratação um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições acordados.

Reserva-se o direito de indicar, formalmente, o fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

Inserir a publicação do extrato do presente instrumento do Diário Oficial na forma do art. 61, parágrafo único da Lei 8.666/93.

Deverão ser observadas todas as demais obrigações constantes do Termo de Referência

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – Das Obrigações da Contratada

Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluía ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes.

Executar as obrigações previstas no projeto básico;

Assumir, com exclusividade e as despesas decorrentes da perfeita execução do contrato, responsabilizando-se também pela idoneidade e pelo comportamento dos empregados, prepostos ou subordinados e ainda por quaisquer prejuízos causados à SMS-NF ou terceiros;

Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, na forma do que dispõe o art. 71 da Lei nº 8666/1993;

Substituir no prazo mínimo de 48 horas, qualquer empregado ou preposto que venha a se conduzir de modo inconveniente e incompatível com o exercício das funções a que lhe foram atribuídas;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Administrativo;

Responsabilizar-se, única e exclusivamente, por quaisquer compromissos assumidos com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato;

Executar as obrigações estabelecidas no Termo de Referência de acordo com as especificações constantes na proposta apresentada;

Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da contratante, encarregada de acompanhar o fornecimento do objeto, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, ressaltando-se que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da contratante, não exime a contratada de total responsabilidade pelo cumprimento das obrigações, ora contratadas.

Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário ao cumprimento da obrigação, locomoção, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos, relativamente à execução dos serviços e aos empregados;

Cumprir todas as orientações da contratante para o fiel cumprimento das atividades especificadas;

Manter seus empregados devidamente uniformizados, observando as regras de higiene pessoal provendo-os com Equipamento de Proteção Individual – EPI (luva de silicone, luva de proteção térmica de cano longo, luva de malha de aço, bota de borracha branca, avental de segurança, protetor auricular, avental de proteção térmica para cozinheiras, óculos de proteção para manipular produtos químicos e outros que se façam necessários);

Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para o cumprimento das obrigações em si;

Cumprir todas as disposições relativas a encargos fiscais trabalhistas, previdenciárias, civis e comerciais, que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do contrato;

Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização dos equipamento, utensílios, ambiente da cozinha, bem como utilizar sabonete bactericida e álcool gel para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos e papel toalha branco descartável não reciclado, devendo todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção

possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ ANVISA.

Corrigir, no prazo de 48 horas, as notificações, por escrito, feitas pela contratante sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do cumprimento da obrigação;

No que se refere ao fornecimento das refeições e produtos destinados ao consumo direto, a contratante poderá impedir a utilização de quaisquer componentes, a seu exclusivo critério, após comunicação expressa à contratada, comunicação esta que deverá ser-lhe encaminhada dando as razões da medida adotada;

Manter os empregados que manipulam os alimentos/preparações usando gorro, rede, máscara descartável e luva descartável, ressalvas as modificações instituídas pela Vigilância Sanitária e/ou norma específica e atendendo às normas de segurança no trabalho;

Observar os requisitos legais e normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal de sua responsabilidade;

Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela contratante;

Designar, por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato, devendo este se manter acessível por telefone ou contato pessoal conforme necessidade ou solicitação da contratante;

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como por todas as etapas operacionais descritas neste Termo de Referência, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimento *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

A contratada não poderá transferir suas obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços e/ou instrumento contratual no todo ou em parte;

A contratada não poderá subcontratar as obrigações que compõe o escopo principal deste ajuste;

Diariamente, a Contratada irá totalizar o número de dietas, refeições para servidores, acompanhantes, refeição transportada, extras, lanches extras e entregar com cópia para representante previamente designado pela Contratante, junto com os mapas de dietas, solicitações de refeições, lanches, extras, quantidade de fórmula infantil preparada. Essa totalização será utilizada para a cobrança mensal do fornecimento da nutrição e alimentação pela Contratada;

CLÁUSULA DÉCIMA – TERCEIRA – Dos Encargos Sociais

Todos os encargos sociais, tributários e trabalhistas são de responsabilidade da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA – QUARTA – Do Foro

Fica eleito o foro da comarca de Nova Friburgo para dirimir as questões oriundas do presente, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo qualificadas.

Nova Friburgo, ----de -----de -----.

CONTRATADA
TESTEMUNHAS

CONTRATANTE

1-----

Nome

CPF

2-----

Nome

CPF