PREGÃO ELETRÔNICO

90006/2025

CONTRATANTE (UASG)
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI (925016)

OBJETO
Contratação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas para o consumo, para atender as necessidades das Unidades de Saúde vinculadas a Vice-Presidência de Atenção Hospitalar e de Emergência - VIPAHE e a Vice Presidência de Atenção Coletiva, Ambulatorial e da Família – VIPACAF, da Fundação Municipal de Saúde de Niterói – FMS, a serem executados **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (lote 1)**; e contratação de serviços **sem mão de obra exclusiva** para o fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2 (lote 2).

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 10.488.366,01

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia **26/06/2025** às **10h (horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço por lote

MODO DE DISPUTA:
Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO

Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1. DO OBJETO 3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES . 8
6. DA FASE DE JULGAMENTO 10
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO 13
8. DOS RECURSOS 16
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 17
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 19
11. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO 19
12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 19

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI
UASG: 925016

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90006/2025

(Processo Administrativo n.° 9900013086/2024)

Torna-se público que a **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI**, fundação de direito público, por meio do **SETOR DE LICITAÇÕES**, sediada à rua Visconde de Sepetiba, nº 987, 8° e 9º andares, Centro – Niterói/RJ, CEP 24.020-206, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto nº 14.730, de 13 de fevereiro de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 26/06/2025
Horário da Fase de Lances: 10:00h (horário de Brasília)
Link: https://www.gov.br/compras/pt-br.
Critério de Julgamento: menor preço por lote.
E-mail: licitacao@saude.niteroi.rj.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas para o consumo, para atender as necessidades das Unidades de Saúde vinculadas a Vice-Presidência de Atenção Hospitalar e de Emergência - VIPAHE e a Vice Presidência de Atenção Coletiva, Ambulatorial e da Família – VIPACAF, da Fundação Municipal de Saúde de Niterói – FMS, conforme padronização dos serviços de nutrição e dietética de cada Unidade, com dietas normais e modificadas, de acordo com a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com incorporação das ***boas práticas para atuação do serviço de nutrição*****,** adquiridas durante a pandemia do coronavírus (covid-19), de acordo com a resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020 e das recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas - 3ª edição revisada e ampliada, a serem executados **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra**; e de serviços de fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2**,** a serem executados **sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos (lotes), formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos (lotes) forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de certificado digital conferido pela infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras – ICP – Brasil.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.1.2. O procedimento será divulgado no sítio eletrônico mencionado no item 2.1 e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Não haverá exclusividade para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, tendo em vista que o valor dos lotes é superior a R$ 80.000,00.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.7. A obtenção dos benefícios a que se referem os artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.7.1. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato.

2.8. Não poderão disputar esta licitação:

2.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.8.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante, na qualidade de pessoa física ou de representante de pessoa jurídica;

2.8.9. não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.8.10. sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;

2.8.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

2.9. O impedimento de que trata o item 2.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.2 e 2.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.12. O disposto nos itens 2.8.2 e 2.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.14. A vedação de que trata o item 2.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.15. Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:

2.15.1. as empresas consorciadas apresentarão compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito por todas, onde deverá estar indicada a empresa líder como responsável principal perante o órgão licitante pelos atos praticados pelo consórcio, devendo constar expressamente do instrumento os poderes específicos para requerer, assumir compromissos, transigir, discordar, desistir, renunciar, receber e dar quitação, como também receber citação em Juízo;

2.15.2. impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

2.15.3. o consórcio vencedor, quando for o caso, ficará obrigado a promover a sua constituição e registro antes da celebração do Contrato, nos termos do compromisso firmado conforme item 2.15.1;

2.15.4. as empresas consorciadas responderão solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação quanto na da execução do Contrato;

2.15.5. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 a 7.21.1 deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

3.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por item; e

3.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. Valor mensal e anual do lote;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

4.1.4. Quantidade cotada;

4.1.5. Descrição do objeto, contendo informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.2.

4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

4.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

4.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual/global do lote.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um por cento).**

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.19.2.2. empresas brasileiras;

5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

5.20.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.20.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.20.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.20.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.20.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

6.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça: (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)

6.1.5. Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União.

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.5 deste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

6.7.1. Convenção Coletiva de Trabalho 2024/2025 (Registro no MTE RJ000356/2024) – SINDIREFEIÇÕES-RJ E OUTRO, Convenção Coletiva de Trabalho 2024/2026 (Registro no MTE RJ002334/2024) – SINDIREFEIÇÕES-RJ E OUTRO, e Coletiva de Trabalho 2023/2024 (Registro no MTE RJ000346/2023) – SINERJ E OUTRO.

6.7.2. Os sindicatos indicados no subitem acima não são de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. contiver vícios insanáveis;

6.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

6.10.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

6.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

6.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

6.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

6.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será verificada pelo pregoeiro por meio do registro cadastral no SICAF, quanto aos documentos por este abrangidos.

7.2.1. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.2.2. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação, exceto se o pregoeiro, em consulta aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

7.2.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do SICAF, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de inabilitação.

7.2.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.3. Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.4. O pregoeiro poderá, na análise dos documentos de habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

7.4.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.5. Na hipótese de o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

7.6. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o licitante será habilitado.

7.7. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após declarada sua habilitação.

7.8. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.8.1. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.8.2. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.9. No caso de contratações para entrega imediata, considerada aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento, cujo valor estimado da contratação não supere o limite do disposto na alínea "c" do inciso IV do Art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, nas contratações com valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento de que trata a alínea "c" do inciso IV do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, somente será exigida:

a) das pessoas jurídicas, a comprovação relativa à habilitação jurídica, regularidade fiscal estadual, à Seguridade Social e ao FGTS e a regularidade perante a Justiça do Trabalho; e
b) das pessoas físicas, a comprovação da regularidade fiscal com a Fazenda Municipal.

7.10. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.11. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.11.1. O licitante deverá ter procurador residente e domiciliado no Brasil, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

7.12. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.12.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez) por cento;

7.13. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados exclusivamente por meio eletrônico, através do sistema eletrônico www.compras.gov.br.

7.14. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.15. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.16. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.17. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.18. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.18.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do contato formal pelo e- mail **vipahe.@saude.niteroi.rj.gov.br**, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.18.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.19. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.19.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.20. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

7.20.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.21. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.21.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.21.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.22. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.22.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.22.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.23. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.23.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.23.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.24. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.25. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.21.1.

7.26. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.27. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.28. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer é de 20 (vinte) minutos.

8.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados mediante requerimento, no endereço Rua Visconde de Sepetiba, 987 – 8º andar – Centro - Niterói, nos dias úteis, no horário das 10 horas às 17 horas.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
9.1.5. fraudar a licitação
9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
9.2.1. advertência;
9.2.2. multa;
9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
9.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado;

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura de Niterói, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao respectivo ente federativo.

9.15. O instrumento poderá ser rescindido sem prejuízo da aplicação de multa se comprovada a prática de ato lesivo à Administração Pública nos termos do Art. 5 da Lei 12.846/13.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica pelo e-mail licitacao@saude.niteroi.rj.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada na Fundação Municipal de Saúde, situada à Rua Visconde de Sepetiba, 987, 8º andar – departamento de licitação.
10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Após a homologação, a Administração convocará o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.
11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado, 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte interessada durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.
11.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para assumir o compromisso nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas em Lei.
11.4. Caso nenhum dos licitantes aceite a contratação nos termos item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização, poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de melhor preço, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário; ou adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
11.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta apresentada, quando existente, em favor do órgão ou entidade licitante.
11.6. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados, na forma do inciso 11.4.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico www.compras.gov.br.
12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
12.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.compras.gov.br.
12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.11.1. ANEXO I – Termo de Referência;
12.11.1.1. APÊNDICE I – Estudo Técnico Preliminar;
12.11.1.2. APÊNDICE II - Lista dos Produtos Padronizados;
12.11.1.3. APÊNDICE III – Locais destinados para instalação da Cozinha;
12.11.1.4. APÊNDICE IV - Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar;
12.11.1.5. APÊNDICE V - Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Transportada;
12.11.1.6. APÊNDICE VI - Instrumento de Medição de Resultado (IMR) / Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar;
12.11.1.7. APÊNDICE VII - Relatório das Instalações e Quadro Resumo Descontos, Tabela e Planilha de Percentual de Descontos Geral e Gênero;
12.11.1.8. APÊNDICE VIII - Modelo de Planilhas de Custo e Formação de Preços – Funcionários e Insumos;
12.11.1.9. APÊNDICE IX - Modelo de Declaração de Visita Técnica;
12.11.1.10. APÊNDICE X - Lista de siglas.
12.11.2. ANEXO II – Planilha Orçamentária;
12.11.3. ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial;
12.11.4. ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato de serviço contínuo com dedicação exclusiva de mão de obra;
12.11.5. ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato de serviço contínuo sem dedicação exclusiva de mão de obra.

Niterói, 4 de junho de 2025.

VERA REGINA FRANÇA COTTIM MEDEIROS
Superintendente de Administração
Fundação Municipal de Saúde de Niterói

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI

UASG: 925016

TERMO DE REFERÊNCIA – ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA

Processo Administrativo n° 9900013086/2024

Histórico das revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
14/02/2025	1.0	Finalização da primeira versão	Equipe de Planejamento
20/03/2025	2.0	1ª Revisão	Equipe de Planejamento
30/05/2025	3.0	2ª Revisão	Equipe de Planejamento

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Lote 01: contratação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas para o consumo, para atender as necessidades das Unidades de Saúde vinculadas a Vice-Presidência de Atenção Hospitalar e de Emergência - VIPAHE e a Vice Presidência de Atenção Coletiva, Ambulatorial e da Família – VIPACAF, da Fundação Municipal de Saúde de Niterói – FMS, conforme padronização dos serviços de nutrição e dietética de cada Unidade, com dietas normais e modificadas, de acordo com a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. E incorporar ***AS BOAS PRÁTICAS PARA ATUAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO*****,** adquirido durante a pandemia do coronavírus (covid-19), de acordo com a resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020 e das recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas - 3ª edição revisada e ampliada; a serem executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

1.2. Lote 02: Contratação de serviços sem mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2.

1.3. As condições e exigências estabelecidas neste instrumento estão descritas nos termos da tabela abaixo:

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Código do serviço	CATSER	UNIDADE	QUANT.
01	**01**	Contratação de serviços com mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas cozinhas próprias das Unidades de Saúde, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas. As Unidades de Saúde são: HOF, HPJ e MMARVF.	632	5320	mês	12
02	**01**	Contratação de serviços sem mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE,SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA- 2.	632	5320	mês	12

1.4. A seguir, de forma a complementar o objeto a ser contratado, apresentamos o detalhamento dos serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas para o consumo para atender as necessidades das Unidades de Saúde da VIPAHE e VIPACAF:

LOTE 01													
FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NAS COZINHAS PRÓPRIAS DAS UNIDADES DE SAÚDE, DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO TODAS AS ETAPAS DE ARMAZENAMENTO, PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA DAS REFEIÇÕES PRONTAS, COM MÃO DE OBRA, COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DA CONTRATADA													
SUBITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	HOF		HPJ		MMARVF		TOTAL	
					LEITOS: 72 ACOMPANHANTES: 25 PLANTONISTAS: 120		LEITOS (PACIENTES): 50 PLANTONISTAS: 33		LEITOS (PACIENTES): 29 PLANTONISTAS: 70 ACOMPANHANTES: 29		TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)		
1	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	1.487	17.844	899	10.788	3.377	40.524
2	5.320	Colação DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	0	0	899	10.788	1.890	22.680
3	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	1.487	17.844	899	10.788	3.377	40.524
4	5.320	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	989	11.868	1.487	17.844	899	10.788	3.375	40.500
5	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	1.487	17.844	899	10.788	3.377	40.524
6	5.320	Ceia DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	989	11.868	1.487	17.844	899	10.788	3.375	40.500
7	5.320	Desjejum DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	156	1.872	25	300	0	0	181	2.172
8	5.320	Colação DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	156	1.872	0	0	0	0	156	1.872
9	5.320	Almoço DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	160	1.920	28	336	0	0	188	2.256
10	5.320	Lanche DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	159	1.908	25	300	0	0	184	2.208
11	5.320	Jantar DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	160	1.920	30	360	0	0	190	2.280
12	5.320	Ceia DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	160	1.920	25	300	0	0	185	2.220
13	5.320	Desjejum DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	196	2.352	0	0	155	1.860	351	4.212
14	5.320	Colação DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	196	2.352	0	0	155	1.860	351	4.212
15	5.320	Almoço DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	199	2.388	0	0	155	1.860	354	4.248
16	5.320	Lanche DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	198	2.376	0	0	155	1.860	353	4.236
17	5.320	Jantar DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	199	2.388	0	0	155	1.860	354	4.248
18	5.320	Ceia DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	199	2.388	0	0	155	1.860	354	4.248
19	5.320	Desjejum DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	117	1.404	0	0	0	0	117	1.404
20	5.320	Colação DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	117	1.404	0	0	0	0	117	1.404
21	5.320	Almoço DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	120	1.440	0	0	0	0	120	1.440
22	5.320	Lanche DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	118	1.416	0	0	0	0	118	1.416
23	5.320	Jantar DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	121	1.452	0	0	0	0	121	1.452
24	5.320	Ceia DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	120	1.440	0	0	0	0	120	1.440
25	5.320	Desjejum DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	89	1.068	0	0	0	0	89	1.068
26	5.320	Colação DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	89	1.068	0	0	0	0	89	1.068
27	5.320	Almoço DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	92	1.104	0	0	0	0	92	1.104
28	5.320	Lanche DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	94	1.128	0	0	0	0	94	1.128
29	5.320	Jantar DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	93	1.116	0	0	0	0	93	1.116
SUBTOTAL					9.250	111.000	7.568	90.816	6.324	75.888	23.142	277.704

	CATSERV	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	HOF		HPJ		MMARVF		TOTAL	
					LEITOS: 72 ACOMPANHANTES: 25 PLANTONISTAS: 120		LEITOS (PACIENTES): 50 PLANTONISTAS: 33		LEITOS (PACIENTES): 29 PLANTONISTAS: 70 ACOMPANHANTES: 29		TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)		
SUBTOTAL REFEIÇÃO "A" (UMA)					9.250	111.000	7.568	90.816	6.324	75.888	23.142	277.704
30	5.320	Ceia DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	93	1.116	0	0	0	0	93	1.116
31	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	1.001	12.012	504	6.048	992	11.904	2.497	29.964
32	5.320	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	1.288	15.456	0	0	1.178	14.136	2.466	29.592
33	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	ACOMPANHANTE	550	6.600	0	0	899	10.788	1.449	17.388
TOTAL REFEIÇÃO "A" (UMA)					12.182	146.184	8.072	96.864	9.393	112.716	29.647	355.764
34	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	1.399,00	16.788,00	558,00	6.696,00	766,00	9.192,00	2.723	32.676
35	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	543,00	6.516,00	338,00	4.056,00	645,00	7.740,00	1.526	18.312
36	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	339,00	4.068,00	0,00	0,00	585,00	7.020,00	924	11.088
37	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	330,00	3.960,00	0,00	0,00	585,00	7.020,00	915	10.980
TOTAL REFEIÇÃO (KG)					2.611,00	31.332,00	896,00	10.752,00	2.581,00	30.972,00	6.088,00	73.056,00

LOTE 02															
FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NA COZINHA PRÓPRIA DA EMPRESA CONTRATADA, DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO TODAS AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA UNIDADES DE SAÚDE. AS UNIDADES DE SAÚDE SÃO: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 E SPA-2														
CATSERV	SUBITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	SPA-1		SPA-2		SAMU BASE		SAMU METRO II		TOTAL	
					LEITOS: 10 ACOMPANHANTES: 10 PLANTONISTAS: 42		PLANTONISTAS: 16		SERVIDORES: 94 PLANTONISTAS		SERVIDORES: 17 PLANTONISTAS		SPA1 - SPA2 - SAMU-BASE - SMAU-METRO	
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)
5.320	1	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	2	Colação DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	3	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	4	Ceia DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	5	Almoço DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	6	Jantar DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	7	Almoço DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	8	Jantar DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	9	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	775	9.300	310	3.720	614	7.368	310	3.720	2.009	24.108
5.320	10	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	775	9.300	460	5.520	887	10.644	217	2.604	2.339	28.068
5.320	11	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	ACOMPANHANTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
TOTAL REFEIÇÕES "A" (UMA)					3.720	44.640	770	9.240	1.501	18.012	527	6.324	6.518	78.216
5.320	12	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	604,50	7.254,00	354,35	4.252,20	576,29	6.915,48	202,00	2.424,00	1.737,14	20.845,68
5.320	13	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	503,75	6.045,00	310,75	3.729,00	398,97	4.787,64	141,00	1.692,00	1.354,47	16.253,64
5.320	14	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	202,00	2.424,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	202,00	2.424,00
5.320	15	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	201,50	2.418,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	201,50	2.418,00
TOTAL REFEIÇÕES (kG) "B"					1.511,75	18.141,00	665,10	7.981,20	975,26	11.703,12	343,00	4.116,00	3.495,11	41.941,32

1.5. Considerando que as contratações da FMS são realizadas pelo Portal de Compras do Governo Federal – Compras.gov.br, no endereço eletrônico www.gov.br/compras, foi utilizado o catálogo eletrônico de padronização (CATMAT/CATSER) do Poder Executivo federal, segundo autoriza o art. 19, II, da Lei n.º 14.133/2021.

1.6. Na tabela acima foi indicado o código do serviço para fins de identificação da linha de fornecimento compatível com o objeto pretendido no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf), considerando a classe de materiais constante do Sistema de Catalogação de Material do Governo federal, de acordo com o art. 4º, §2º, da IN SEGES nº 67/2021.

1.7. Havendo divergência entre a descrição detalhada do item no Compras.gov.br e a especificação prevista neste Termo de Referência, prevalecerá essa última.

1.8. O serviço objeto desta contratação caracteriza-se como comum, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei n.º 14.133/2021.

1.9. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes Apêndices:

1.9.1. Apêndice I – Estudo Técnico Preliminar - ETP;

1.9.2. Apêndice II – Lista dos Produtos Padronizados;

1.9.3. Apêndice III – Locais destinados para instalação das cozinhas;

1.9.4. Apêndice IV - Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar;

1.9.5. Apêndice V - Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação transportada;

1.9.6. Apêndice VI - Instrumento de Medição de Resultado (IMR) / Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar;

1.9.7. Apêndice VII - Relatório das Instalações e Quadro Resumo Descontos, Tabela e Planilha de Percentual de Descontos Geral e Gênero;

1.9.8. Apêndice VIII - Modelo de Planilhas de Custo e Formação de Preços – Funcionários e Insumos;

1.9.9. Apêndice IX - Modelo de Declaração de Visita Técnica;

1.9.10. Apêndice X - Lista de siglas.

1.10. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

1.11. Em regra, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Todavia, e considerando as características dos serviços a serem contratados não haverá parcelamento ou individualização da solução:

1.12. Por se tratar de contratação de serviços continuados, o parcelamento do objeto não é a regra devendo a contratação ser realizada no seu escopo integral como forma de impedir que a contratação parcelada ofereça perda de economia de escala visando propiciar a ampla participação dos concorrentes.

1.13. Optou-se pela contratação conjunta de materiais e serviços, uma vez que: a) as empresas de alimentação e nutrição hospitalar adquirem material em quantidade muito superior às demandas da instituição, visto que detêm vários contratos, podendo obter preços menores que a Administração; b) o gerenciamento centralizado dos serviços que envolvem as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas para o consumo (no caso a Contratada) proporciona melhor integração das atividades, reduzindo as possibilidades de interrupção devido à falta de materiais; c) a maioria das empresas que prestam serviços de alimentação hospitalar fornece também todos os equipamentos e utensílios como também os materiais necessários, ou seja, não há redução da competitividade, tão pouco ofensa ao princípio da economicidade. d) Não há risco de compras maiores ou menores que os necessários assim como controles de almoxarifado para estes itens.

Prazo de vigência

1.14. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) contado da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.15. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.16. O serviço é enquadrado como continuado, tendo em vista que a Alimentação na Unidade de Saúde é um

fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, Apêndice I deste Termo de Referência.

2.2. O Plano de Contratações Anual - PCA 2025 ainda se encontra sendo finalizado e posteriormente será publicado.

2.3. A Fundação Municipal de Saúde de Niterói – FMS, pessoa jurídica de direito público, teve sua criação autorizada pela Lei Municipal n. 718, de 01 de novembro de 1988, com os objetivos de prestar atenção à saúde da população niteroiense, administrar e exercer o controle operacional sobre as unidades de saúde municipais, e operacionalizar a Política Municipal de Saúde, em consonância com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS).

2.4. Considerando a história e as evoluções da alimentação hospitalar vêm, desde a antiguidade, associando a alimentação dietética com a saúde, e reconhecida como um importante recurso terapêutico;

2.5. Considerando que a saúde é um direito constitucionalmente assegurado a todos por meio do art. 196 da CF/88; as regulamentações e padronizações pelo Ministério da Saúde; e, por fim, o Estado como provedor de condições indispensáveis ao seu pleno exercício;

2.6. Considerando que a dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado, preservando seu estado nutricional devido ao seu papel terapêutico em doenças crônicas e agudas; e por ser uma prática que desempenha um papel relevante na experiência de internação;

2.7. Considerando que a humanização do atendimento em todas as áreas, respeitando os diversos aspectos e necessidades terapêuticas envolvidos neste tipo de alimentação: os cardápios e dietas hospitalares devem respeitar necessidades dietéticas de nutrição, além de boa aparência, sabor e higienização;

2.8. Considerando que a alimentação hospitalar deve atender as necessidades intrínsecas de cada paciente e de seus acompanhantes, além dos servidores da Unidade de Saúde, que desempenham suas atividades laborativas em plantões de 12 (doze) ou de 24 (vinte e quatro) horas;

2.9. É fundamental, os serviços de preparo e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aosdetalhamentos constantes neste Termo de Referência. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

2.10. O objeto descrito neste Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar - ETP foi baseado no estudo elaborado pelo governo de São Paulo – volume 8 – www.cadterc.sp.gov.br.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos

Técnicos Preliminares, Apêndice I deste Termo de Referência.

3.2 De forma a detalhar a descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto, transcrevemos do ETP, o detalhamento a seguir:

3.2.1 A descrição da solução como um todo abrange a contratação de empresa especializada para a **prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua**, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas para o consumo para atender as necessidades das Unidades de Saúde da VIPAHE e VIPACAF, conforme padronização do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde Hospitalar, com dietas normais e modificadas, com ou sem a disponibilização de mão de obra qualificada, de insumos, alimentos, de materiais e de equipamentos.

3.2.2 A prestação dos serviços objeto desse Termo de Referência deverá ser realizada por meio de uma estrutura e logística operacional, conforme segue:

3.3 LOTE 1

3.3.1 Deverá ser utilizada as dependências da Contratante, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída pela Contratada; cujo locais são: o Hospital Psiquiátrico de Jurujuba (HPJ); o Hospital Orêncio de Freitas (HOF) e a Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira – MMARVF.

3.3.2 O fornecimento pela Contratada de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), a mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

3.3.3 A Contratada deverá disponibilizar os equipamentos necessários para a prestação do serviço que porventura não houver na Unidade, bem como realizar adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante;

3.3.4 É de responsabilidade da Contratada a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados, inclusive aqueles disponibilizados pelo Contratante;

3.3.5 A Contratada também se responsabiliza pela manutenção, adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do Contratante. Ou seja, a cozinha deverá ser instalada e equipada pela CONTRATADA, às suas expensas, com equipamentos em bom estado de conservação e utensílios, embalagens e louças novas (sem uso prévio), bem como a realização de adaptações funcionais e adequações prediais nos ambientes, segundo suas necessidades, conforme tabela abaixo:

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS						
ITEM	EQUIPAMENTOS	UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
			HOF	HPJ	MMARVF	
1	Ar condicionado - 12.000 Btus	UM	1	1	0	2
2	Ar condicionado - 30.000 Btus	UM	1	1	1	3
3	Balança com carga máxima de 15 kg para a despensa diária	UMA	1	1	1	3
4	Balança de carga de 100 kg	UMA	1	0	0	1
5	Balança digital e etiquetador para pesagem de refeição	UMA	1	1	1	3
6	Balcão térmico com 5 cubas	UM	0	0	0	0
7	Balcão térmico com 6 cubas	UM	1	1	1	3
8	Balcão refrigerado para sobremesas e saladas	UM	1	1	1	3
9	Bandejas térmicas com três divisórias e refil para grandes alimentações de pacientes	UMA	80	0	0	80
10	Batedeira semi industrial	UMA	1	1	1	3
11	Batedeira industrial	UMA	1	0	0	1
12	Bebedouro industrial com capacidade mínima de 20 litros	UM	1	1	0	2
13	Bombonas térmicas com bico do tipo TERMOLAB capacidade 5 litros	UMA	5	10	5	20
14	Bombonas térmicas com bico do tipo TERMOLAB capacidade 10 litros	UMA	5	10	2	17
15	Bule térmico	UM	0	5	0	5
16	Cafeteira industrial com capacidade mínima de 4 litros	UMA	1	1	1	3
17	Caixa térmica "HOT BOX" para transporte de alimentos preparados, quentes, frios e congelados que mantenham a temperatura por até seis horas	UMA	0	0	0	0
18	Carro com portas para transporte de bandejas térmicas para grandes refeições de pacientes	UM	2	0	1	3
19	Carro tipo plataforma com 2 compartimentos pra transporte de pequenas refeições de pacientes	UM	2	0	1	3
20	Carro tipo plataforma com 04 compartimentos para transporte de refeições	UM	0	4	0	4
21	Container para acondicionamento do lixo com tampa	UM	6	4	1	11
22	Cortina de ar entre cozinha e refeitório	UMA	0	0	4	4
23	Sistema de Climatização das áreas de pré-preparo, preparo, armazenamento e realização das refeições	UM	4	1	1	6
		SUBTOTAL	115	43	22	180

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS						
ITEM	EQUIPAMENTOS	UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
			HOF	HPJ	MMARVF	
SUBTOTAL			115	43	22	180
24	Descascador de legumes industrial	UM	1	0	0	1
25	Estante de inox para estoque	UMA	10	1	10	21
26	Extrator de suco semi industrial	UM	1	1	1	3
27	Fogão com forno de 06 queimadores	UM	0	1	0	1
28	Fogão com forno de 08 queimadores e chapa para grelhar	UM	2	0	1	3
29	Fogão com forno de 10 queimadores e chapa para grelhar	UM	0	1	0	1
30	Fogão doméstico para a área de pequenas preparações para paciente com 4 bocas e forno	UM	1	0	1	2
31	Forno a gás industrial em inox com 02 (duas) câmaras	UM	0	1	1	2
32	Forno de microondas 30 litros	UM	1	1	1	3
33	Forno elétrico industrial em inox com 3 câmaras	UM	1	1	0	2
34	Freezer branco horizontal com acondicionamento de polpas de suco (capacidade de 240 litros)	UM	1	1	1	3
35	Freezer branco horizontal para degelo de carnes (capacidade de 240 litros)	UM	1	0	1	2
36	Freezer branco horizontal com acondicionamento de carnes vermelhas (capacidade de 411 litros)	UM	1	0	1	2
37	Freezer branco horizontal com acondicionamento de peixes (capacidade de 411 litros)	UM	1	0	1	2
38	Freezer branco horizontal com acondicionamento de laticínios (capacidade de 411 litros)	UM	1	1	1	3
39	Freezer branco vertical industrial com acondicionamento de aves (capacidade de 411 litros)	UM	1	0	1	2
40	Freezer branco horizontal para acondicionamento de aves (capacidade de 519 litros)	UM	0	1	0	1
41	Freezer branco horizontal para acondicionamento para carnes vermelhas (capacidade de 519 litros)	UM	0	1	0	1
42	Freezer branco horizontal para acondicionamento para peixes (capacidade de 519 litros)	UM	0	1	0	1
SUBTOTAL			138	55	43	236

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS							
ITEM	EQUIPAMENTOS		UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
				HOF	HPJ	MMARVF	
SUBTOTAL				138	55	43	236
43	Fritadeira industrial		UMA	1	1	0	2
44	Garrafas térmicas individuais para pacientes		UMA	10	5	0	15
45	Garrafas térmicas para acondicionamento de café e chá para consumo dos servidores		UMA	6	2	8	16
46	Garrafa plástica para água de pacientes capacidade de 1 litro		UMA	0	10	0	10
47	Geladeira industrial em inox para acondicionamento para vegetais, frutas, laticínios e ovos (capacidade de 400 litros)		UMA	1	1	2	4
48	Geladeira duplex 460 l para acondicionamento de sobremesas		UMA	1	1	1	3
49	Geladeira para degelo		UMA	1	0	1	2
50	Liquidificador industrial grande		UM	2	1	0	3
51	Liquidificador semi-industrial pequeno		UM	2	1	2	5
52	Liquidificador doméstico		UM	2	0	1	3
53	Lixeiras com pedal		UMA	4	2	8	14
54	Lixeiras com pedal 240 1		UMA	8	5	2	15
55	Máquina de lavar louça		UMA	1	0	1	2
56	Máquina de moer carne industrial		UMA	1	1	1	3
57	Mixer manual para preparo de bebidas suplementares		UM	1	1	1	3
58	Mobiliário: Mesas e cadeiras para o refeitório (uma mesa e quatro cadeiras)		UM	12	38	20	70
59	Mobiliário: Mesa de escritório e cadeira		UM	2	3	2	7
60	Mobiliário de inox: mesa de apoio para sobremesa e saladas		UM	1	3	3	7
61	Mobiliário de inox: mesa de apoio para balança		UM	1	1	1	3
62	Mobiliário de inox para armazenagem, preparo, acondicionamento e estoque		UM	0	1	1	2
63	Panela de pressão industrial com capacidade para 20 litros		UMA	2	0	2	4
64	Panela de pressão industrial com capacidade para 30 litros		UMA	2	0	1	3
65	Panela industrial diversos tamanhos		UMA	20	16	10	46
66	Picador manual de legumes industrial de tripé		UMA	2	2	1	5
67	Utensílios:	Açucareiro	UM	0	4	2	6
68		Prato liso de louça branca	UM	120	80	120	320
69		Prato liso de louça branca para sobremesa	UM	0	80	0	80
70		bandeja plástica	UMA	120	200	120	440
SUBTOTAL				461	514	354	1.329

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS							
ITEM	EQUIPAMENTOS		UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
				HOF	HPJ	MMARVF	
SUBTOTAL				461	514	354	1329
71	Utensílios:	talheres (garfos, facas e colheres sobremesa - cada)	UM	120	100	120	340
72		talher (colheres de sopa)	UM	120	150	120	390
73		Peneira P	UMA	2	2	2	6
74		Peneira M	UMA	4	2	2	8
75		Concha para servir média	UMA	4	2	2	8
76		Colher de servir	UMA	6	6	6	18
77		sopeira térmica	UMA	0	0	0	0
78		galheteiro	UM	0	1	1	2
79		Pegador	UM	6	6	6	18
80		Saladeira	UMA	120	0	120	240
81	Papeleira		UMA	2	6	10	18
82	Purificador de água		UM	1	1	1	3
83	Proteção de luminárias		UMA	0	0	0	0
84	Refresqueira industrial com capacidade mínima de 5 litros		UMA	1	1	1	3
85	Refresqueira industrial com capacidade mínima de 10 litros		UMA	1	1	1	3
86	Saboneteira		UMA	4	6	10	20
87	telas de proteção para janelas		UMA	20	20	20	60
88	Termômetro digital para os freezers e geladeiras		UM	8	8	10	26
89	Termômetro digital infravermelho para alimentos		UM	2	2	1	5
90	Termômetro espeto digital para alimentos		UM	0	2	0	2
91	Torradeira		UMA	0	1	1	2
			TOTAL	882	831	788	2501

OBS. NOS ITENS 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42,47, 48, E 49, AS DIMENSÕES SÃO APROXIMADAS E PODERÃO SER SUBSTITUÍDAS POR DIMENSÕES SIMILARES OU SUPERIORES, DE ACORDO COM A QUANTIDADE DE ARMANEZAMENTO DE CADA UNIDADE DE SAÚDE.

I. A distribuição e o transporte interno das refeições da cozinha para os serviços atendidos por ela são de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser feito conforme detalhamento constante neste Termo de Referência, transportadas dentro dos critérios exigidos de acordo com legislação sanitária vigente e procedimentos adequados para garantir a higiene, a qualidade e o valor nutricional dos alimentos, conforme disposto na Portaria MS nº. 326/1997 – Regulamento estabelece os requisitos essenciais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano.

II. No estabelecimento de saúde, os Nutricionistas devem priorizar rotinas e ações estratégicas neste momento, em coordenação com equipes multiprofissionais e Fiscalização do Contrato. Os profissionais devem atender e orientar os clientes/pacientes/usuários a também seguirem as recomendações das autoridades sanitárias quanto à proteção individual e às possibilidades de quarentena, resguardo e isolamento, requisitando formalmente a Contratada o fornecimento contínuo dos recursos necessários.

3.4 Os serviços pretendidos para o fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar, incluem atividades típicas, dentre outras, tais como:

3.4.1. Quadro resumo de detalhamento do objeto do LOTE 1:

SOLUÇÃO 1 - CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR *COM* DEDICAÇÃO DE MÃO DE OBRA EXCLUSIVA				
ITEM	**LOCAL**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**QUANTIDADE**	**UNIDADE**
1	HOF	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA COM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA	12 MESES	MÊS
2	HPJ			
3	MMARVF			

3.4.2. Apresentamos em linhas gerais as principais características que deverão estar contempladas na descrição do objeto a ser contratado:

3.4.2.1. Especificação das Refeições:

a) **Desjejum.** Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

b) **Colação.** Pequena refeição servida ao paciente entre o desjejum e o almoço.

c) **Almoço.** Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

d) **Lanches** (Produtos e/ou Preparações). São refeições destinadas aos pacientes e servidores, bem como aqueles que necessitam de dietas especiais, de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destinam, sempre considerando as características da dieta livre.

e) **Jantar**. São refeições destinadas a paciente, acompanhantes e servidores. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

f) **Ceia.** Pequena refeição servida ao paciente aproximadamente duas horas após o jantar e antes do paciente dormir.

g) **Café.** Será destinado também aos servidores da Unidade de Saúde. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 100 ml per capita.

h) **Suco de Fruta.** Será destinado aos servidores da Unidade de Saúde em determinados eventos como: palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.

i) **Leite**. Será destinado também aos servidores da Unidade de Saúde. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.

3.4.2.2. Descrição dos Serviços de Dietas gerais e especiais, destinadas aos pacientes:

a) A prestação de serviços de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.

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

- Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nos leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e acompanhantes nas Unidades de Saúde, conforme horário pré-determinado pelo SND;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

c) A alimentação deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

d) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

e) A operacionalização, porcionamento, distribuição e transportes das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

f) A empresa CONTRATADA deverá oferecer aos pacientes variadas fórmulas dietéticas, leite padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente.

g) A Contratada deverá fornecer água mineral, em embalagem individual de 500 ml ou 1,5 l aos pacientes internados, de acordo com a prescrição individualizada de volume.

3.4.3. Distribuição das Refeições:

a) A distribuição das refeições deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, da Unidade de Saúde.

b) Nas Unidades de Saúde a empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito em bandejas térmicas, com divisórias, de material PVC (com módulos descartáveis).

c) A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores e acompanhantes no refeitório das Unidades de Saúde.
d) A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes no refeitório da Unidade de Saúde, os quais receberão suas refeições após os servidores.
e) A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar balança com impressora etiquetadora e devidamente aferidas e lacradas pelo IPEM – Instituto de Peso e Medidas do Estado do rio de Janeiro/INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, para cada Unidade de Saúde.
f) Quanto ao almoço e ao jantar oferecidos no refeitório em Unidades de Saúde, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Nas Unidades de Saúde que a Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH avaliar o risco de contaminação por doenças infectocontagiosas poderão ser utilizados talheres descartáveis para todos os comensais.

3.4.4. Higienização na distribuição das refeições:

a) A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados as Unidades de Saúde, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação do SND e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH.
b) Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições (bandejas, talheres e outros) deverão ser recolhidos pela empresa CONTRATADA até no máximo 01 (uma) hora após a distribuição da refeição para que ela possa proceder à devida higienização.
c) As bandejas térmicas, com divisórias, de material PVC deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (com detergentes alcalinos clorados, incluindo aditivos de secagem). A aquisição de autoclave e máquina de lavar louça para esterilização de materiais será de responsabilidade da CONTRATADA. Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser os orientados pelo SND e CCIH das Unidades de Saúde, sendo fiscalizados pela CCIH.
d) A higienização das dependências utilizadas pela empresa contratada (cozinha geral, das clínicas e outras), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.
e) A CONTRATADA deverá obedecer às determinações da ANVISA quanto ao processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde, devendo obrigatoriamente utilizar os métodos adequados para esterilização ou desinfecção dos artigos (equipamentos/utensílios), de acordo com a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

3.4.5. Horário das refeições a serem servidas:

a) A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá manter o horário pré-estabelecido pelo SND das Unidades de Saúde.
b) O horário das refeições somente poderá ser alterado pelo SND das Unidades de Saúde, contendo justificativa circunstanciada.

3.4.6. A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar à distribuição da alimentação, tais como:

a) O material descartável utilizado na confecção do copo descartável, o poliestireno, que pode ser reconhecido pelo símbolo triangular de reciclável "PS" e "PP", com os números "1, ou 2, ou 4, ou 5". Estas identificações deverão ser utilizadas na aquisição dos copos descartáveis.
b) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300 ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
c) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 300 ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
d) Para servir sopa, deverá utilizar recipiente descartável com tampa de 500 ml ou sopeiras térmicas;
e) Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável com tampa (100 ml);
f) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;
g) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher de sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório (faca, garfo e colher);
h) Canudinho para dietas líquidas (embalados individualmente);
i) Guardanapos de mesa, brancos, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;
j) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes;
k) Papel toalha, o pacote ou caixa, deve conter no mínimo 2.000 folhas duplas, de boa qualidade e absorção, 100% fibras de celulose, na cor branca;
l) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC e papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel;
m) Embalagem plástica descartável com tampa de 200 ml;
n) Saco plástico para acondicionar talheres de inox devidamente higienizados;
o) E outros materiais descartáveis que se fizerem necessários, em relação as demandas da Unidade de Saúde.

3.4.7. A capacidade dos utensílios e embalagens utilizados deverá obedecer ao padrão de porcionamento.

3.4.8. Controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Paciente	Através de mapa diário de prescrição de dietas
Acompanhantes	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND
Servidores	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND

a) O SND da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por documento autorizativo rasurado e/ou adulterado.

b) O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverá ter o acompanhamento do nutricionista da CONTRATADA.

c) O responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, à SND relatório estatístico de controle de refeições fornecidas.

d) O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do Contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.

e) Paciente em tratamento quimioterápico ou hemotransfusão receberá a refeição mediante prescrição médica com autorização do SND da Unidade.

f) Paciente em trânsito terá direito às refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização do SND da Unidade.

3.4.9. CARDÁPIO – Conforme Apêndice II:

a) **Regras Gerais:**

1) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, sendo estes devidamente autorizados e aprovados pelo SND - Serviço de Nutrição Dietética da Unidade de Saúde, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.
2) Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros alimentícios e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989.
3) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios e produtos alimentícios padronizados.
4) Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pelo SND da Unidade de Saúde. O cardápio deverá passar pela apreciação do SND da Unidade de Saúde com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, antes de sua execução.
5) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de “Escudero” (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
6) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
7) Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, para as seguintes datas especiais: Páscoa, Dias das Mães, Festejos Juninos, Dia dos Pais, Natal e Ano Novo, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.
8) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do SND da Unidade de Saúde.
9) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

10) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.
11) Consta no Anexo II, do presente Termo de Referência, a Lista dos Produtos Padronizados que deverão ser utilizados na elaboração dos cardápios.

3.4.10. Acompanhantes legalmente instituídos:

a) Segundo a legislação vigente, acompanhante legalmente instituído consiste em:
   1) Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).
   2) Acompanhantes de crianças e ou adolescentes, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente).
   3) Acompanhantes das parturientes, nos termos da Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005, que dispõe que às parturientes é assegurado o direito a acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde (SUS).

b) A refeição para acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos, no Modelo de Cardápio Básico para Servidores e Acompanhantes nas Pequenas e nas Grandes Refeições, descritas no subitem da alínea "e" abaixo, podendo ser adaptado à realidade de cada Unidade de Saúde.

c) A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.

d) Às refeições a serem servidas aos acompanhantes, cabem ainda as seguintes observações da forma como segue:
   1) Acompanhantes com restrições dietéticas deverão ser atendidos mediante requerimento expedido pelo SND da Unidade de Saúde.

e) Será observado o quadro abaixo para a composição da dieta para acompanhantes e servidores:

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES				
a) PEQUENAS REFEIÇÕES		**DESJEJUM**	**LANCHE**	**DESJEJUM**
		Servidores		**Acompanhantes**
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada / Dia		Quantidade Preparada/Dia
I. Café c/ ou s/ adoçante	ml	50	50	50
chás e chocolate/leite c/ ou s/ adoçante	ml	200	200	200
II. Pão (salgado/doce)	g	50	50	50
ou biscoito (salgado/doce)	g	50	50	50
III. Manteiga ou requeijão ou geleia (sachê individual)	g	10	10	10

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
SERVIDORES E ACOMPANHANTES			
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Entrada: vegetais (saladas)	G	100	100
II. Cereal	G	150	150
III. Leguminosas (feijão, ervilha ou lentilha)	G	100	100
IV. Carnes Bovinas (porcionado)	Uma	150	150
Ou aves (c/osso)	G	250	250
Ou peixes: filé	G	130	130
Postas	G	150	150
Ou fígado	G	120	120
Ou aves s/ osso	G	150	150
Ou carnes suínas	G	150	150
Ou embutidos	G	140	140
V. Guarnição: vegetais	G	150	150
Ou farofa	G	50	50
Ou pirão	G	100	100
Ou polenta	G	100	100
Ou massas	G	100	100

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
SERVIDORES E ACOMPANHANTES			
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Sobremesas: Frutas porção	G	1	1
Ou doces (pasta/compota)	G	100	100
Ou doces com queijo	G	50/30	50/30
gelatina, flan, pudim	G	100	100
Ou sorvete	G	100	100
II. Suco polpa fruta	Ml	200	200

DO PESO MÍNIMO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS DIETAS:

Preparação	Porção
Sopa dieta leve e líquida	350 ml
Suco de frutas natural	200 ml
Papa de frutas	100 g
Preparações da colação	200 ml
Sobremesa dieta leve e líquida	100 g
Chá	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

OBSERVAÇÕES:

a) As gramagens acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido dele.

b) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir, do primeiro ao último comensal.

3.4.11. Dietas:

a) A empresa CONTRATADA deverá servir 06 (seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.

b) A distribuição de fórmulas ou suplementos se houver necessidade, serão de responsabilidade da Empresa Contratada e serão requisitados pela Contratante.

c) O fornecimento de fórmulas ou suplementos será de responsabilidade da Contratante.

3.4.12. Dieta Geral Paciente Adulto:

a) Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

1) Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

2) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

3) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

b) Quadro de Dieta Geral Paciente Adulto:

a) PEQUENAS REFEIÇÕES	**DESJEJUM**	**COLAÇÃO**	**LANCHE**	**CEIA**
Tipo	**Quantidade Preparada/Dia**			
I. Café (c/ ou s/ açúcar) ml	50	-	50	50
ou chá (c/ ou s/ açúcar) ml	200	-	200	200
II. Leite (c/ ou s/ açúcar) c/ café ml	250	-	250	250
Leite (c/ ou s/ açúcar) puro ml	200	-	200	200
Ou iogurte ou achocolatado	-	-	-	-
III. leite c/ enriquecedor ml	250	-	250	250
IV. Pão g	50	-	50	50
Ou biscoito g	50	-	50	50
Ou torrada g	40	-	40	40
V. Manteiga individual (c/ ou s/ sal) g	10	-	10	10
ou geleia de frutas g em sachê	30	-	30	30
VI. Queijo (c/ ou s/ sal)	30	-	-	-
VII. Fruta porção	1	-	1	-
VIII. Suco de fruta ou vitamina ml	-	200	-	-
b) GRANDES REFEIÇÕES	**Unidade**	**Almoço**	**Jantar**	**Ceia**
Tipo		**Quantidade Preparada/Dia**		
I. Entrada: vegetais: (saladas)	g	100	100	-
II. Cereal	g	150	150	-
III. Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha)	g	100	100	-
IV. Carnes Bovinas	g	150	150	-
Ou aves – sem osso	g	250	250	-
Ou peixes: filé / Postas	g	130	130	-
Ou fígado	g	120	120	-
V. Guarnição: vegetais	g	150	150	-
VI. Sobremesas: Frutas	porção	1	1	-
Ou doces (pasta)	g	50	50	-
Ou doce (compota)	g	100	100	-
Ou doces com queijo	g	50/30	50/30	-
Ou gelatina, flan, pudim	g	100	100	-
Ou sorvete		120	120	-
VII. Suco natural de fruta	ml	200	200	-

Obs. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma balança com impressora etiquetadora, com intervalos de 5,0 g para aferição da gramagem servida.

3.4.13. Dieta Branda:

a) Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
   1) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
   2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;
   3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
   4) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
   5) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

b) Incluir apenas o caldo do feijão;

c) Não incluir vegetais crus nas saladas;

d) Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;

e) Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes e

f) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

3.4.14. Dieta Pastosa:

a) Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós- operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
   1) Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
   2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
   3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
   4) Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

3.4.15. Dieta Semilíquida:

a) Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré- preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
   1) Consistência: semilíquida.
   2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).
   3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
   4) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc.).
   5) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

6) Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta. Este suplemento será fornecido pela Contratante.

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA SEMILÍQUIDA

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	- Café com leite ou mingau - Bolos ou preparações macias - 1 fruta (abrandada)
Colação	- Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	- Sopa (variada) - Purê de legumes - Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo poché - Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta) - Suco de fruta natural
Lanche	- Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) - Bolos ou preparações macias
Ceia	- Mingau ou vitamina de frutas ou suco com biscoito

3.4.16. Dieta Líquida:

a) Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
   1) Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta leve deverão ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.
   2) Distribuição: 06 refeições diárias.
   3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
   4) Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND à inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta. Este suplemento será fornecido pela Contratante.

3.4.17. Dieta Líquida Restrita:

a) Destinada a pacientes com repouso intestinal e hidratação a períodos curtos, com as seguintes características:

1) Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de coco e outros.
2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
3) Características: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.
4) Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta. Este suplemento será fornecido pela Contratante.

3.4.18. Dietas para Diabéticos:

a) Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, ou recuperação de doenças catabólicas, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.
b) Podem ter consistência normal, branda, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 (seis) refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta).
c) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:
   1) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;
   2) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet";
   3) Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta;
   4) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia;
   5) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico;
   6) Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, à dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

3.4.19. Dietas Hipossódicas:

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).
b) Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

3.4.20. Dietas Hiperproteica e Hipercalórica:

a) Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.
b) O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:
   1) No desjejum /Lanche - frios ou geleia ou requeijão;
   2) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;
   3) No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz

ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos, este último fornecido pela Contratante, em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

4) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

3.4.21. Dietas Hipocalóricas:

a) Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

b) As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelo SND da Unidade de Saúde da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional. Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

3.4.22. Dietas Hipocolesterolêmicas:

a) Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, preparações com frituras, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

3.4.23. Dietas ricas em fibras ou laxativas:

a) Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

b) Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras.

c) As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos.

3.4.24. Outras Dietas Especiais:

a) Outras dietas deverão seguir o padrão definida pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades de Saúde da CONTRATANTE.

3.4.25. Lanche para pacientes submetidos a procedimentos e exames laboratoriais:

a) Lanche destinado a pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos, a exames laboratoriais que requerem jejum. O mesmo deverá ser solicitado e devidamente autorizado pelo serviço social da Unidade de Saúde.

b) O mesmo deve ser constituído da seguinte forma:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Lanche	- 1 (uma) bebida em embalagem individual (suco de fruta ou bebida láctea), com aproximadamente 200 ml; - Biscoitos ou similares (doce ou salgado). - Frutas variadas

c) Conforme a patologia deverá ser servida de acordo com a conduta dietoterápica um suplemento dietético. Para os pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida diet. Este suplemento dietético será fornecido pela Contratante.

d) Para pacientes em hemodiálise deverão ser servidos: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, geleia e café com leite.

e) A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.

f) Para fins de faturamento será cobrado o valor de um lanche.

3.4.26. Outras considerações em relação às refeições:

a) Qualquer alteração e/ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela apreciação do SND antes de sua execução.

b) O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para acompanhante e servidores.

c) O servidor com problema de saúde e que necessita de dieta especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita do SND da Unidade de Saúde.

d) A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação do quadro técnico do SND (nutricionistas).

e) As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras devendo, porém, obedecer a um padrão de:

PRODUTO		QUANTIDADE SEM OSSO	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
Peixe		File = 130 g	2 vezes por semana	Pintado, filhote ou dourado. Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.
Carne bovina de 1ª		150 g	4 vezes por semana	
Carne bovina de 2ª		150 g	3 a 4 vezes por semana. Proporção de 1ª e 2ª de 3:1	A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais. Não serão utilizadas carnes bovinas com osso.
Carne Suína		150 g	1 vez por semana.	Não será utilizada carne com osso, nem gordura, utilizar cortes magros como paleta e lombo.
Frango	Coxa e sobrecoxa	250 g	3 vezes por semana	
	Peito	150 g	2 vezes por semana	Para uso nas dietas especiais
Víscera		120 g	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª	Fígado

Obs.: o per capita acima especificado corresponde ao peso bruto mínimo.

f) As sobremesas e sucos fornecidos aos pacientes, servidores e acompanhantes, junto às grandes refeições (almoço e jantar), deverão estar inclusas no pagamento das referidas refeições, sendo fornecidos sem nenhum custo adicional à Contratante.

g) Será de responsabilidade da empresa CONTRATADA a confecção de lanche para qualquer deslocamento de servidores, em acompanhamento aos pacientes, quando solicitado pelo SND da Unidade de Saúde, que será cobrado de acordo com o valor do item.

h) A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos técnicos do SND, e sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para averiguação.

i) A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos constantes no Anexo II deste Termo de Referência, ou seu similar, de acordo com o SND da Unidade de Saúde.

3.4.27. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

a) Deverão ser observados pela CONTRATADA:

1) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
2) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
3) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
4) A integridade e a higiene da embalagem;
5) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
6) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas;
7) As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;
8) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
9) A empresa CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade de Saúde.

b) Recebimento de produtos de origem animal:

1) O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, Ministério da Saúde - MS ou órgão competente, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

2) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	até 6ºC com tolerância até 7ºC.
Carnes congeladas	- 18ºC com tolerância até – 15ºC.
Frios e embutidos industrializados	até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

c) Recebimento de hortifrutigranjeiros:

1) Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
2) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.
3) Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18ºC com tolerância até –15ºC
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”	Temperatura ambiente

d) Recebimento de leite e derivados:

1) Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Sistema Integrado de Fiscalização, Ministério da Saúde ou órgão competente, Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
2) Deverá ser conferido rigorosamente:
   2.1)O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
   2.2)As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
3) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.)	até 10ºc ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

e) Recebimento de estocáveis:
   1) Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.
   2) Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente

f) Recebimento de sucos e demais produtos industrializados:
   1) Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
   2) Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

Polpa de frutas (congeladas)	- 18ºC com tolerância até –15ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

g) Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:
   1) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
   2) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
   3) Cada produto domissanitários deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

3.4.28. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

a) Deverão ser observados:
   1) Não manter caixas de madeira e/ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
   2) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
   3) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
   4) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
   5) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
   6) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
   7) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
   8) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

9) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
10) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
11) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
12) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
13) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
14) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

    - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

    - Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

    - O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores devem ser todos separados entre si e dos demais produtos.
15) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 (dois) Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
16) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
17) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
18) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
19) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
20) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
21) É proibido congelar novamente os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
22) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;
23) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;
24) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
25) Os materiais descartáveis devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados;
26) Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local próprio (DML), separados dos produtos alimentícios, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

3.4.29. Pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) A empresa CONTRATADA deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos e observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes
   1) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
   2) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
   3) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
   4) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;
   5) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
   6) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;
   7) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;
   8) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
   9) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
   10) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;
   11) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
   12) Utilizar somente maionese industrializada, não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
   13) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (“dorê”, milanesa), bolos, doces etc.;
   14) A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

3.4.30. Higienização dos alimentos:

I. **Regras Básicas:**
   a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
   b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
   c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
   d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
   e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos);
   f) Utilizar água potável;
   g) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

i) Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados a no máximo 6ºC.

II. Hortifrutigranjeiros:

a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes impróprias e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos;

b) O corte, a montagem e a decoração com o uso de luvas descartáveis;

c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10ºC.

III. Cereais e leguminosas:

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

3.4.31. Porcionamento:

a) O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

b) As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

c) O porcionamento deverá ser de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

3.4.32. Acondicionamento:

a) Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE.

b) Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum	- O leite e o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas: - Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 250 ml; - Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100 ml; - Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
No almoço e jantar	- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável em isopor, com capacidade para 300 ml; - Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, em isopor, de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml; - Sopas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, em isopor e capacidade aproximada de 500 ml; - Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.

Na sobremesa:	- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

c) A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar talheres de inox, ou descartáveis quando for o caso, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

d) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

3.4.33. Outras considerações acerca da distribuição das refeições:

a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

b) Para a distribuição dos alimentos quentes devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65ºC ou mais por no máximo 3 (três) horas, ou abaixo de 65ºC devem ser consumidas em até 3 horas. A distribuição deverá ser feita com a utilização de carrinhos térmicos.

c) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10ºC por no máximo 4 (quatro) horas ou quando a temperatura estiver entre 10ºC e 21ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) horas.

d) A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registradas em impressos próprios pela CONTRATADA.

e) Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

f) Caso seja necessário, a empresa CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da CONTRATANTE.

g) A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

h) Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados (carrinhos térmicos) em boas condições de uso.

i) Todo alimento encaminhado para distribuição nas clínicas e demais setores não deverá retornar ao local de origem.

3.4.34. HIGIENIZAÇÃO NAS ATIVIDADES DIÁRIAS:

3.4.34.1. Higiene Pessoal

a) Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

I. Usar uniformes completos compatíveis com a função, limpos,passados e identificados com crachá da empresa;

II. Fazer a barba diariamente;

III. Não aplicar maquiagem;

IV. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

V. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

VI. Manter os sapatos e botas limpas;

VII. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

VIII. Manter a higiene adequada das mãos;

IX. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde.

X. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

XI. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;

XII. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

3.4.34.2. Higienização das instalações:

a) A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, equipamentos e refeitórios.

b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE;

c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

f) A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

g) A empresa CONTRATADA deverá instalar dispensadores para sabonete líquido e para papel toalha, em pontos adequados do refeitório, ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando - produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

h) O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Janelas,portas e telas	Quinzenal ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a Necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a200 ppm de cloro ativo

i) O recolhimento, transporte, armazenagem e acondicionamento do lixo resultante da distribuição das refeições, bem como dos restos alimentares (sobra dos alimentos manipulados) são de responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo obrigatoriamente o PGRSS (Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde) de cada Unidade de Saúde, conforme RDC nº 306 de 7 de dezembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde e NR 38 - Segurança e Saúde no Trabalho nas atividades de limpeza urbana e manejo de resíduos sólidos, consiste nas obrigações, direitos e deveres a serem cumpridos por empregadores e trabalhadores, com objetivo de garantir trabalho seguro e sadio (Segurança e Medicina do Trabalho).

j) A CONTRATADA realizará o recolhimento diário e de quantas vezes se fizerem necessárias, do lixo resultante da produção das refeições no refeitório, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

k) O recolhimento, transporte, armazenagem e destino final do lixo resultante da distribuição das refeições servidas para pacientes e lanches nos setores fechados (copos, guardanapos e outros) bem como os restos alimentares (sobras) de refeições e lanches servidos fora do refeitório são de responsabilidade da CONTRATANTE.

3.4.34.3. Higienização dos equipamentos e utensílios:

a) Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

b) As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.

c) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.

d) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

e) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com álcool a 70º.

f) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

g) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

h) Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

i) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.

j) Embalagens deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas). Sempre observando à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.

k) O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	**FREQUÊNCIA**	**PRODUTOS**
Louças, talheres,bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balança com impressora etiquetadora	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal, ou antes, se Necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

3.5 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:

3.5.1. Realizar desinsetização e desratização semestralmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas da cozinha da Unidade de Saúde, ou seja, nos espaços físicos utilizados pela CONTRATADA, sem ônus a CONTRATANTE e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização e desratização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro na ANVISA e no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

3.6 CONTROLE BACTERIOLÓGICO:

3.6.1. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC "(Análise dos Pontos Críticos de Controle)".

3.6.2. Deverão ser coletadas diariamente pela empresa CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

3.6.3. Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

3.6.4. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

3.7 EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO:

3.7.1. Local de Execução dos Serviços e sua distribuição:

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores será executado nas Unidades de Saúde, Hospital Municipal Orêncio Freitas (HOF), Hospital Psiquiátrico de Jurujuba (HPJ), MMARVF – Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira.

b) A distribuição interna das refeições prontas, realizadas nas cozinhas da Contratante são de responsabilidade da CONTRATADA. Deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

c) O Contratante, por meio do fiscal nomeado, poderá, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações, prestadas pela empresa CONTRATADA.

3.8 Características das Unidades de Saúde:

a) Constituem-se objeto deste Termo de Referência as Unidades de Saúde da área hospitalar.

b) São serviços com atendimento ininterrupto que mobilizam um conjunto expressivo de funcionários para o seu funcionamento.

3.9 Obrigação e responsabilidade da Contratada:

3.9.1. Apresentação de Responsável Técnico, na área de Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, conforme disposto na CFN 576 de 19/11/2016 alterada pela Resolução 662 de 2020- Dispões sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista, na assinatura do Contrato;

3.9.2. Apresentar Relação Nominal da Equipe Técnica, indicando o Responsável Técnico e seu Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição (nome completo, endereço, CPF), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência, na assinatura do Contrato;

3.9.3. Apresentar Declaração Formal de Disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para execução dos serviços de que trata esta despesa, em relação aos licitantes, na assinatura do Contrato.

3.9.4. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, de acordo com o disposto no ETP e no Termo de Referência, observado o estabelecido nos itens a seguir:

3.9.4.1. Dependências e instalações físicas do S.N.D:

a) Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
b) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do Contrato, estejam em conformidade com legislação vigente.
c) Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.
d) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do Contrato.
e) Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
f) Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.
g) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante.
h) Responsabilizar–se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.
i) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.
j) Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste Contrato, sem qualquer ônus para o Contratante.

k) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;

l) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação.

m) Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante.

n) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante.

o) Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do Contrato.

p) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante.

q) Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante.

r) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.

s) Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento.

t) Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.

u) Garantir a observância da obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

3.9.4.2. Equipe de Trabalho:

a) Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do Contrato;

b) Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos;

c) Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;

d) Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais pelo Conselho Regional de Nutricionistas;

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

f) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

g) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente Contrato;

h) Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

i) Manter na Unidade de Saúde arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

j) Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

k) Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste Contrato;

l) Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

m) Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

n) Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

o) Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

p) Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

q) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

r) Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

s) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

t) Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato;

u) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

v) Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Contrato;

w) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

3.9.5. AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

a) Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.

b) Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo.

c) Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

d) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes.

e) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;

f) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação. Podendo a CONTRATANTE solicitar a qualquer momento, amostra destes para constatação do cumprimento do presente Termo de Referência.

g) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente Contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

h) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade de Saúde, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

i) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.

j) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

k) Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta destes, ocasionando transtorno ao serviço.

l) Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

m) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

n) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

o) Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

p) Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

3.9.6. No Preparo e na Distribuição:

a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.

b) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.

c) Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da Unidade de Saúde.

d) 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 legislação vigente.

e) Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

f) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

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

h) Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas “in natura” ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas “in natura”, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana.

i) Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.

j) Utilizar água potável para a diluição de sucos.

k) Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.

l) Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da CONTRATANTE.

m) 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.

n) Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.

o) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

p) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente.

q) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais.

r) Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

s) Coletar amostras 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, de acordo com a legislação vigente.

t) 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 CONTRATANTE.

u) Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;

v) Controlar a saída do refeitório durante as refeições para os comensais, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.

w) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento aos comensais.

x) Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade de Saúde, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE.

y) Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade de Saúde, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

z) Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;

aa) Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade de Saúde para preparo das dietas e formulações;

bb) Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da CONTRATANTE, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do Contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual deles, mantendo-os disponíveis para consulta;

cc) Manter todas as dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição climatizadas, de modo a garantir o conforto térmico e a qualidade do ar atendendo às regulações que incidem no tema.

3.9.7. Na Higienização:

a) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

d) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros alimentícios e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

e) Proceder à higienização dos refeitórios das Unidades de Saúde da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

f) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

g) Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ato este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade de Saúde

h) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.

i) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

j) Encaminhar ao SND da Unidade de Saúde, comprovação de dedetização e outros.

k) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

l) Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Contrato de alimentação hospitalar.

m) Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha e etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;

n) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

o) Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

3.9.8. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO:

a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

b) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

c) Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorre do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

d) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

3.9.9. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

a) 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 Termo de Referência.

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta desta na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

3.10 LOTE 2

3.11 Quadro resumo de detalhamento do objeto:

SOLUÇÃO 2 - CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR *SEM* MÃO DE OBRA EXCLUSIVA				
ITEM	**LOCAL**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**QUANTIDADE**	**UNIDADE**
1	SAMU-BASE	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA SEM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA E TRANSPORTADA PELA CONTRATADA	12 MESES	MÊS
2	SAMU – METROPOLITANA II			
3	SPA-1			
4	SPA-2			

3.12 Apresentamos em linhas gerais as principais características que deverão estar contempladas na descrição do objeto a ser contratado:

3.13 Especificação das Refeições:

a) Desjejum. Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O desjejum das dietas deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

b) Colação. Pequena refeição servida ao paciente entre o desjejum e o almoço.

c) Almoço. Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O almoço das dietas deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

d) Lanches (Produtos e/ou Preparações). São refeições destinadas aos pacientes e servidores, bem como aqueles que necessitam de dietas, de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destinam, sempre considerando as características da dieta livre.

e) Jantar. São refeições destinadas a paciente, acompanhantes e servidores. O Jantar das dietas deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

f) Ceia. Pequena refeição servida ao paciente aproximadamente duas horas após o jantar e antes do paciente dormir.

3.14 Descrição dos Serviços de Dietas gerais, destinadas aos pacientes:

a) A prestação de serviços de alimentação transportada envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e o transporte das refeições às Unidades de Saúde, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.
b) A alimentação deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
c) A operacionalização, porcionamento, transportes das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA - Nutricionista, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

3.15 Horário das refeições a serem entregues:

a) O horário da entrega das refeições deverá ser estipulado pelo Gestor do Contrato:
b) O material descartável utilizado na confecção do copo descartável, o poliestireno, que pode ser reconhecido pelo símbolo triangular de reciclável “PS” e “PP”, com os números “1, ou 2, ou 4, ou 5”. Estas identificações deverão ser utilizadas na aquisição dos copos descartáveis.
c) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300 ml com tampa;
d) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 300 ml, com tampa;
e) Para servir sopa, deverá utilizar recipiente descartável com tampa de 500 ml ou sopeiras térmicas;
f) Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável com tampa (100 ml);
g) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;
h) Talheres descartáveis para pacientes, acompanhantes e servidores;
i) Canudinho para dietas líquidas (embalados individualmente);
j) Guardanapos de mesa, brancos, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;
k) “Marmitex” executivo em isopor (com 03 – três divisórias e tampa).

3.16 A capacidade dos utensílios e embalagens utilizados deverá obedecer ao padrão de porcionamento.

3.17 Controle das entregas das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

a) O responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, ao Fiscal do Contrato, o relatório estatístico de controle de refeições fornecidas.

b) O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do Contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.

CARDÁPIO – Conforme Apêndice II:

a) Regras Gerais:

1) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, com dietas gerais para pacientes, sendo estes devidamente autorizados e aprovados pelo Gestor do Contrato, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.
2) Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros alimentícios e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989.
3) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de "Escudero" (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
4) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
5) Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, para as seguintes datas especiais: Páscoa, Natal e Ano Novo, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Gestor do Contrato, sem custos adicionais.
6) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações pelo Gestor do Contrato.
7) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
8) Consta no Anexo II, a Lista dos Produtos Padronizados que deverão ser utilizados na elaboração dos cardápios.

3.18 As Unidades de Saúde da VIPAHE e VIPACAF Vice-Presidência de Atenção Coletiva, Ambulatorial e da Família têm servidores, que fazem jornadas de trabalho (plantões) de 12 (doze) e 24 (vinte e quatro) horas, portanto necessitam de uma alimentação de acordo com suas necessidades básicas.

3.19 Acompanhantes legalmente instituídos:

a) Segundo a legislação vigente, acompanhante legalmente instituído consiste em:
   1) Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).
   2) Acompanhantes de crianças e ou adolescentes, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente).

b) Será observado o quadro abaixo para a composição da dieta para acompanhantes e servidores:

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES				
a) PEQUENAS REFEIÇÕES		**DESJEJUM**	**LANCHE**	**DESJEJUM**
		Servidores		**Acompanhantes**
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia		Quantidade Preparada/Dia
I. Café c/ ou s/ adoçante	ml	50	50	50
chás e chocolate/leite c/ ou s/ adoçante	ml	200	200	200
II. Pão (salgado/doce)	g	50	50	50
ou biscoito (salgado/doce)	g	50	50	50
III. Manteiga ou requeijão ou geleia (sachê individual)	g	10	10	10

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
SERVIDORES E ACOMPANHANTES			
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Entrada: vegetais (saladas)	g	100	100
II. II. Cereal	g	150	150
III. Leguminosas (feijão, ervilha ou lentilha)	g	100	100
IV. Carnes Bovinas (porcionado)	uma	150	150
Ou aves (c/osso)	g	250	250
Ou peixes: filé	g	130	130
Postas	g	150	150
Ou fígado	g	120	120
Ou aves s/ osso	g	150	150
Ou carnes suínas	g	150	150
Ou embutidos	g	140	140
V. Guarnição: vegetais	g	150	150
Ou farofa	g	50	50
Ou pirão	g	100	100
Ou polenta	g	100	100
Ou massas	g	100	100

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
SERVIDORES E ACOMPANHANTES			
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Sobremesas: Frutas porção	g	1	1
Ou doces (pasta/compota)	g	100	100
Ou doces com queijo	g	50/30	50/30
gelatina, flan, pudim	g	100	100
Ou sorvete	g	100	100
II. Suco polpa fruta	ml	200	200

DO PESO MÍNIMO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS DIETAS:

Preparação	Porção
Sopa dieta leve e líquida	350 ml
Suco de frutas natural	200 ml
Papa de frutas	100 g
Preparações da colação	200 ml
Sobremesa dieta leve e líquida	100 g
Chá	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

OBSERVAÇÃO:

a) As gramagens acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas não podendo ser quantidades menores que as definidas.

3.20 Dieta Geral Paciente Adulto:

a) Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

1) Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

2) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

b) Quadro de Dieta Geral Paciente Adulto:

a) PEQUENAS REFEIÇÕES	**DESJEJUM**	**COLAÇÃO**	**LANCHE**	**CEIA**
Tipo	**Quantidade Preparada/Dia**			
II. Café (c/ ou s/ açúcar) ml ou chá (c/ ou s/ açúcar) ml	50 200	- -	50 200	50 200
II. Leite (c/ ou s/ açúcar) c/ café ml Leite (c/ ou s/ açúcar) puro ml Ou iogurte ou achocolatado	250 200 -	- - -	250 200 -	250 200 -
III. leite c/ enriquecedor ml	250	-	250	250
IV. Pão g Ou biscoito g Ou torrada g	50 50 40	- - -	50 50 40	50 50 40
V. Manteiga individual (c/ ou s/ sal) g ou geleia de frutas g em sachê	10 30	- -	10 30	10 30
VI. Queijo (c/ ou s/ sal)	30	-	-	-
VII. Fruta porção	1	-	1	-
VIII. Suco de fruta ou vitamina ml	-	200	-	-
b) GRANDES REFEIÇÕES	**Unidade**	**Almoço**	**Jantar**	**Ceia**
Tipo		**Quantidade Preparada/Dia**		
I. Entrada: vegetais: (saladas)	g	100	100	-
II. Cereal	g	150	150	-
III. Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha)	g	100	100	-
IV. Carnes Bovinas Ou aves – sem osso Ou peixes: filé / Postas Ou fígado	g g g g	150 250 130 120	150 250 130 120	- - - -
V. Guarnição: vegetais	g	150	150	-
VI. Sobremesas: Frutas Ou doces (pasta) Ou doce (compota) Ou doces com queijo Ou gelatina, flan, pudim Ou sorvete	porção g g g g	1 50 100 50/30 100 120	1 50 100 50/30 100 120	- - - - - -
VII. Suco natural de fruta	ml	200	200	-

3.21 Dieta Pastosa:

a) Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós- operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

1) Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

2) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

3) Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

3.22 Dieta Semilíquida:

a) Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré- preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

1) Consistência: semilíquida.

2) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

3) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).

4) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA SEMILÍQUIDA

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	- Café com leite ou mingau - Bolos ou preparações macias - 1 fruta (abrandada)
Colação	- Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	- Sopa (variada) - Purê de legumes - Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo poché - Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta) - Suco de fruta natural
Lanche	- Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) - Bolos ou preparações macias
Ceia	- Mingau ou vitamina de frutas ou suco com biscoito

Outras considerações em relação às refeições:

a) Qualquer alteração e/ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela apreciação do Gestor do Contrato antes de sua execução.

b) O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para acompanhante e servidores.

c) O servidor com problema de saúde e que necessita de dieta especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita da Unidade de Saúde.

d) Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas "in natura" ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas "in natura", de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana.

e) Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.

f) Utilizar água potável para a diluição de sucos.

g) As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras devendo, porém, obedecer a um padrão de:

PRODUTO		**QUANTIDADE SEM OSSO**	**FREQUÊNCIA**	**OBSERVAÇÕES**
Peixe		File = 130 g	2 vezes por semana	Pintado, filhote ou dourado. Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.
Carne bovina de 1ª		150 g	4 vezes por semana	
Carne bovina de 2ª		150 g	3 a 4 vezes por semana. Proporção de 1ª e 2ª de 3:1	A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais. Não serão utilizadas carnes bovinas com osso.
Carne Suína		150 g	1 vez por semana.	Não será utilizada carne com osso, nem gordura, utilizar cortes magros como paleta e lombo.
Frango	Coxa e sobrecoxa	250 g	3 vezes por semana	
	Peito	150 g	2 vezes por semana	Para uso nas dietas especiais
Víscera		120 g	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª	Fígado

Obs.: o per capita acima especificado corresponde ao peso bruto mínimo.

h) As sobremesas e sucos fornecidos aos pacientes, servidores e acompanhantes, junto às grandes refeições (almoço e jantar), deverão estar inclusas no pagamento das referidas refeições, sendo fornecidos sem nenhum custo adicional à Contratante.

i) A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.

Recebimento das refeições:

a) Deverão ser observados pela CONTRATADA:

1) As condições higiênicas dos veículos de transporte;
2) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
3) O transporte de refeições prontas para o consumo deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento em recipientes hermeticamente fechado e térmico, conservando a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando a 6°C, para alimentos frios e acima de 65°C, para os alimentos quentes;
4) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
5) A integridade e a higiene da embalagem;
6) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.

Porcionamento das refeições:

a) O processo de porcionamento das refeições deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

Acondicionamento:

a) Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, em suas tampas: o tipo de dieta.

b) As frutas deverão ser higienizadas e devidamente embaladas.

c) O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada.

d) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, em isopor, com capacidade para 300 ml.

e) O arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis, em isopor de 03 (três) divisórias, com capacidade aproximada de 1200 ml.

f) As sopas deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis, em isopor e capacidade aproximada de 500 ml.

g) Os doces, quando cremosos ou pudins deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade de 100 ml.

h) A Empresa Contratada deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela Contratante.

i) A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em saches, como: azeite, vinagre, molho de soja e outros

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Visando manter os níveis desta contratação dentro dos padrões adequados, verifica-se a necessidade de estabelecer, no mínimo, as seguintes exigências:

4.2 SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

4.3 A contratada deverá cumprir as orientações da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre referente aos critérios de Sustentabilidade Ambiental, especialmente o que consta nos artigos 5º e 6º da normativa, no que couber.

4.4 Serão incluídas como obrigação da contratada critérios e práticas de sustentabilidade a serem veiculados como especificação técnica do objeto, se for o caso (Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010):

4.5 Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente) - Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 - Regulamento técnico para o Estabelecimento de Padrão de identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem sob Responsabilidade Técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ ou Prestação de Serviços e Lei nº 2564, de 25/06/2008. Dispõe sobre o código sanitário do Município de Niterói.

4.6 RDC n°. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

4.7 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

I. Uso racional da água:

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;
b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.
d) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
e) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
- Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
- Deixar carnes salgadas, 24horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

f) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

g) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável
- mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

h) Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

i) Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%,
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo.

II. Uso racional da energia elétrica

a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;

b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

i) Comunicar ao Representante da Contratada os equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

j) Sugerir, à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias e etc;

k) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

m) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

III. Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos

a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

c) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes, não convencional de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas.
d) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.
e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.
f) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.
g) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.
h) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.

- Obs: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas.

- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

- Não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as.

IV. Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos

a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduo sólido caso, já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
b) Quando implantado, pela CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

1) Materiais não recicláveis

- Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante.

2) Materiais recicláveis

a) Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e CINZA para lixo não reciclável).

- Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- Vidro (recipiente verde);

- Plástico (recipiente vermelho);

- Papéis secos (recipiente azul) e

- Metais (recipiente amarelo).

3) Quando implantadas pela CONTRATANTE as operações de compostagem / fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

4) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de responsabilidade da Contratada, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

5) Produtos Biodegradáveis

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE;

e) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

6) Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

a) Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão e etc.

4.8 No caso de descarte e destinação ambientalmente adequada dos inservíveis, eventualmente utilizados e/ou substituídos na execução dos serviços, a contratada deverá proceder ao descarte e destinação ecologicamente correta.

4.9 A destinação final dos resíduos ficará a cargo da empresa, que a FMS designar e de acordo com a Lei Federal nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e o Decreto Federal nº 10.936 de 12 de janeiro de 2022.

4.10 A contratada deverá receber da FMS os objetos inservíveis, para repasse aos respectivos fabricantes ou importadores, a fim de garantir a sua reutilização ou descarte sustentável, nos termos da Lei nº 12.305/2010.

4.11 Caberá à contratada apresentar todos os certificados de licença de funcionamento ou de autorização especial, emitido pelos órgãos ou entidades competentes, necessários para a execução do objeto, bem como atender a todas as demais legislações pertinentes.

Indicação de marcas ou modelos (41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

4.12 A prestação do serviço a ser contratado não demanda a indicação nem apresenta motivo para a restrição de nenhuma marca ou modelo de materiais que serão empregados para a sua execução. Não há nenhuma experiência prévia que revele que algum produto ou marca específica não atenda às necessidades desta Fundação.

Da exigência de carta de solidariedade

4.13 Não há que se falar na exigência de carta de solidariedade no presente caso, pois não se trata de execução de serviço autorizado. Além disso, não se vislumbra nenhuma situação excepcional que justifique a adoção de tal medida restritiva da competitividade.

Da participação de empresas sob a forma de consórcio

4.14 Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

Subcontratação

4.15 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, uma vez que a contratação integrada permite à Administração se beneficiar de preços mais baixos devido ao volume de compras das empresas de alimentação hospitalar, sem a necessidade de subcontratação.

4.16 A centralização das atividades de preparo, porcionamento e distribuição das refeições garante maior controle e eficiência, minimizando riscos como a falta de materiais e falhas na operação.

4.17 As empresas de alimentação hospitalar geralmente fornecem materiais e equipamentos necessários, o que elimina a necessidade de subcontratar esses itens, evitando riscos e complexidade na gestão do fornecimento.

Garantia da contratação

4.18 Será exigida a garantia da contratação de que tratam o art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.19 Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

4.20 A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.21 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.22 Será facultada a avaliação prévia do local de execução dos serviços para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10:00 horas às 16:00 horas.

4.22.1 O agendamento da vistoria deve ser realizado através do contato formal pelo e- mail: vipahe.@saude.niteroi.rj.gov.br

4.22.2 Os endereços das Unidades de Saúde são:

a) HPJ - Hospital Psiquiátrico de Jurujuba é Av. Silvio Picanço, s/nº - Charitas – Niterói / RJ.

b) HOF - Hospital Municipal Orêncio Freitas: Av. Machado s/nº - Barreto – Niterói – RJ.

c) MMARVF - Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira: Endereço: Avenida Carlos Ermelindo Marins s/nº - Niterói – RJ.

d) SAMU BASE - Serviço de Atendimento Móvel: Endereço: Alameda São Boaventura nº 144 – Fonseca – Niterói – RJ;

e) SAMU METRO II - SAMU Metropolitana II –Endereço: Rua Athaíde Parreira nº 266 – Bairro de Fátima – Centro– Niterói – RJ;

f) SPA-1 – Serviço de Pronto Atendimento do Largo da Batalha: Endereço: Rua Ver. Armando Ferreira nº 30 – Largo da Batalha – Niterói – RJ;

g) SPA-2 – Serviço de Pronto Atendimento da Engenhoca: – Endereço: Av. Prof. João Brasil s/n – Engenhoca – Niterói – RJ.

4.22.3 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.23 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.24 A declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação deve ser preenchida de acordo com o Anexo IX - **Modelo de Declaração de Visita Técnica**;

4.24.1 **Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.**

4.25 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1 O início da execução do objeto: será no prazo de **até 10 (dez) dias úteis** após a assinatura do contrato.

5.1.1. Quando houver impossibilidade de atendimento no dia previsto, a Contratada deve informar à contratante com, no mínimo, 24 (vinte e quadro) horas de antecedência, com justificativa da inviabilidade da execução do serviço.

5.2 LOTE 1

Locais e horários da prestação dos serviços

5.2.1. Local de Execução dos Serviços:

a) Hospital Psiquiátrico de Jurujuba – HPJ, cujo endereço é Av. Silvio Picanço, s/nº - Charitas – Niterói, RJ - email: admhpj@gmail.com.
b) HOF - Hospital Municipal Orêncio Freitas: Av. Machado s/nº - Barreto – Niterói – RJ.
c) MMARVF - Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira: Endereço: Avenida Carlos Ermelindo Marins s/nº - Niterói – RJ.
d) Os serviços serão prestados no horário das 06:00hs até as 21:00hs, sete dias por semana, inclusive sábados, domingos e feriados.

Rotinas a serem cumpridas

5.2.2. A execução contratual observará as rotinas descritas no subitem 3, deste Termo de Referência.

Materiais a serem disponibilizados

5.2.3. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.2.4. Os equipamentos e utensílios estão descritos na tabela do subitem 3.2.2.5;

Uniformes

5.2.5. Os uniformes a serem fornecidos pelo contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.2.6. Deverão ser entregues 02 (dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 03 (três) dias, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação.

5.2.7. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.2.8. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Especificação da garantia do serviço

5.2.9. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.2.10. O procedimento de transição e finalização do contrato constitui-se da seguinte etapa:

5.2.11. Ao final do Contrato a Contratada deverá entregar as instalações físicas em perfeitas condições.

5.3 LOTE 2

5.3.1. Os serviços serão prestados para os seguintes endereços:

a) SAMU BASE - Serviço de Atendimento Móvel: Endereço: Alameda São Boaventura nº 144 – Fonseca – Niterói – RJ;

b) SAMU METRO II - SAMU Metropolitana II –Endereço: Rua Athaíde Parreira nº 266 – Bairro de Fátima – Centro– Niterói – RJ;

c) SPA-1 – Serviço de Pronto Atendimento do Largo da Batalha: Endereço: Rua Ver. Armando Ferreira nº 30 – Largo da Batalha – Niterói – RJ;

d) SPA-2 – Serviço de Pronto Atendimento da Engenhoca: – Endereço: Av. Prof. João Brasil s/n – Engenhoca – Niterói – RJ.

5.3.2. Os serviços de Alimentação transportada para as Unidades de Saúde, com refeições prontas serão prestados no horário das 06:00hs até as 21:00hs, sete dias por semana, inclusive sábados, domingos e feriados, no SPA-1. E nas demais Unidades de Saúde das 06:00hs até as 18:00hs, sete dias por semana, inclusive sábados, domingos e feriados. Qualquer alteração de horário deverá ser autorizada pelo Gestor do Contrato.

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período do Contrato.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.10. As atribuições do fiscal do contrato são aquelas descritas nos artigos 20 a 26 do Decreto Municipal 14.730/2023.

Fiscalização Técnica

6.11. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.12. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.13. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.16. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.17. O fiscal técnico deve conferir as notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação.

6.18. O fiscal técnico deverá confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos no contrato.

6.19. O fiscal técnico recusará serviço ou fornecimento irregular ou em desacordo com as condições previstas no edital de licitação, na proposta da contratada e no instrumento de contrato e seus Anexos;

6.20. Caso averigue que há possibilidade de não haver a conclusão do objeto na data aprazada, o fiscal técnico deverá dar ciência ao gestor do contrato com antecedência razoável;

6.21. O fiscal técnico comunicará o gestor de contratos se houver necessidade de se realizar acréscimos ou supressões no objeto contratado, com vistas à economicidade e à eficiência na execução contratual;

6.22. Em caso de prorrogação do contrato, o fiscal técnico deverá emitir relatórios circunstanciados e conclusivos quanto à adequação dos serviços prestados de forma a demonstrar a vantajosidade técnica da manutenção da avença;

6.23. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) / Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar e do Relatório das Instalações e Quadro de Descontos, Tabela e Planilha de Percentual de Descontos e Gêneros, conforme previstos nos Apêndices VI e VII, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.24. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.25. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizado.

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

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

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

6.29. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.30. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.31. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021.

6.32. Caberá ao fiscal técnico averiguar se a contrata quem executa o contrato, certificando-se de que não existe cessão ou subcontratação fora das hipóteses legais e expressamente previstas no contrato.

6.33. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

6.34. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Fiscalização Administrativa

6.35. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.36. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.37. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando- se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.38. Em casos de revisão contratual, o fiscal administrativo exigirá a comprovação dos custos suportados pelo contratado através de notas fiscais, realizando análise crítica da compatibilidade dos preços com a realidade de mercado constatada junto a outras fontes;

6.39. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

6.39.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.39.1.1. no **primeiro mês** da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.39.1.2. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.39.1.3. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.39.1.4. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.39.1.5. mensalmente, ao encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento, entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos:

a) cópia da folha de pagamento analítica do mês da prestação de serviços;

b) cópia dos contracheques dos empregados, relativos ao mês da prestação dos serviços;

c) Recibos de pagamento ou guias de depósitos bancários da remuneração dos empregados vinculados ao contrato no mês da prestação do serviço;

d) comprovante de depósito do FGTS, dos empregados vinculados ao contrato, relativas ao mês da prestação dos serviços;

e) Guia de recolhimento da Previdência Social - GPS, junto ao Instituto Nacional do Seguro Social - INSS, da contratada e Informações à Previdência Social, GFIP - SEFIP/GRF onde conste a Relação de Trabalhadores vinculados ao contrato no mês da prestação dos serviços;

f) do registro de ponto;

g) da comprovação de que está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação, na forma prevista na norma coletiva;

h) do recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;

i) do recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data de extinção do contrato;

6.39.1.6. quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

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

3.39.1.6.2. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado;

3.39.1.6.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

3.39.1.6.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.39.1.7. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, **quando da extinção ou rescisão do contrato**, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

3.39.1.7.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

3.39.1.7.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

3.39.1.7.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

3.39.1.7.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.39.2. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item acima deverão ser apresentados.

6.39.3. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.39.4. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

6.39.5. O termo de quitação anual efetivado poderá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.39.6. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.39.7. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.39.8. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Civis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.39.9. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.39.10. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.39.11. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

6.39.12. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.39.13. A Administração contratante poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.39.14. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.39.15. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.39.16. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.39.17. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.

6.39.18. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.39.19. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.39.20. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

Gestor do Contrato

6.40. O gestor do contrato tem como função administrar o contrato até o término de sua vigência, desempenhando as atribuições administrativas que são inerentes ao controle individualizado de cada contrato, as quais estão previstas no artigo 18 do Decreto Municipal 14.730/23.

6.41. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.42. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.43. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.44. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.45. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.46. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.47. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o *Instrumento de Medição de Resultado (IMR)* / Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar – Anexo VI, o Relatório das Instalações e Quadro de Descontos, Tabela e Planilha de Percentual de Descontos e Gêneros, conforme previsto no Anexo VII, para aferição da qualidade da prestação dos serviços. O seu preenchimento está devidamente instruído nos Anexos IV e V- Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar e Alimentação Transportada.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A utilização do IMR / Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar e do Relatório das Instalações e Quadro de Descontos, Tabela e Planilha de Percentual de Descontos e Gêneros, conforme previstos nos Apêndices VI e VII não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

b) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA por conta da inexecução total ou parcial dos serviços.

7.5. Do recebimento

7.5.1.1 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e art. 43, III do Decreto Municipal 14.730/23).

7.5.1.2 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.5.1.3 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico (Art. 17, II, do Decreto Municipal 14.730/23).

7.5.1.4 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo (Art. 17, III, do Decreto Municipal 14.730/23).

7.5.1.5 De acordo com o art. 17, IV, do Decreto Municipal 14.730/23, caberá ao fiscal setorial o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos quando a prestação do objeto ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um órgão ou uma entidade.

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

7.5.1.6.1 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.5.1.6.2 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.5.1.6.3 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021).

7.5.1.6.4 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.5.1.7 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.5.1.8 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.5.1.9 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.5.1.9.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (artigo 18, V, VI e VII, do Decreto Municipal nº 14.730/2023).

7.5.1.9.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.5.1.9.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.5.1.9.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.5.1.9.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

7.5.1.9.7 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.5.1.9.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.6. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos dos artigos 7º e 8º do Decreto nº 13.281/2019.

7.7. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.8. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.8.1. o prazo de validade;

7.8.2. a data da emissão;

7.8.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.8.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.8.5. o valor a pagar; e

7.8.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.10. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da

Lei nº 14.133/2021.

7.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.12. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.16. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.17. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

7.18. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.19. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.20. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.20.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

Conta-Depósito Vinculada

7.22. Caso a fiscalização constate o descumprimento de obrigações trabalhistas, será aplicada sanção de advertência, fixando prazo máximo para restabelecimento da regularidade.

7.23. Persistindo a irregularidade, os pagamentos pendentes serão retidos, no limite do valor devido pelo contratado acrescido das multas trabalhistas e contratuais, podendo a Administração:

7.23.1. realizar o depósito em conta vinculada aberta para tal finalidade específica, caso contratado não providencie a regularização com a apresentação dos comprovantes e certidões respectivas até o último dia da competência seguinte à data de entrada da solicitação relativa ao pagamento pendente.

7.23.2. proceder ao pagamento diretamente aos empregados do contratado.

7.24. As regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o art. 24, §2º, II, do Decreto Municipal nº 14.730/2023, são as estabelecidas neste Termo de Referência.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO,** na modalidade **PREGÃO,** sob a forma **ELETRÔNICA,** com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO.**

Regime de Execução

8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

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

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

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

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

8.12. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos da Fazenda Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pelaReceita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo] de até 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

8.27. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.27.1.1 A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades Contratação.

8.28. Registro atualizado da Pessoa Jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente, conforme Lei n°6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único- Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade de empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional e Resolução 702/2021 – inscrição pessoa jurídica nos Conselhos Regionais de nutricionistas, registro e cadastro.

8.29. Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente). Pois, se trata da contratação do serviço de Alimentação Hospitalar, que será fornecido aos pacientes, em geral com patologias severas, que necessitam de um rigor no que concerne a empresa contratada estar dentro dos padrões exigidos pelo Setor de Vigilância Sanitária local ou estadual;

8.30. Apresentação obrigatória do Alvará Sanitário específico para os veículos de transporte de alimentos (refeições prontas) da matriz ou da filial da empresa licitante, emitido pela Vigilância Sanitária estadual, do município de sua sede ou do município de Niterói.

Qualificação Técnico-Operacional

8.31. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.32. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.30.1.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

8.30.1.2 Comprovação que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados.

8.33. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.34. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

8.35. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou

secundária especificadas no contrato social vigente.

Qualificação Técnico-Profissional

8.36. Apresentar profissional, abaixo indicado, devidamente registrado no conselho profissional competente – Conselho Regional de Nutrição, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

8.34.1.1 Para o Serviço de Nutrição Hospitalar: 1 (uma) nutricionista.

8.37. O profissional indicado na forma supra deverá participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração.

8.38. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei nº 14.133/2021 em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

8.39. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado para a contratação será lançado no Anexo II (Planilha Orçamentária) do Edital, em conformidade com os preços obtidos pela Divisão de Compras do Departamento de Administração (DEAD), setor instituído para este fim no âmbito da Fundação Municipal de Saúde de Niterói (FMS), após a provação deste instrumento pela autoridade competente, de acordo com o art. 48 e seguintes do Decreto Municipal nº 14.730/2023.

9.2. Obs.: em relação ao total das refeições (kg) da SAMU- METRO II, o valor apurado é de 4.116 Kg, e não 4.111 Kg, como consta no DFD pois, há dízimas nestes valores.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. O licitante vencedor deverá realizar a assinatura do contrato ***em até cinco dias úteis*****,** a contar da homologação da licitação.

10.2. Obrigação e responsabilidade da Contratada:

10.3. Apresentar Relação Nominal da Equipe Técnica, indicando o Responsável Técnico e seu Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição (nome completo, endereço, CPF), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência, na assinatura do Contrato.

10.4. Apresentar Declaração Formal de Disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para execução dos serviços de que trata esta despesa, em relação aos licitantes, na assinatura do Contrato.

10.5. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e transporte das refeições, de acordo com o Termo de Referência - TR, observado o estabelecido nos itens a seguir:

10.6. 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.

10.7. Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A adequação orçamentária-financeira será informada nos autos do processo administrativo pela Superintendência Financeira (SUFIN), após a definição do valor estimado da contratação a ser realizada, de acordo com o art. 60 e seguintes do Decreto Municipal nº 14.730/2023.

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DIRETRIZES GERAIS

12.1. Os serviços contratados com mão de obra residente devem se enquadrar como atividades acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituam área de competência legal do órgão ou da entidade, sob pena de configurar uma terceirização ilícita.

12.2. É vedado ao órgão competente, ao elaborar o instrumento convocatório:

12.2.1.1 fixar o quantitativo de mão de obra a ser utilizado na prestação do serviço, devendo sempre adotar unidade de medida que permita ao contratado a quantificação da mão de obra que será necessária à execução do serviço;

12.2.1.2 fixar os benefícios, ou seus respectivos valores, para os empregados da contratada, sendo possível determinar o cumprimento de normas coletivas de trabalho;

12.2.1.3 fixar quantitativos ou valores mínimos para custos variáveis decorrentes de eventos futuros e imprevisíveis, tais como o quantitativo de vale-transporte a ser fornecido pela eventual contratada aos seus trabalhadores;

12.2.1.4 exigir o fornecimento de bens ou serviços não pertinentes ao objeto a ser contratado sem que exista uma justificativa técnica que comprove a vantagem para a Administração;

12.2.1.5 exigir a comprovação de filiação a Sindicato ou a Associação de Classe, como condição de participação na licitação, exceto quando a lei exigir a filiação a uma Associação de Classe como condição para o exercício da atividade;

12.2.1.6 exigir a comprovação de quitação de anuidade junto a entidades de classe como condição de participação;

12.2.1.7 exigir como obrigação do contratante ressarcir as despesas de hospedagem e transporte dos trabalhadores da contratada, designados para realizar serviços em unidades fora da localidade habitual de prestação dos serviços que não estejam previstos nem orçados no contrato.

Niterói, 30 de maio de 2025.

_____

Joseli Galvão Sarzedas
Integrante Técnico | Matrícula nº 435955

_____

Maria Teresa do Amaral Hauaji
Integrante Técnico | Matrícula nº 432838

_____

Rosangela Martins Moreira
Integrante Técnico | Matrícula nº 433.194

APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO – ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COM MÃO DE OBRA RESIDENTE
(Processo Administrativo n° 9900013086/2024)

Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
13/02/2025	1.0	Finalização da primeira versão	Equipe de Planejamento

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente **Estudo Técnico Preliminar - ETP** reúne o conjunto de informações indicativas e as condições preliminares exigíveis para a prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua para atender as necessidades das Unidades de Saúde vinculadas à Vice-Presidência de Atenção Hospitalar e de Emergência – **VIPAHE** e à Vice-Presidência de Atenção Coletiva, Ambulatorial e da Família – **VIPACAF**, com vistas à fornecer uma alimentação de qualidade aos pacientes atendidos, seus acompanhantes legalmente instituídos e aos servidores plantonistas, sob a coordenação da Fundação Municipal de Saúde de Niterói (FMS).

1.2. O **ETP** ora apresentado constitui a primeira etapa do Planejamento da Contratação, regido e tendo por base a Lei Federal 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 14.730/2023, Decreto Municipal nº 15.612/2024 e demais legislação pertinente buscando estabelecer as melhores e mais vantajosas condições de aquisições para atendimento das demandas necessárias ao adequado funcionamento das instituições de saúde.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A da Fundação Municipal de Saúde de Niterói (FMS), pretende apresentar neste Estudo Técnico Preliminar a escolha da melhor solução para prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna e/ou transporte das refeições prontas para o consumo, para atender as necessidades das Unidades de Saúde vinculadas à FMS, conforme padronização dos serviços de nutrição e dietética de cada Unidade, com dietas normais e modificadas, de acordo com a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. E incorporar ***AS BOAS PRÁTICAS PARA ATUAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO*****,** adquirido durante a pandemia do coronavírus (covid-19), de acordo com a resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020 e das recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas. 3ª edição revisada e ampliada.

2.2. No presente ETP foi incluída a Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira - MMARVF, que está atualmente em obras de ampliação e com previsão de término para os próximos meses vindouros.

2.3. O Contrato 05/2019, em vigência foi prorrogado até 06/06/2025.

2.4. Equipe de Planejamento, a saber, a Integrante Requisitante e a Integrante Técnica visitaram as Unidades de Saúde para uma avaliação precisa do perfil de cada uma, bem como suas instalações e demandas para o fornecimento de Alimentação Hospitalar.

2.5. E considerando que:

2.5.1. a história e as evoluções da alimentação hospitalar vêm, desde a antiguidade, associando a alimentação dietética com a saúde, e reconhecida como um importante recurso terapêutico;

2.5.2. a saúde é um direito constitucionalmente assegurado a todos por meio do art. 196 da CF/88; as regulamentações e padronizações pelo Ministério da Saúde; e, por fim, o Estado como provedor de condições indispensáveis ao seu pleno exercício;

2.5.3. a dieta hospitalar é importante por garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado, preservando seu estado nutricional devido ao seu papel terapêutico em doenças crônicas e agudas; e por ser uma prática que desempenha um papel relevante na experiência de internação;

2.5.4. a humanização do atendimento em todas as áreas, respeitando os diversos aspectos e necessidades terapêuticas envolvidos neste tipo de alimentação: os cardápios e dietas hospitalares devem respeitar necessidades dietéticas de nutrição, além de boa aparência, sabor e higienização;

2.5.5. a alimentação hospitalar deve atender as necessidades intrínsecas de cada paciente e de seus acompanhantes, além dos servidores das Unidades de Saúde, que desempenham suas atividades laborativas em plantões de 12 (doze) ou de 24 (vinte e quatro) horas.

2.6. Concluímos que é fundamental a prestação dos serviços de preparo e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhamentos constantes neste ETP.

2.7. A alimentação hospitalar adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

2.8. As Unidades de Saúde Hospitalares da VIPAHE e VIPACAF Vice-Presidência de Atenção Coletiva, Ambulatorial e da Família têm pacientes internados e servidores, que fazem jornadas de trabalho (plantões) de 12 (doze) e 24 (vinte e quatro) horas, então, tanto os pacientes quanto os servidores necessitam de uma alimentação de acordo com suas necessidades básicas. Nessas Unidades de Saúde, as Nutricionistas devem priorizar rotinas e ações estratégicas neste momento, em coordenação com equipes multiprofissionais e Fiscalização do fornecimento de Alimentação Hospitalar.

2.9. A prestação de serviços de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

2.9.1. Pacientes: dietas gerais e especiais, de suplementos nutricionais orais, e de fórmulas lácteas destinadas à pacientes internos dos serviços de saúde.

2.9.2. Acompanhante: refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Leis Federais nº 8.069 de 13/07/90, nº 10.741 de 01/10/03 e nº 11.108 de 07/04/2005. ▪ Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005, que dispõe que às parturientes é assegurado o direito a acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde (SUS). O acompanhante terá direito a acomodações adequadas e às principais refeições; ▪ Lei Federal nº 13.146, de 06 de julho de 2015, que dispõe que à pessoa com deficiência internada ou em observação é assegurado o direito a acompanhante ou a atendente pessoal, devendo o órgão ou a instituição de saúde proporcionar condições adequadas para sua permanência em tempo integral;

2.9.3. Servidores: refeições para servidores e/ou funcionários plantonistas e colaboradores eventuais autorizados pelos serviços de saúde.

3. SETOR REQUISITANTE

3.1. Os setores que solicitaram a presente contratação foram os seguintes:

3.1.1. Hospital Municipal Orêncio Freitas (HOF), Hospital Psiquiátrico de Jurujuba (HPJ), MMARVF – Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira, SPA1 – Serviço de Pronto Atendimento do Largo da Batalha da Policlínica Regional do Largo da Batalha, SPA2 – Serviço de Pronto Atendimento da Engenhoca da Policlínica Regional da Engenhoca, SAMU METROPOLITANA II e SAMU – BASE.

3.2. Devido a iminente inauguração da nova Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira torna-se necessária à sua inclusão no presente ETP. De forma a garantir as parturientes do Município de Niterói um atendimento adequado e eficaz.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Visando manter os níveis desta contratação dentro dos padrões adequados, verifica-se a necessidade de estabelecer, no mínimo, as seguintes exigências:

4.1.1. Requisitos de Negócio da Solução

4.1.1.1. A solução a ser adotada deverá ser capaz de fornecer uma alimentação balanceada, com quantidade e qualidade expressas na legislação, descrita abaixo e ressaltamos que algumas Unidades de Saúde têm espaço físico para o armazenamento e a confecção e outras Unidades não. Devendo nestas últimas receberem a alimentação previamente preparada nas cozinhas próprias da Contratada.

4.1.1.2. A empresa contratada deverá fornecer e manter todos os equipamentos e utensílios em perfeito estado para uso e mão de obra qualificada e suficiente nas Unidades de Saúde, que tem cozinha própria.

4.1.2. Requisitos Legais da Solução

4.1.2.1. A solução adotada neste documento deve orientar-se e respeitar as seguintes normatizações:

I. Lei Federal nº 14.133/2021, que trata das normas gerais sobre licitações e contratos administrativos;
II. Decreto Municipal nº 14.730/2023, especialmente quanto ao que dispõem os artigos 30 a 33;
III. Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte atualizada;
IV. Decreto Federal nº 8.538/2015, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;
V. Lei Municipal nº 2.849/2011, que institui o tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas, às empresas de pequeno porte e ao microempreendedor individual no âmbito do município de Niterói;
VI. Portaria MS nº. 326/1997 – Regulamento estabelece os requisitos essenciais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano;
VII. Refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Leis Federais nº 8.069 de 13/07/90, nº 10.741 de 01/10/03 e nº 11.108 de 07/04/2005;

VIII. Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND - Serviço de Nutrição e Dietética, estejam em conformidade com legislação vigente;

IX. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

X. Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA;

XI. Prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 - Aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres;

XII. Consolidação das Leis do Trabalho – CLT e normas correlatas;

XIII. Registro atualizado da Pessoa Jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente, conforme Lei n°6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único- Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade de empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional e a Resolução do CFN nº 702/2021 – inscrição pessoa jurídica nos Conselhos Regionais de nutricionistas, registro e cadastro;

XIV. Registro atualizado da Pessoa Jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente – RESOLUÇÃO CFN Nº 0702/2021 e Lei nº 6.839/1980;

XV. Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente). Pois, se trata da contratação do serviço de Alimentação Hospitalar, que será fornecido aos pacientes, em geral com patologias severas, que necessitam de um rigor no que concerne a empresa contratada estar dentro dos padrões exigidos pelo Setor de Vigilância Sanitária local ou estadual;

XVI. Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 - Regulamento técnico para o Estabelecimento de Padrão de identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem sob Responsabilidade Técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ ou Prestação de Serviços e Lei nº 2564, de 25/06/2008. Dispõe sobre o código sanitário do Município de Niterói;

XVII. Resolução CFN nº. 600 de 21/02/2018 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação;

XVIII. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos;

XIX. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos;

XX. Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água;

XXI. RDC n°. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde;
XXII. RDC nº 63, de 6 de julho de 2000;
XXIII. Norma Regulamentadora 17 de 2007 – adaptações das condições de trabalho;
XXIV. Decreto RJ nº. 20.356/1994 – Determina a periodicidade de limpeza de reservatórios de água e realização de análise de potabilidade;
XXV. LEI Nº 2.564, DE 25/06/2008;
XXVI. Portaria CVS nº. 15/1991 – dispõe sobre os meios de transporte de alimentos destinados aos consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir integridade e a qualidade afim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
XXVII. Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999 - Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos;
XXVIII. RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
XXIX. Art. 2° da Resolução CFN n° 419/2008 - Das habilidades pertinentes ao nutricionista responsável técnico.
XXX. Instrução Normativa SEGES/MGI Nº 190, de 5 de dezembro de 2024.

4.1.3. Requisitos Gerais da Solução

4.1.3.1. Também são requisitos relevantes a serem exigidos das empresas, no mínimo, os abaixo relacionados:

I. aderência aos termos do instrumento convocatório da contratação e às legislações federal, estadual, municipal e normatizações relacionadas vigentes;

II. compromisso com a redução do impacto ambiental negativo e com a proteção ao meio natural e antrópico;

III. comprometimento com o uso de produtos certificados e que não contenham potencial agressivo e prejudicial às pessoas, a animais, ao meio ambiente e ao patrimônio;

IV. aderência às normas técnicas em geral, em especial as relacionadas com saúde operacional e segurança do trabalho;

V. compromisso com o bem-estar, progresso profissional e pessoal de seus colaboradores;

VI. combate ao trabalho infantil ilegal e ao trabalho escravo e análogo a escravo;

VII. adoção de requisitos que não limitem a competição e não deixe a Unidade Requisitante dependente da Contratada;

VIII. garantia da prevalência dos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, isonomia, publicidade, probidade administrativa, julgamento objetivo e vinculação ao instrumento convocatório em todo o processo licitatório.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Avaliação comparativa

5.1.1. Diversas empresas podem prestar os serviços, por se tratar de serviço comum, disponíveis no mercado.

5.1.2. Foram analisadas contratações similares formalizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.

5.1.3. Na contratação em análise não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização **consulta pública para coleta de contribuições** a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício, **em face dos serviços serem considerados comuns.**

5.1.4. Análises de contratações anteriores pelos Órgãos e Entidades no âmbito do Município de Niterói.

5.1.4.1. Foram identificadas as seguintes contratações anteriores formalizadas pelos Órgãos e Entidades do Município de Niterói para o atendimento a demandas similares à descrita neste ETP:

Órgão Público	Ato Administrativo	Data de Realização	Processo administrativo
Fundação Municipal de Saúde de Niterói – FMS	Contrato FMS nº 05/2019	06/06/2024	200/3147/2016
Fundação Municipal de Saúde de Niterói – FMS	Contrato FMS nº 06/2019	06/06/2024	200/3147/2016

5.1.4.2. Os equipamentos e os utensílios deveriam ser novos e mantidos em perfeitas condições de uso, durante todo o contrato. No contrato atual não tem esta condição firmada.

5.1.5. Projetos para demandas similares implementados por outros Órgãos Públicos

5.1.5.1. Foram identificadas as seguintes contratações formalizadas por outros Órgãos Públicos, com demandas similares às do objeto a ser contratado:

Órgão Público	Ato Administrativo	Data de Realização	Processo administrativo
FMS	----------	11/10/2024*	Proc. nº 9900066773/2024
FMS	Contrato nº 05/2019	06/06/2024	Proc. nº 200/3147/2016
Prefeitura Frutal	Pregão eletrônico nº 004/2024	28/03/2024	Proc. nº 077/2024
Prefeitura Municipal de Magé	Pregão eletrônico nº 007/2024	18/06/2024	Proc. nº 7743/2023

*Obs.: Em relação ao Proc. nº 9900066773/2024 ainda está em fase de finalização de licitação.

5.1.6. Análises das soluções disponíveis no mercado

5.1.6.1. Para avaliação da melhor forma de atendimento à demanda apresentada foi considerada o modelo abaixo, para a contratação da solução para a demanda identificada:

a)Custo total projetado para cada solução para a prestação dos serviços:

Solução	Custo Total Projetado		
	Descrição Sucinta	**Período de vigência do contrato**	**Preço Global Projetado**
Solução 1	Fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas cozinhas próprias das Unidades de Saúde, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas, com mão de obra, com dedicação exclusiva da Contratada. As Unidades de Saúde são: HOF, HPJ e MMARVF.	12 meses	R$6.413.260,17

Solução	Custo Total Projetado		
	Descrição Sucinta	**Período de vigência do contrato**	**Preço Global Projetado**
Solução 2	Fornecimento de Nutrição e Alimentação hospitalar na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para Unidades de Saúde. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2.	12 meses	R$1.473.280,75

5.1.7. Escolha do objeto da contratação

5.1.7.1. De acordo com informações apresentadas neste estudo podemos afirmar que dentre os parâmetros analisados, a ***Solução 1*** – Fornecimento de Alimentação hospitalar nas cozinhas próprias das Unidades de Saúde, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas, com mão de obra exclusiva é a melhor solução para as Unidades de Saúde, HOF, HPJ e MMARVF e o custo total projetado para a contratação *R$6.413.260,17 (seis milhões, quatrocentos e treze mil, duzentos e sessenta reais e dezessete centavos),* convergem com as diretrizes de gerenciamento adotadas pela Fundação Municipal de Saúde de Niterói, para atendimento dos serviços elencados no presente estudo.

5.1.7.2. E a ***Solução 2*** - Fornecimento de Alimentação hospitalar na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para Unidades de Saúde é a melhor solução para as Unidades de Saúde, SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2 e o custo total projetado para a contratação *R$1.473.280,75 (um milhão, quatrocentos e setenta e três mil, duzentos e oitenta reais e setenta e cinco centavos)* convergem com as diretrizes de gerenciamento adotadas pela Fundação Municipal de Saúde de Niterói, para atendimento dos serviços elencados no presente estudo.

5.1.7.3. Ressalta-se por fim os seguintes fatores importantes que foram considerados na escolha:

5.1.7.3.1. As Unidades de Saúde da FMS não têm:

a) mão de obra devidamente qualificada para atender a demanda de fornecimento de Alimentação Hospitalar;
b) todos equipamentos, os utensílios e etc.

5.1.7.3.2. As Unidades de Saúde, SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANA II, SPA-1 e SPA-2 não tem nem espaço físico para preparação da alimentação hospitalar.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. Os serviços pretendidos para o fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar, incluem atividades típicas, dentre outras, tais como:

6.1.1. Quadro resumo de detalhamento do objeto:

SOLUÇÃO 1 - CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR *COM* DEDICAÇÃO DE MÃO DE OBRA EXCLUSIVA				
ITEM	**LOCAL**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**QUANTIDADE**	**UNIDADE**
1	HOF	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA COM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA	12 MESES	MÊS
2	HPJ			
3	MMARVF			

SOLUÇÃO 2 - CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR *SEM* MÃO DE OBRA EXCLUSIVA				
ITEM	**LOCAL**	**DESCRIÇÃO RESUMIDA**	**QUANTIDADE**	**UNIDADE**
1	SAMU-BASE	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA SEM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA E TRANSPORTADA PELA CONTRATADA	12 MESES	MÊS
2	SAMU – METROPOLITANA II			
3	SPA-1			
4	SPA-2			

6.1.2. Apresentamos em linhas gerais as principais características que deverão estar contempladas na descrição do objeto a ser contratado:

6.1.2.1. Especificação das Refeições:

a) **Desjejum.** Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

b) **Colação.** Pequena refeição servida ao paciente entre o desjejum e o almoço.

c) **Almoço.** Refeição destinada a pacientes, acompanhantes e servidores. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

d) **Lanches** (Produtos e/ou Preparações). São refeições destinadas aos pacientes e servidores, bem como aqueles que necessitam de dietas especiais, de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destinam, sempre considerando as características da dieta livre.

e) **Jantar**. São refeições destinadas a paciente, acompanhantes e servidores. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

f) **Ceia.** Pequena refeição servida ao paciente aproximadamente duas horas após o jantar e antes do paciente dormir.

g) **Café.** Será destinado também aos servidores da Unidade de Saúde. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 100 ml per capita.

h) **Suco de Fruta.** Será destinado aos servidores da Unidade de Saúde em determinados eventos como: palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.

i) **Leite**. Será destinado também aos servidores da Unidade de Saúde. Podendo ser fornecido ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 200 ml per capita.

6.1.2.2. Descrição dos Serviços de Dietas gerais e especiais, destinadas aos pacientes:

a) A prestação de serviços de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.

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

- Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nos leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos servidores e acompanhantes nas Unidades de Saúde, que dispõem de cozinha própria, conforme horário pré-determinado pelo SND;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

c) A alimentação deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

d) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

e) A operacionalização, porcionamento, distribuição e transportes das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

f) A empresa CONTRATADA deverá oferecer aos pacientes variadas fórmulas dietéticas, leite padronizado de acordo com a faixa etária, seguindo a prescrição dietoterápica do referido paciente.

g) A Contratada deverá fornecer água mineral, em embalagem individual de 500 ml ou 1,5 l aos pacientes internados, de acordo com a prescrição individualizada de volume.

6.1.3. Distribuição das Refeições:

a) A distribuição das refeições deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, da Unidade de Saúde.
b) Nas Unidades de Saúde, com cozinha própria, a empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito em bandejas térmicas, com divisórias, de material PVC (com módulos descartáveis).
c) Nas Unidades de Saúde, que não possuem cozinha própria, a empresa deverá entregar as refeições em "Marmitex" executivo em isopor, com 03 (três) divisórias e tampas, devendo obedecer do SND para pacientes, servidores e acompanhantes.
d) A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores e acompanhantes no refeitório das Unidades de Saúde, que dispõe de cozinha própria.
e) A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes no refeitório da Unidade de Saúde, que dispõe de cozinha própria, os quais receberão suas refeições após os servidores.
f) A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar balança com impressora etiquetadora e devidamente aferidas e lacradas pelo IPEM – Instituto de Peso e Medidas do Estado do rio de Janeiro/INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, para cada Unidade de Saúde.
g) Quanto ao almoço e ao jantar oferecidos no refeitório em Unidades de Saúde, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos rasos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Nas Unidades de Saúde que a Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH avaliar o risco de contaminação por doenças infectocontagiosas poderão ser utilizados talheres descartáveis para todos os comensais.

6.1.4. Higienização na distribuição das refeições:

a) A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados as Unidades de Saúde, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação do SND e Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH.
b) Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições (bandejas, talheres e outros) deverão ser recolhidos pela empresa CONTRATADA até no máximo 01 (uma) hora após a distribuição da refeição para que ela possa proceder à devida higienização.
c) As bandejas térmicas, com divisórias, de material PVC deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (com detergentes alcalinos clorados, incluindo aditivos de secagem). A aquisição de autoclave e máquina de lavar louça para esterilização de materiais será de responsabilidade da CONTRATADA. Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser os orientados pelo SND e CCIH das Unidades de Saúde, sendo fiscalizados pela CCIH.
d) A higienização das dependências utilizadas pela empresa contratada (cozinha geral, das clínicas e outras), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

e) A CONTRATADA deverá obedecer às determinações da ANVISA quanto ao processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde, devendo obrigatoriamente utilizar os métodos adequados para esterilização ou desinfecção dos artigos (equipamentos/utensílios), de acordo com a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

6.1.5. Horário das refeições a serem servidas:

a) A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá manter o horário pré-estabelecido pelo SND das Unidades de Saúde.
b) O horário das refeições somente poderá ser alterado pelo SND das Unidades de Saúde, contendo justificativa circunstanciada.

6.1.6. A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar material descartável para complementar à distribuição da alimentação, tais como:

a) O material descartável utilizado na confecção do copo descartável, o poliestireno, que pode ser reconhecido pelo símbolo triangular de reciclável "PS" e "PP", com os números "1, ou 2, ou 4, ou 5". Estas identificações deverão ser utilizadas na aquisição dos copos descartáveis.
b) Para os lanches e desjejuns, deverá utilizar copo descartável de 300 ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
c) Para servir suco do almoço e jantar, deverá utilizar copo descartável de 300 ml, ao servirem pacientes deverão ser utilizados copos com tampa;
d) Para servir sopa, deverá utilizar recipiente descartável com tampa de 500 ml ou sopeiras térmicas;
e) Para acondicionar sobremesas, deverá utilizar copo descartável com tampa (100 ml);
f) Para cafezinho, deverá utilizar copo descartável de 50 ml;
g) Talheres (garfo, faca, colher de sopa e colher de sobremesa) descartáveis para pacientes e talheres totalmente de inox no refeitório (faca, garfo e colher);
h) Canudinho para dietas líquidas (embalados individualmente);
i) Guardanapos de mesa, brancos, folha simples, crepado, papel 100% fibras de celulose, e de boa absorção, será destinado para uso dos pacientes, servidores e acompanhantes;
j) "Marmitex" executivo em isopor (com 03 – três divisórias e tampa);
k) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes;
l) Papel toalha, o pacote ou caixa, deve conter no mínimo 2.000 folhas duplas, de boa qualidade e absorção, 100% fibras de celulose, na cor branca;
m) Embalagens para lanches e sobremesas (filme PVC e papel alumínio), ou similar, ficando vedado o uso de sacos de papel;
n) Embalagem plástica descartável com tampa de 200 ml;
o) Saco plástico para acondicionar talheres de inox devidamente higienizados;
p) E outros materiais descartáveis que se fizerem necessários, em relação as demandas da Unidade de Saúde.

6.1.7. A capacidade dos utensílios e embalagens utilizados deverá obedecer ao padrão de porcionamento.

6.1.8. Controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

COMENSAIS	CONTROLE
Paciente	Através de mapa diário de prescrição de dietas
Acompanhantes	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND

Servidores	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND

a) O SND da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por documento autorizativo rasurado e/ou adulterado.
b) O controle de porcionamento e organização da distribuição das refeições deverá ter o acompanhamento do nutricionista da CONTRATADA.
c) O responsável técnico da empresa CONTRATADA deverá encaminhar, mensalmente, à SND relatório estatístico de controle de refeições fornecidas.
d) O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela CONTRATANTE durante a vigência do Contrato, desde que sem prejuízos para a CONTRATADA.
e) Paciente em tratamento quimioterápico ou hemotransfusão receberá a refeição mediante prescrição médica com autorização do SND da Unidade.
f) Paciente em trânsito terá direito às refeições, mediante encaminhamento e justificativa do serviço social, com autorização do SND da Unidade.

6.1.9. CARDÁPIO – Conforme Anexo II:

a) **Regras Gerais:**

1) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, sendo estes devidamente autorizados e aprovados pelo SND - Serviço de Nutrição Dietética da Unidade de Saúde, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.
2) Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros alimentícios e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989.
3) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios e produtos alimentícios padronizados.
4) Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pelo SND da Unidade de Saúde. O cardápio deverá passar pela apreciação do SND da Unidade de Saúde com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, antes de sua execução.
5) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de "Escudero" (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
6) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
7) Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e servidores, para as seguintes datas especiais: Páscoa, Dias das Mães, Festejos Juninos, Dia dos Pais, Natal e Ano Novo, respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND da Unidade de Saúde, sem custos adicionais.
8) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do SND da Unidade de Saúde.
9) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

10) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dele.
11) Consta no Anexo II, do presente ETP, a Lista dos Produtos Padronizados que deverão ser utilizados na elaboração dos cardápios.

6.1.10. Acompanhantes legalmente instituídos:

a) Segundo a legislação vigente, acompanhante legalmente instituído consiste em:
   1) Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).
   2) Acompanhantes de crianças e ou adolescentes, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente).
   3) Acompanhantes das parturientes, nos termos da Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005, que dispõe que às parturientes é assegurado o direito a acompanhante durante o trabalho de parto e pós-parto nos hospitais públicos e conveniados com o Sistema Único de Saúde (SUS).
b) A refeição para acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos, no Modelo de Cardápio Básico para Servidores e Acompanhantes nas Pequenas e nas Grandes Refeições, descritas no subitem da alínea "e" abaixo, podendo ser adaptado à realidade de cada Unidade de Saúde.
c) A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.
d) Às refeições a serem servidas aos acompanhantes, cabem ainda as seguintes observações da forma como segue:
   1) Acompanhantes com restrições dietéticas deverão ser atendidos mediante requerimento expedido pelo SND da Unidade de Saúde.
e) Será observado o quadro abaixo para a composição da dieta para acompanhantes e servidores:

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES				
a) PEQUENAS REFEIÇÕES		**DESJEJUM**	**LANCHE**	**DESJEJUM**
		Servidores		**Acompanhantes**
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia		Quantidade Preparada/Dia
I. Café c/ ou s/ adoçante	ml	50	50	50
chás e chocolate/leite c/ ou s/ adoçante	ml	200	200	200
II. Pão (salgado/doce)	g	50	50	50
ou biscoito (salgado/doce)	g	50	50	50
III. Manteiga ou requeijão ou geleia (sachê individual)	g	10	10	10

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
SERVIDORES E ACOMPANHANTES			
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Entrada: vegetais (saladas)	g	100	100
II. Cereal	g	150	150
III. Leguminosas (feijão, ervilha ou lentilha)	g	100	100
IV. Carnes Bovinas (porcionado)	uma	150	150
Ou aves (c/osso)	g	250	250
Ou peixes: filé	g	130	130
Postas	g	150	150
Ou fígado	g	120	120
Ou aves s/ osso	g	150	150
Ou carnes suínas	g	150	150
Ou embutidos	g	140	140
V. Guarnição: vegetais	g	150	150
Ou farofa	g	50	50
Ou pirão	g	100	100
Ou polenta	g	100	100
Ou massas	g	100	100

GRANDES REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
SERVIDORES E ACOMPANHANTES			
Tipo	Unidade	Quantidade Preparada/Dia	
I. Sobremesas: Frutas porção	g	1	1
Ou doces (pasta/compota)	g	100	100
Ou doces com queijo	g	50/30	50/30
gelatina, flan, pudim	g	100	100
Ou sorvete	g	100	100
II. Suco polpa fruta	ml	200	200

DO PESO MÍNIMO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS DIETAS:

Preparação	Porção
Sopa dieta leve e líquida	350 ml
Suco de frutas natural	200 ml
Papa de frutas	100 g
Preparações da colação	200 ml
Sobremesa dieta leve e líquida	100 g
Chá	200 ml
Bebidas lácteas	200 ml

OBSERVAÇÕES:

a) As gramagens acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido dele.

b) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir, do primeiro ao último comensal.

6.1.11. Dietas:

a) A empresa CONTRATADA deverá servir 06 (seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.
b) A distribuição de fórmulas ou suplementos se houver necessidade, serão de responsabilidade da Empresa Contratada e serão requisitados pela Contratante.
c) O fornecimento de fórmulas ou suplementos será de responsabilidade da Contratante.

6.1.12. Dieta Geral Paciente Adulto:

a) Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

1) Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

2) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

3) Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.

b) Quadro de Dieta Geral Paciente Adulto:

a) PEQUENAS REFEIÇÕES	**DESJEJUM**	**COLAÇÃO**	**LANCHE**	**CEIA**
Tipo	**Quantidade Preparada/Dia**			
I. Café (c/ ou s/ açúcar) ml ou chá (c/ ou s/ açúcar) ml	50 200	- -	50 200	50 200
II. Leite (c/ ou s/ açúcar) c/ café ml Leite (c/ ou s/ açúcar) puro ml Ou iogurte ou achocolatado	250 200 -	- - -	250 200 -	250 200 -
III. leite c/ enriquecedor ml	250	-	250	250
IV. Pão g Ou biscoito g Ou torrada g	50 50 40	- - -	50 50 40	50 50 40
V. Manteiga individual (c/ ou s/ sal) g ou geleia de frutas g em sachê	10 30	- -	10 30	10 30
VI. Queijo (c/ ou s/ sal)	30	-	-	-
VII. Fruta porção	1	-	1	-
VIII. Suco de fruta ou vitamina ml	-	200	-	-
b) GRANDES REFEIÇÕES	**Unidade**	**Almoço**	**Jantar**	**Ceia**
Tipo		**Quantidade Preparada/Dia**		
I. Entrada: vegetais: (saladas)	g	100	100	-
II. Cereal	g	150	150	-
III. Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha)	g	100	100	-
IV. Carnes Bovinas Ou aves – sem osso Ou peixes: filé / Postas Ou fígado	g g g g	150 250 130 120	150 250 130 120	- - - -
V. Guarnição: vegetais	g	150	150	-
VI. Sobremesas: Frutas Ou doces (pasta) Ou doce (compota) Ou doces com queijo Ou gelatina, flan, pudim Ou sorvete	porção g g g g	1 50 100 50/30 100 120	1 50 100 50/30 100 120	- - - - - -
VII. Suco natural de fruta	ml	200	200	-

Obs. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma balança com impressora etiquetadora, com intervalos de 5,0 g para aferição da gramagem servida.

6.1.13. Dieta Branda:

a) Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
   1) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
   2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias;
   3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
   4) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
   5) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

b) Incluir apenas o caldo do feijão;
c) Não incluir vegetais crus nas saladas;
d) Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
e) Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes e
f) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

6.1.14. Dieta Pastosa:

a) Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
   1) Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
   2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.
   3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
   4) Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

6.1.15. Dieta Semilíquida:

a) Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:
   1) Consistência: semilíquida.
   2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).
   3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
   4) Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), um tipo

de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.).

5) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

6) Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta. Este suplemento será fornecido pela Contratante.

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA SEMILÍQUIDA

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	- Café com leite ou mingau - Bolos ou preparações macias - 1 fruta (abrandada)
Colação	- Vitamina ou suco natural ou mingau etc.
Almoço e Jantar	- Sopa (variada) - Purê de legumes - Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo poché - Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta) - Suco de fruta natural
Lanche	- Bebida láctea (leite, café ou achocolatado ou outros) - Bolos ou preparações macias
Ceia	- Mingau ou vitamina de frutas ou suco com biscoito

6.1.16. Dieta Líquida:

a) Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

1) Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta leve deverão ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

2) Distribuição: 06 refeições diárias.

3) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

4) Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND à inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta. Este suplemento será fornecido pela Contratante.

6.1.17. Dieta Líquida Restrita:

a) Destinada a pacientes com repouso intestinal e hidratação a períodos curtos, com as seguintes características:

1) Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de coco e outros.

2) Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

3) Características: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.

4) Deve ser previsto sempre que solicitado pelo SND suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta. Este suplemento será fornecido pela Contratante.

6.1.18. Dietas para Diabéticos:

a) Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, ou recuperação de doenças catabólicas, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

b) Podem ter consistência normal, branda, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, devendo ser fracionada em 6 (seis) refeições/ dia, com inclusão de uma colação (composição da dieta).

c) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

1) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;

2) As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamente Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet";

3) Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta;

4) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia;

5) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico e

6) Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, à dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

6.1.19. Dietas Hipossódicas:

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

b) Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

6.1.20. Dietas Hiperproteica e Hipercalórica:

a) Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

b) O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

1) No desjejum /Lanche - frios ou geleia ou requeijão;

2) Colação - Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;

3) No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos, este último fornecido pela Contratante, em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

4) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica.

6.1.21. Dietas Hipocalóricas:

a) Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.
b) As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelo SND da Unidade de Saúde da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional.

Obs: A dieta não deverá conter preparações com frituras.

6.1.22. Dietas Hipocolesterolêmicas:

a) Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, preparações com frituras, gema de ovo e outros. Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

6.1.23. Dietas ricas em fibras ou laxativas:

a) Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
b) Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras.
c) As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos.

6.1.24. Outras Dietas Especiais:

a) Outras dietas deverão seguir o padrão definida pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades de Saúde da CONTRATANTE.

6.1.25. Lanche para pacientes submetidos a procedimentos e exames laboratoriais:

a) Lanche destinado a pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos, a exames laboratoriais que requerem jejum. O mesmo deverá ser solicitado e devidamente autorizado pelo serviço social da Unidade de Saúde.
b) O mesmo deve ser constituído da seguinte forma:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Lanche	- 1 (uma) bebida em embalagem individual (suco de fruta ou bebida láctea), com aproximadamente 200 ml; - Biscoitos ou similares (doce ou salgado). - Frutas variadas

c) Conforme a patologia deverá ser servida de acordo com a conduta dietoterápica um suplemento dietético. Para os pacientes portadores de diabetes, a bebida normal deverá ser substituída por uma bebida diet. Este suplemento dietético será fornecido pela Contratante.
d) Para pacientes em hemodiálise deverão ser servidos: suco de fruta natural, sanduíche com recheio proteico, geleia e café com leite.

e) A fruta e o sanduíche deverão ser embalados individualmente e todos os itens deverão ser acondicionados em bandejas.
f) Para fins de faturamento será cobrado o valor de um lanche.

6.1.26. Outras considerações em relação às refeições:

a) Qualquer alteração e/ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela apreciação do SND antes de sua execução.
b) O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para acompanhante e servidores.
c) O servidor com problema de saúde e que necessita de dieta especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita do SND da Unidade de Saúde.
d) A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação do quadro técnico do SND (nutricionistas).
e) As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras devendo, porém, obedecer a um padrão de:

PRODUTO		QUANTIDADE SEM OSSO	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
Peixe		File = 130 g	2 vezes por semana	Pintado, filhote ou dourado. Fornecimento de parte de peixes que não contenham espinha.
Carne bovina de 1ª		150 g	4 vezes por semana	
Carne bovina de 2ª		150 g	3 a 4 vezes por semana. Proporção de 1ª e 2ª de 3:1	A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais. Não serão utilizadas carnes bovinas com osso.
Carne Suína		150 g	1 vez por semana.	Não será utilizada carne com osso, nem gordura, utilizar cortes magros como paleta e lombo.
Frango	Coxa e sobrecoxa	250 g	3 vezes por semana	
	Peito	150 g	2 vezes por semana	Para uso nas dietas especiais
Víscera		120 g	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª	Fígado

Obs.: o per capita acima especificado corresponde ao peso bruto mínimo.

f) As sobremesas e sucos fornecidos aos pacientes, servidores e acompanhantes, junto às grandes refeições (almoço e jantar), deverão estar inclusas no pagamento das referidas refeições, sendo fornecidos sem nenhum custo adicional à Contratante.

g) Será de responsabilidade da empresa CONTRATADA a confecção de lanche para qualquer deslocamento de servidores, em acompanhamento aos pacientes, quando solicitado pelo SND da Unidade de Saúde, que será cobrado de acordo com o valor do item.
h) A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pelos técnicos do SND, e sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para averiguação.
i) A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos constantes no Anexo II deste ETP, ou seu similar, de acordo com o SND da Unidade de Saúde.

6.1.27. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

a) Deverão ser observados pela CONTRATADA:
   1) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
   2) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
   3) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
   4) A integridade e a higiene da embalagem;
   5) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
   6) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas;
   7) As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;
   8) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
   9) A empresa CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade de Saúde.

b) Recebimento de produtos de origem animal:
   1) O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, Ministério da Saúde - MS ou órgão competente, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

2) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	até 6ºC com tolerância até 7ºC.
Carnes congeladas	- 18ºC com tolerância até – 15ºC.
Frios e embutidos industrializados	até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

c) Recebimento de hortifrutigranjeiros:

1) Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
2) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.
3) Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18ºC com tolerância até –15ºC
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10ºC ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”	Temperatura ambiente

d) Recebimento de leite e derivados:

1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Sistema Integrado de Fiscalização, Ministério da Saúde ou órgão competente, Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
2. Deverá ser conferido rigorosamente:
   2.1. O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
   2.2. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.
3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios etc.)	até 10ºc ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

e) Recebimento de estocáveis:

1) Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

2) Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

Produtos estocáveis	Temperatura ambiente

f) Recebimento de sucos e demais produtos industrializados:
1) Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
2) Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados.

Polpa de frutas (congeladas)	- 18ºC com tolerância até –15ºC
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

g) Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:
1) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
2) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
3) Cada produto domissanitários deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

6.1.28. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

a) Deverão ser observados:
1) Não manter caixas de madeira e/ou papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do SND;
2) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
3) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
4) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
5) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
6) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
7) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
8) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
9) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
10) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

11) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

12) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

13) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

14) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores devem ser todos separados entre si e dos demais produtos.

15) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 (dois) Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

16) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

17) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

18) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

19) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

20) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

21) É proibido congelar novamente os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

22) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4ºC até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;

23) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4ºC) ou sob congelamento (- 18ºC), desde que devidamente etiquetados;

24) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

25) Os materiais descartáveis devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados;

26) Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local próprio (DML), separados dos produtos alimentícios, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

6.1.29. Pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) A empresa CONTRATADA deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos e observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes

1) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

2) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

3) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

4) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 10ºC ou superior a 65ºC;

5) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

6) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74ºC no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confiram a mesma segurança;

7) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atingem 74ºC no seu interior;

8) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180ºC. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

9) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4ºC), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

10) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4ºC e carne pronta = acima de 65ºC;

11) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

12) Utilizar somente maionese industrializada, não utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

13) Garantir 74ºC na cocção dos empanados (“dorê”, milanesa), bolos, doces etc.;

14) A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

6.1.30. Higienização dos alimentos:

I. Regras Básicas:

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74ºC por 05 minutos);

f) Utilizar água potável;

g) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

i) Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados a no máximo 6ºC.

II. Hortifrutigranjeiros:

a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes impróprias e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos;

b) O corte, a montagem e a decoração com o uso de luvas descartáveis;

c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10ºC.

III. Cereais e leguminosas:

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

6.1.31. Porcionamento:

a) O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

b) As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;

c) O porcionamento deverá ser de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

6.1.32. Acondicionamento:

a) Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE.

b) Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum	- O leite e o café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, sendo feito o fracionamento nas clínicas: - Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 250 ml; - Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100 ml; - Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada; - A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
No almoço e jantar	- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável em isopor, com capacidade para 300 ml; - Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, em isopor, de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml; - Sopas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, em isopor e capacidade aproximada de 500 ml; - Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml.
Na sobremesa:	- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada. - Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

c) A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar talheres de inox, ou descartáveis quando for o caso, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

d) A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética.

6.1.33. Distribuição das refeições:

a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

b) Para a distribuição dos alimentos quentes devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65ºC ou mais por no máximo 3 (três) horas, ou abaixo de 65ºC devem ser consumidas em até 3 horas. A distribuição deverá ser feita com a utilização de carrinhos térmicos.

c) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10ºC por no máximo 4 (quatro) horas ou quando a temperatura estiver entre 10ºC e 21ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) horas.

d) A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registradas em impressos próprios pela CONTRATADA.

e) Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

f) Caso seja necessário, a empresa CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da CONTRATANTE.

g) A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

h) Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados (carrinhos térmicos) em boas condições de uso.

i) Todo alimento encaminhado para distribuição nas clínicas e demais setores não deverá retornar ao local de origem.

6.1.34. HIGIENIZAÇÃO NAS ATIVIDADES DIÁRIAS:

6.1.34.1. Higiene Pessoal

a) Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

I. Usar uniformes completos compatíveis com a função, limpos,passados e identificados com crachá da empresa;
II. Fazer a barba diariamente;
III. Não aplicar maquiagem;
IV. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
V. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
VI. Manter os sapatos e botas limpas;
VII. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
VIII. Manter a higiene adequada das mãos;
IX. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde.
X. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
XI. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;
XII. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

6.1.34.2. Higienização das instalações:

a) A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, equipamentos e refeitórios.
b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE;
c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
f) A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.
g) A empresa CONTRATADA deverá instalar dispensadores para sabonete líquido e para papel toalha, em pontos adequados do refeitório, ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando - produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

h) O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenal ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a Necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a necessidade	Detergente neutro e desinfetante clorado a200 ppm de cloro ativo

i) O recolhimento, transporte, armazenagem e acondicionamento do lixo resultante da distribuição das refeições, bem como dos restos alimentares (sobra dos alimentos manipulados) são de responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo obrigatoriamente o PGRSS (Plano de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde) de cada Unidade de Saúde, conforme RDC nº 306 de 7 de dezembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde e NR 38 - Segurança e Saúde no Trabalho nas atividades de limpeza urbana e manejo de resíduos sólidos, consiste nas obrigações, direitos e deveres a serem cumpridos por empregadores e trabalhadores, com objetivo de garantir trabalho seguro e sadio (Segurança e Medicina do Trabalho).

j) A CONTRATADA realizará o recolhimento diário e de quantas vezes se fizerem necessárias, do lixo resultante da produção das refeições no refeitório, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

k) O recolhimento, transporte, armazenagem e destino final do lixo resultante da distribuição das refeições servidas para pacientes e lanches nos setores fechados (“marmitex” executivo, copos, guardanapos e outros) bem como os restos alimentares (sobras) de refeições e lanches servidos fora do refeitório são de responsabilidade da CONTRATANTE.

6.1.34.3. Higienização dos equipamentos e utensílios:

a) Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
b) As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.
c) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.
d) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.
e) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com álcool a 70º.
f) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
g) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
h) Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.
i) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.
j) Embalagens deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas). Sempre observando à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.
k) O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balança com impressora etiquetadora	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal, ou antes, se Necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm

6.2. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:

6.2.1. Realizar desinsetização e desratização semestralmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas da cozinha da Unidade de Saúde, ou seja, nos espaços físicos utilizados pela CONTRATADA, sem ônus a CONTRATANTE e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização e desratização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro

na ANVISA e no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

6.3. CONTROLE BACTERIOLÓGICO:

6.3.1. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC "(Análise dos Pontos Críticos de Controle)".

6.3.2. Deverão ser coletadas diariamente pela empresa CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

6.3.3. Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

6.3.4. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

6.4. EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO:

6.4.1. Local de Execução dos Serviços e sua distribuição:

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores será executado nas Unidades de Saúde, Hospital Municipal Orêncio Freitas (HOF), Hospital Psiquiátrico de Jurujuba (HPJ), MMARVF – Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira.

b) A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e servidores será executado nas cozinhas próprias da Contratada e transportadas para as Unidades de Saúde, para o SPA1 – Serviço de Pronto Atendimento do Largo da Batalha da Policlínica Regional do Largo da Batalha (PRLB), SPA2 – Serviço de Pronto Atendimento da Engenhoca da Policlínica Regional da Engenhoca (PRE), SAMU METROPOLITANA II e SAMU – BASE.

c) A distribuição interna das refeições prontas, realizadas nas cozinhas da Contratante são de responsabilidade da CONTRATADA. Deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

d) Para as Unidades de Saúde que não possuem cozinha própria o transporte deverá ser por meio de veículos, utilizados exclusivamente para esta finalidade, mantidos sob higiene diária e identificados que estão a serviço da CONTRATADA. E é obrigatório o acondicionamento dos alimentos transportados em "hot-box".

e) Os veículos deverão estar certificados pela Vigilância Sanitária para o objeto da presente contratação.

f) Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão utilizar uniformes e "EPI" – equipamentos de proteção individual.

g) A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para todas as Unidades de Saúde que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo os horários e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições.

h) O Contratante, por meio do fiscal nomeado, poderá, caso haja necessidade, diligenciar para certificação da veracidade das informações, prestadas pela empresa CONTRATADA.

6.5. Características das Unidades de Saúde:

a) Constituem-se objeto deste ETP as Unidades de Saúde da área hospitalar e os Serviços de Pronto Atendimento e de Emergência, bem como SAMU – BASE e SAMU METROPILITANA II.

b) São serviços com atendimento ininterrupto que mobilizam um conjunto expressivo de funcionários para o seu funcionamento.

6.6. Obrigação e responsabilidade da Contratada:

6.6.1. Apresentação de Responsável Técnico, na área de Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, conforme disposto na CFN 576 de 19/11/2016 alterada pela Resolução 662 de 2020- Dispões sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista, na assinatura do Contrato;

6.6.2. Apresentar Relação Nominal da Equipe Técnica, indicando o Responsável Técnico e seu Registro junto ao Conselho Regional de Nutrição (nome completo, endereço, CPF), bem como experiência técnica, compatível com formação superior em NUTRIÇÃO, o qual deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a dispensação do produto pela contratante até o seu preparo e distribuição, atestando a sua qualidade e procedência, na assinatura do Contrato;

6.6.3. Apresentar Declaração Formal de Disponibilidade das instalações, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, para execução dos serviços de que trata esta despesa, em relação aos licitantes, na assinatura do Contrato.

6.6.4. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, de acordo com o ETP, observado o estabelecido nos itens a seguir:

6.6.4.1. Dependências e instalações físicas do S.N.D:

a) Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.

b) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do Contrato, estejam em conformidade com legislação vigente.

c) Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.

d) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do Contrato.

e) Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

f) Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

g) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério do Contratante.
h) Responsabilizar–se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.
i) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.
j) Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste Contrato, sem qualquer ônus para o Contratante.
k) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
l) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas do Contratante, devido ao mau estado de conservação.
m) Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Contratante.
n) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao Contratante e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante.
o) Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao Contratante por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio do Contratante, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do Contrato.
p) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante.
q) Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do Contratante, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante.
r) Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE.
s) Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento.
t) Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.
u) Garantir a observância da obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

6.6.4.2. Equipe de Trabalho:

a) Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do Contrato;

b) Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos;

c) Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;

d) Assegurar, em conjunto com o Contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais pelo Conselho Regional de Nutricionistas;

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

f) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

g) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente Contrato;

h) Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

i) Manter na Unidade de Saúde arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

j) Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

k) Apresentar ao Contratante, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste Contrato;

l) Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

m) Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

n) Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;

o) Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

p) Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

q) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

r) Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND do Contratante;

s) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

t) Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato;

u) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

v) Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Contrato;

w) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

6.6.5. AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

a) Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços.

b) Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo.

c) Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente.

d) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes.

e) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;

f) Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação. Podendo a CONTRATANTE solicitar a qualquer momento, amostra destes para constatação do cumprimento do presente ETP.

g) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente Contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

h) Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade de Saúde, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE e sem ônus adicional à mesma.

i) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela CONTRATANTE.

j) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

k) Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta destes, ocasionando transtorno ao serviço.

l) Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

m) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo.

n) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

o) Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

p) Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

6.6.6. No Preparo e na Distribuição:

a) Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes.
b) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias.
c) Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da Unidade de Saúde.
d) 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 legislação vigente.
e) Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.
f) Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.
g) Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
h) Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas “in natura” ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas “in natura”, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana.
i) Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores.
j) Utilizar água potável para a diluição de sucos.
k) Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.
l) Entregar porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da CONTRATANTE.
m) 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.
n) Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela CONTRATANTE.
o) Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.
p) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente.
q) Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo CONTRATANTE, obedecendo às disposições legais.
r) Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários.

s) Coletar amostras 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, de acordo com a legislação vigente.
t) 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 CONTRATANTE.
u) Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;
v) Controlar a saída do refeitório durante as refeições para os comensais, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos.
w) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento aos comensais.
x) Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade de Saúde, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE.
y) Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade de Saúde, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), tabela de substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;
z) Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da CONTRATANTE;
aa) Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade de Saúde para preparo das dietas e formulações;
bb) Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da CONTRATANTE, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do Contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual deles, mantendo-os disponíveis para consulta;
cc) Manter todas as dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição climatizadas, de modo a garantir o conforto térmico e a qualidade do ar atendendo às regulações que incidem no tema.

6.6.7. Na Higienização:

a) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

b) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

d) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros alimentícios e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

e) Proceder à higienização dos refeitórios das Unidades de Saúde da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE.

f) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

g) Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ato este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade de Saúde

h) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.

i) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

j) Encaminhar ao SND da Unidade de Saúde, comprovação de dedetização e outros.

k) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

l) Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Contrato de alimentação hospitalar.

m) Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha e etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;

n) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

o) Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

6.6.8. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO:

a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

b) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

c) Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorre do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

d) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

6.6.9. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

a) 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 ETP.

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta desta na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

6.7. Vistoria / Visita Técnica

a) As empresas, para melhor subsidiar suas informações, quando da elaboração de suas planilhas de custos, para fins de pesquisa de mercado, poderão de forma facultativa, realizar, através de representante legal da Empresa ou Responsável Técnico, a “VISITA TÉCNICA” aos locais destinados para instalação da cozinha, para prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

b) As empresas, que realizarem a Visita Técnica deverão apresentar declaração conforme modelo, que se encontra disponível no Anexo IX, para o conhecimento das condições físicas de cada Unidade Hospitalar, não sendo aceito qualquer questionamento futuro referente a dificuldades técnicas na realização dos serviços.

6.8. Requisitos de qualificação técnica e Técnico-profissional:

a) Apresentação de profissional da área de Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional competente, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica por execução de serviço de características semelhantes, para fins de contratação, de acordo com o disposto na Resolução Nº 703/2021, do Conselho Federal de Nutrição e do Inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

b) Registro atualizado da Pessoa Jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição, comprovado através do documento emitido pelo órgão competente, conforme Lei n°6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único- Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade de empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Federal e Resolução 702/2021 – inscrição pessoa jurídica nos Conselhos Regionais de nutricionistas, registro e cadastro.

c) Apresentação de atestado(s) de Capacidade Técnica, emitidos por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, devidamente registrado nas entidades profissionais competentes, que comprovem aptidão pertinente e compatível com o objeto da presente contratação, de acordo com o disposto na Resolução Nº 703/2021, do Conselho Federal de Nutrição e do Inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

d) **A empresa contratada** deverá apresentar, a Título de Qualificação Técnica, atestados que comprovem o fornecimento satisfatório de dietas atendendo a um dos seguintes quantitativos:

I. Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente) –

II. Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 - Regulamento técnico para o Estabelecimento de Padrão de identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem sob Responsabilidade Técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ ou Prestação de Serviços e Lei nº 2564, de 25/06/2008. Dispõe sobre o Código Sanitário do Município de Niterói.

6.9. Para a execução do fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas Unidades de Saúde Hospitalares, que possuem cozinhas próprias, tais como o HOF, HPJ e MMARVF será necessário que a empresa contratada forneça os equipamentos para as referidas cozinhas, que serão detalhadas a seguir:

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS						
ITEM	EQUIPAMENTOS	UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
			HOF	HPJ	MMARVF	
1	Ar condicionado - 12.000 Btus	UM	1	1	0	2
2	Ar condicionado - 30.000 Btus	UM	1	1	1	3
3	Balança com carga máxima de 15 kg para a despensa diária	UMA	1	1	1	3
4	Balança de carga de 100 kg	UMA	1	0	0	1
5	Balança digital e etiquetador para pesagem de refeição	UMA	1	1	1	3
6	Balcão térmico com 5 cubas	UM	0	0	0	0
7	Balcão térmico com 6 cubas	UM	1	1	1	3
8	Balcão refrigerado para sobremesas e saladas	UM	1	1	1	3
9	Bandejas térmicas com três divisórias e refil para grandes alimentações de pacientes	UMA	80	0	0	80
10	Batedeira semi industrial	UMA	1	1	1	3
11	Batedeira industrial	UMA	1	0	0	1
12	Bebedouro industrial com capacidade mínima de 20 litros	UM	1	1	0	2
13	Bombonas térmicas com bico do tipo TERMOLAB capacidade 5 litros	UMA	5	10	5	20
14	Bombonas térmicas com bico do tipo TERMOLAB capacidade 10 litros	UMA	5	10	2	17
15	Bule térmico	UM	0	5	0	5
16	Cafeteira industrial com capacidade mínima de 4 litros	UMA	1	1	1	3
17	Caixa térmica "HOT BOX" para transporte de alimentos preparados, quentes, frios e congelados que mantenham a temperatura por até seis horas	UMA	0	0	0	0
18	Carro com portas para transporte de bandejas térmicas para grandes refeições de pacientes	UM	2	0	1	3
19	Carro tipo plataforma com 2 compartimentos pra transporte de pequenas refeições de pacientes	UM	2	0	1	3
20	Carro tipo plataforma com 04 compartimentos para transporte de refeições	UM	0	4	0	4
21	Container para acondicionamento do lixo com tampa	UM	6	4	1	11
22	Cortina de ar entre cozinha e refeitório	UMA	0	0	4	4
23	Sistema de Climatização das áreas de pré-preparo, preparo, armazenamento e realização das refeições	UM	4	1	1	6
		SUBTOTAL	115	43	22	180

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS						
ITEM	EQUIPAMENTOS	UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
			HOF	HPJ	MMARVF	
SUBTOTAL			115	43	22	180
24	Descascador de legumes industrial	UM	1	0	0	1
25	Estante de inox para estoque	UMA	10	1	10	21
26	Extrator de suco semi industrial	UM	1	1	1	3
27	Fogão com forno de 06 queimadores	UM	0	1	0	1
28	Fogão com forno de 08 queimadores e chapa para grelhar	UM	2	0	1	3
29	Fogão com forno de 10 queimadores e chapa para grelhar	UM	0	1	0	1
30	Fogão doméstico para a área de pequenas preparações para paciente com 4 bocas e forno	UM	1	0	1	2
31	Forno a gás industrial em inox com 02 (duas) câmaras	UM	0	1	1	2
32	Forno de microondas 30 litros	UM	1	1	1	3
33	Forno elétrico industrial em inox com 3 câmaras	UM	1	1	0	2
34	Freezer branco horizontal com acondicionamento de polpas de suco (capacidade de 240 litros)	UM	1	1	1	3
35	Freezer branco horizontal para degelo de carnes (capacidade de 240 litros)	UM	1	0	1	2
36	Freezer branco horizontal com acondicionamento de carnes vermelhas (capacidade de 411 litros)	UM	1	0	1	2
37	Freezer branco horizontal com acondicionamento de peixes (capacidade de 411 litros)	UM	1	0	1	2
38	Freezer branco horizontal com acondicionamento de laticínios (capacidade de 411 litros)	UM	1	1	1	3
39	Freezer branco vertical industrial com acondicionamento de aves (capacidade de 411 litros)	UM	1	0	1	2
40	Freezer branco horizontal para acondicionamento de aves (capacidade de 519 litros)	UM	0	1	0	1
41	Freezer branco horizontal para acondicionamento para carnes vermelhas (capacidade de 519 litros)	UM	0	1	0	1
42	Freezer branco horizontal para acondicionamento para peixes (capacidade de 519 litros)	UM	0	1	0	1
SUBTOTAL			138	55	43	236

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS							
ITEM	EQUIPAMENTOS		UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
				HOF	HPJ	MMARVF	
SUBTOTAL				138	55	43	236
43	Fritadeira industrial		UMA	1	1	0	2
44	Garrafas térmicas individuais para pacientes		UMA	10	5	0	15
45	Garrafas térmicas para acondicionamento de café e chá para consumo dos servidores		UMA	6	2	8	16
46	Garrafa plástica para água de pacientes capacidade de 1 litro		UMA	0	10	0	10
47	Geladeira industrial em inox para acondicionamento para vegetais, frutas, laticínios e ovos (capacidade de 400 litros)		UMA	1	1	2	4
48	Geladeira duplex 460 l para acondicionamento de sobremesas		UMA	1	1	1	3
49	Geladeira para degelo		UMA	1	0	1	2
50	Liquidificador industrial grande		UM	2	1	0	3
51	Liquidificador semi-industrial pequeno		UM	2	1	2	5
52	Liquidificador doméstico		UM	2	0	1	3
53	Lixeiras com pedal		UMA	4	2	8	14
54	Lixeiras com pedal 240 1		UMA	8	5	2	15
55	Máquina de lavar louça		UMA	1	0	1	2
56	Máquina de moer carne industrial		UMA	1	1	1	3
57	Mixer manual para preparo de bebidas suplementares		UM	1	1	1	3
58	Mobiliário: Mesas e cadeiras para o refeitório (uma mesa e quatro cadeiras)		UM	12	38	20	70
59	Mobiliário: Mesa de escritório e cadeira		UM	2	3	2	7
60	Mobiliário de inox: mesa de apoio para sobremesa e saladas		UM	1	3	3	7
61	Mobiliário de inox: mesa de apoio para balança		UM	1	1	1	3
62	Mobiliário de inox para armazenagem, preparo, acondicionamento e estoque		UM	0	1	1	2
63	Panela de pressão industrial com capacidade para 20 litros		UMA	2	0	2	4
64	Panela de pressão industrial com capacidade para 30 litros		UMA	2	0	1	3
65	Panela industrial diversos tamanhos		UMA	20	16	10	46
66	Picador manual de legumes industrial de tripé		UMA	2	2	1	5
67	Utensílios:	Açucareiro	UM	0	4	2	6
68		Prato liso de louça branca	UM	120	80	120	320
69		Prato liso de louça branca para sobremesa	UM	0	80	0	80
70		bandeja plástica	UMA	120	200	120	440
SUBTOTAL				461	514	354	1.329

LISTAGEM DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS MÍNIMOS DA EMPRESA CONTRATADA PARA AS UNIDADES DE SAÚDE QUE POSSUEM COZINHAS PRÓPRIAS							
ITEM	EQUIPAMENTOS		UNID	UNIDADES SAÚDE			TOTAL
				HOF	HPJ	MMARVF	
SUBTOTAL				461	514	354	1329
71	Utensílios:	talheres (garfos, facas e colheres sobremesa - cada)	UM	120	100	120	340
72		talher (colheres de sopa)	UM	120	150	120	390
73		Peneira P	UMA	2	2	2	6
74		Peneira M	UMA	4	2	2	8
75		Concha para servir média	UMA	4	2	2	8
76		Colher de servir	UMA	6	6	6	18
77		sopeira térmica	UMA	0	0	0	0
78		galheteiro	UM	0	1	1	2
79		Pegador	UM	6	6	6	18
80		Saladeira	UMA	120	0	120	240
81	Papeleira		UMA	2	6	10	18
82	Purificador de água		UM	1	1	1	3
83	Proteção de luminárias		UMA	0	0	0	0
84	Refresqueira industrial com capacidade mínima de 5 litros		UMA	1	1	1	3
85	Refresqueira industrial com capacidade mínima de 10 litros		UMA	1	1	1	3
86	Saboneteira		UMA	4	6	10	20
87	telas de proteção para janelas		UMA	20	20	20	60
88	Termômetro digital para os freezers e geladeiras		UM	8	8	10	26
89	Termômetro digital infravermelho para alimentos		UM	2	2	1	5
90	Termômetro espeto digital para alimentos		UM	0	2	0	2
91	Torradeira		UMA	0	1	1	2
			TOTAL	882	831	788	2501

OBS. NOS ITENS 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42,47, 48, E 49, AS DIMENSÕES SÃO APROXIMADAS E PODERÃO SER SUBSTITUÍDAS POR DIMENSÕES SIMILARES OU SUPERIORES, DE ACORDO COM A QUANTIDADE DE ARMANEZAMENTO DE CADA UNIDADE DE SAÚDE.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. Definição do método para a estimativa das quantidades:

7.1.1. As quantidades a serem contratadas foram definidas com base na Memória de Cálculo definidas no DFD – Documento de Formalização de Demanda.

7.1.2. A seguir, a planilha com os quantitativos e especificações da nutrição e Alimentação Hospitalar por Unidade de Saúde da FMS:

7.1.2.1. Unidades de Saúde Hospitalar que possuem cozinhas próprias:

LOTE 01													
FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NAS COZINHAS PRÓPRIAS DAS UNIDADES DE SAÚDE, DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO TODAS AS ETAPAS DE ARMAZENAMENTO, PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA DAS REFEIÇÕES PRONTAS, COM MÃO DE OBRA, COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DA CONTRATADA													
SUBITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	HOF		HPJ		MMARVF		TOTAL	
					LEITOS: 72 ACOMPANHANTES: 25 PLANTONISTAS: 120		LEITOS (PACIENTES): 50 PLANTONISTAS: 33		LEITOS (PACIENTES): 29 PLANTONISTAS: 70 ACOMPANHANTES: 29		TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)		
1	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	1.487	17.844	899	10.788	3.377	40.524
2	5.320	Colação DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	0	0	899	10.788	1.890	22.680
3	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	1.487	17.844	899	10.788	3.377	40.524
4	5.320	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	989	11.868	1.487	17.844	899	10.788	3.375	40.500
5	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	991	11.892	1.487	17.844	899	10.788	3.377	40.524
6	5.320	Ceia DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	989	11.868	1.487	17.844	899	10.788	3.375	40.500
7	5.320	Desjejum DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	156	1.872	25	300	0	0	181	2.172
8	5.320	Colação DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	156	1.872	0	0	0	0	156	1.872
9	5.320	Almoço DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	160	1.920	28	336	0	0	188	2.256
10	5.320	Lanche DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	159	1.908	25	300	0	0	184	2.208
11	5.320	Jantar DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	160	1.920	30	360	0	0	190	2.280
12	5.320	Ceia DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	160	1.920	25	300	0	0	185	2.220
13	5.320	Desjejum DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	196	2.352	0	0	155	1.860	351	4.212
14	5.320	Colação DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	196	2.352	0	0	155	1.860	351	4.212
15	5.320	Almoço DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	199	2.388	0	0	155	1.860	354	4.248
16	5.320	Lanche DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	198	2.376	0	0	155	1.860	353	4.236
17	5.320	Jantar DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	199	2.388	0	0	155	1.860	354	4.248
18	5.320	Ceia DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	199	2.388	0	0	155	1.860	354	4.248
19	5.320	Desjejum DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	117	1.404	0	0	0	0	117	1.404
20	5.320	Colação DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	117	1.404	0	0	0	0	117	1.404
21	5.320	Almoço DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	120	1.440	0	0	0	0	120	1.440
22	5.320	Lanche DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	118	1.416	0	0	0	0	118	1.416
23	5.320	Jantar DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	121	1.452	0	0	0	0	121	1.452
24	5.320	Ceia DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	120	1.440	0	0	0	0	120	1.440
25	5.320	Desjejum DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	89	1.068	0	0	0	0	89	1.068
26	5.320	Colação DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	89	1.068	0	0	0	0	89	1.068
27	5.320	Almoço DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	92	1.104	0	0	0	0	92	1.104
28	5.320	Lanche DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	94	1.128	0	0	0	0	94	1.128
29	5.320	Jantar DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	93	1.116	0	0	0	0	93	1.116
SUBTOTAL					9.250	111.000	7.568	90.816	6.324	75.888	23.142	277.704

SUBITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	HOF		HPJ		MMARVF		TOTAL	
					LEITOS: 72 ACOMPANHANTES: 25 PLANTONISTAS: 120		LEITOS (PACIENTES): 50 PLANTONISTAS: 33		LEITOS (PACIENTES): 29 PLANTONISTAS: 70 ACOMPANHANTES: 29		TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)		
SUBTOTAL REFEIÇÃO "A" (UMA)					9.250	111.000	7.568	90.816	6.324	75.888	23.142	277.704
30	5.320	Ceia DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	93	1.116	0	0	0	0	93	1.116
31	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	1.001	12.012	504	6.048	992	11.904	2.497	29.964
32	5.320	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	1.288	15.456	0	0	1.178	14.136	2.466	29.592
33	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	ACOMPANHANTE	550	6.600	0	0	899	10.788	1.449	17.388
TOTAL REFEIÇÃO "A" (UMA)					12.182	146.184	8.072	96.864	9.393	112.716	29.647	355.764
34	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	1.399,00	16.788,00	558,00	6.696,00	766,00	9.192,00	2.723	32.676
35	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	543,00	6.516,00	338,00	4.056,00	645,00	7.740,00	1.526	18.312
36	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	339,00	4.068,00	0,00	0,00	585,00	7.020,00	924	11.088
37	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	330,00	3.960,00	0,00	0,00	585,00	7.020,00	915	10.980
TOTAL REFEIÇÃO (KG)					2.611,00	31.332,00	896,00	10.752,00	2.581,00	30.972,00	6.088,00	73.056,00

7.1.2.2. Unidades de Saúde que não possuem cozinhas próprias:

LOTE 02															
FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NA COZINHA PRÓPRIA DA EMPRESA CONTRATADA, DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO TODAS AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA UNIDADES DE SAÚDE. AS UNIDADES DE SAÚDE SÃO: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 E SPA-2															
CATSERV	SUBITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	SPA-1 LEITOS: 10 ACOMPANHANTES: 10 PLANTONISTAS: 42		SPA-2 PLANTONISTAS: 16		SAMU BASE SERVIDORES: 94 PLANTONISTAS		SAMU METRO II SERVIDORES: 17 PLANTONISTAS		TOTAL SPA1 - SPA2 - SAMU-BASE - SMAU-METRO II	
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)
5.320	1	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	2	Colação DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	3	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	4	Ceia DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
5.320	5	Almoço DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	6	Jantar DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	7	Almoço DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	8	Jantar DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	0	0	0	0	0	0	155	1.860
5.320	9	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	775	9.300	310	3.720	614	7.368	310	3.720	2.009	24.108
5.320	10	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	775	9.300	460	5.520	887	10.644	217	2.604	2.339	28.068
5.320	11	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	ACOMPANHANTE	310	3.720	0	0	0	0	0	0	310	3.720
TOTAL REFEIÇÕES "A" (UMA)					3.720	44.640	770	9.240	1.501	18.012	527	6.324	6.518	78.216
5.320	12	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	604,50	7.254,00	354,35	4.252,20	576,29	6.915,48	202,00	2.424,00	1.737,14	20.845,68
5.320	13	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	503,75	6.045,00	310,75	3.729,00	398,97	4.787,64	141,00	1.692,00	1.354,47	16.253,64
5.320	14	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	202,00	2.424,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	202,00	2.424,00
5.320	15	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	201,50	2.418,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	201,50	2.418,00
TOTAL REFEIÇÕES (kG) "B"					1.511,75	18.141,00	665,10	7.981,20	975,26	11.703,12	343,00	4.116,00	3.495,11	41.941,32

Obs.: em relação ao total das refeições (kg) da SAMU- METRO II, o valor apurado é de 4.116 Kg, e não 4.111 Kg, como consta no DFD pois, há dízimas nestes valores.

7.1.3. E apresentamos de forma mais elaborada o perfil de Cada Unidade de Saúde:

7.1.3.1. O HOF: conta com 72 (setenta e dois) leitos, 25 (vinte e cinco) acompanhantes e 120 (cento e vinte) plantonistas, em média mensal.

7.1.3.2. O HPJ: conta com 50 (cinquenta) leitos e 33 (trinta e três);

7.1.3.3. A MMARVF: conta com 29 leitos, 29 acompanhantes e 70 plantonistas;

7.1.3.4. SPA-1: conta com 10 (dez) leitos, 10 (dez) acompanhantes e 42 (quarenta e dois) , em média mensal.

7.1.3.5. SPA-2: conta com 16 (dezesseis) plantonistas, em média mensal.

7.1.3.6. SAMU-BASE: conta com 94 (noventa e quatro) plantonistas, em média mensal.
7.1.3.7. SAMU METROII: conta com 17 (dezessete) plantonistas, em média mensal.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição Resumida	Fonte de consulta de preços	Data Base	Valor estimado mensal	Valor estimado total (12 meses)
1	FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NAS COZINHAS PRÓPRIAS DAS UNIDADES DE SAÚDE, DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO TODAS AS ETAPAS DE ARMAZENAMENTO, PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA DAS REFEIÇÕES PRONTAS, COM MÃO DE OBRA, COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DA CONTRATADA	EXTRAÍDA PROCESSO Nº 9900066773/2024 - FMS	11/10/2024*	R$268.978,65	R$3.227.743,80
		CONTRATO FMS Nº 05/2019 – PROCESSO Nº 200/3147/2016	06/06/2024	R$442.270,87	R$5.307.250,44
		PROCESSO Nº 077/2024 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2024 – PREFEITURA FRUTAL	28/03/2024	R$530.702,00	R$6.368.424,00
		PREFEITURA MUNICIPAL MAGÉ – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024 – PROCESSO Nº 7743/2023	18/06/2024	R$438.645,04	R$5.263.740,48
PREÇO TOTAL PROJETADO					**R$6.413.260,17**

*Obs.: Em relação a data de 11/10/2024, consta da cotação de preços realizada pelo DEAD, para o processo nº 9900066773/2024.

Item	Descrição Resumida	Fonte de consulta de preços	Data Base	Valor estimado mensal	Valor estimado total (12 meses)
	Fornecimento de Nutrição e Alimentação hospitalar na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para Unidades de Saúde. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2	CONTRATO FMS Nº 06/2019 - PROCESSO Nº 200/3147/2016	06/06/2024	R$122.773,40	R$1.473.280,75
PREÇO TOTAL PROJETADO					**R$1.473.280,75**

LOTE 01 - ESTIMATIVA DE PREÇOS																					
FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NAS COZINHAS PRÓPRIAS DAS UNIDADES DE SAÚDE, DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO TODAS AS ETAPAS DE ARMAZENAMENTO, PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA DAS REFEIÇÕES PRONTAS, COM MÃO DE OBRA, COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DA CONTRATADA																					
SUBITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	TOTAL DAS REFEIÇÕES DAS UNIDADES: HOF - HPJ - MMARVF		COTAÇÃO EXTRAÍDA PROC. 9900066773/2024 - ALIMENTAÇÃO EMERGENCIAL HPJ			Contrato FMS 05/2019 - PROCESSO Nº 200/3147/2016 - EMPRESA DIMARE			PROCESSO LICITATÓRIO n.º 077/2024 QUADRO RESUMO DO PREGÃO ELETRÔNICO n.º 004/2024 PROCESSO Nº 077/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N.º 004/2024 - PREFEITURA FRUTAL			PREFEITURA MUNICIPAL DE MAGÉ SECRETARIA DE SAÚDE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024 PROCESSO Nº 7743/2023 - 18/06/2024			MÉDIA MENSAL		
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL
1	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	3.377	40.524	11,27	38.058,79	456.705,48	4,25	14.352,25	172.227,00	9,00	30.393,00	364.716,00	7,42	25.057,34	300.688,08	7,99	26.965,35	323.584,14
2	5.320	Colação DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	1.890	22.680	0,00	0,00	0,00	3,82	7.219,80	86.637,60	10,00	18.900,00	226.800,00	4,94	9.336,60	112.039,20	6,25	11.818,80	141.825,60
3	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	3.377	40.524	27,32	92.259,64	1.107.115,68	22,25	75.138,25	901.659,00	28,00	94.556,00	1.134.672,00	23,05	77.839,85	934.078,20	25,16	84.948,44	1.019.381,22
4	5.320	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	3.375	40.500	11,80	39.825,00	477.900,00	3,98	13.432,50	161.190,00	9,00	30.375,00	364.500,00	9,15	30.881,25	370.575,00	8,48	28.628,44	343.541,25
5	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	3.377	40.524	27,38	92.462,26	1.109.547,12	22,25	75.138,25	901.659,00	28,00	94.556,00	1.134.672,00	23,01	77.704,77	932.457,24	25,16	84.965,32	1.019.583,84
6	5.320	Ceia DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	3.375	40.500	11,56	39.015,00	468.180,00	4,82	16.267,50	195.210,00	10,00	33.750,00	405.000,00	7,63	25.751,25	309.015,00	8,50	28.695,94	344.351,25
7	5.320	Desjejum DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	181	2.172	9,59	1.735,79	20.829,48	3,82	691,42	8.297,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,71	1.213,61	14.563,26
8	5.320	Colação DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	156	1.872	0,00	0,00	0,00	3,82	595,92	7.151,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	595,92	7.151,04
9	5.320	Almoço DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	188	2.256	28,06	5.275,28	63.303,36	7,51	1.411,88	16.942,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17,79	3.343,58	40.122,96
10	5.320	Lanche DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	184	2.208	11,08	2.038,72	24.464,64	3,82	702,88	8.434,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,45	1.370,80	16.449,60
11	5.320	Jantar DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	190	2.280	26,36	5.008,40	60.100,80	7,51	1.426,90	17.122,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16,94	3.217,65	38.611,80
12	5.320	Ceia DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	185	2.220	7,64	1.413,40	16.960,80	3,82	706,70	8.480,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,73	1.060,05	12.720,60
13	5.320	Desjejum DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	351	4.212	0,00	0,00	0,00	3,82	1.340,82	16.089,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	1.340,82	16.089,84
14	5.320	Colação DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	351	4.212	0,00	0,00	0,00	3,82	1.340,82	16.089,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	1.340,82	16.089,84
15	5.320	Almoço DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	354	4.248	0,00	0,00	0,00	6,22	2.201,88	26.422,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,22	2.201,88	26.422,56
16	5.320	Lanche DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	353	4.236	0,00	0,00	0,00	3,82	1.348,46	16.181,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	1.348,46	16.181,52
17	5.320	Jantar DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	354	4.248	0,00	0,00	0,00	6,22	2.201,88	26.422,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,22	2.201,88	26.422,56
18	5.320	Ceia DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	354	4.248	0,00	0,00	0,00	3,82	1.352,28	16.227,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	1.352,28	16.227,36
19	5.320	Desjejum DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	117	1.404	0,00	0,00	0,00	3,82	446,94	5.363,28	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	446,94	5.363,28
20	5.320	Colação DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	117	1.404	0,00	0,00	0,00	3,82	446,94	5.363,28	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	446,94	5.363,28
21	5.320	Almoço DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	120	1.440	0,00	0,00	0,00	4,96	595,20	7.142,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,96	595,20	7.142,40
22	5.320	Lanche DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	118	1.416	0,00	0,00	0,00	3,82	450,76	5.409,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	450,76	5.409,12
23	5.320	Jantar DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	121	1.452	0,00	0,00	0,00	4,96	600,16	7.201,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,96	600,16	7.201,92
24	5.320	Ceia DIETA LÍQUIDA	Refeição (UMA)	PACIENTE	120	1.440	0,00	0,00	0,00	3,82	458,40	5.500,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	458,40	5.500,80
25	5.320	Desjejum DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	89	1.068	0,00	0,00	0,00	3,82	339,98	4.079,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	339,98	4.079,76
26	5.320	Colação DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	89	1.068	0,00	0,00	0,00	3,82	339,98	4.079,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	339,98	4.079,76
27	5.320	Almoço DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	92	1.104	0,00	0,00	0,00	4,98	458,16	5.497,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,98	458,16	5.497,92
28	5.320	Lanche DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	94	1.128	0,00	0,00	0,00	3,82	359,08	4.308,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	359,08	4.308,96
29	5.320	Jantar DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	93	1.116	0,00	0,00	0,00	4,98	463,14	5.557,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,98	463,14	5.557,68
SUBTOTAL REFEIÇÃO A (UMA)					23.142	277.704		317.092,28	3.805.107,36		221.829,13	2.661.949,56		302.530,00	3.630.360,00		246.571,06	2.958.852,72		291.568,76	3.498.825,12

SUBITEM	CATSERV	DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	TOTAL DAS UNIDADES: HOF - HPJ - MMARVF		COTAÇÃO EXTRAÍDA PROC. 9900066773/2024 - VALOR MENSAL			Contrato FMS 05/2019 - PROCESSO Nº 200/3147/2016			PROCESSO LICITATÓRIO n.º 077/2024 QUADRO RESUMO DO PREGÃO ELETRÔNICO n.º 004/2024 PROCESSO Nº 077/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N.º 004/2024 - PREFEITURA FRUTAL			PREFEITURA MUNICIPAL DE MAGÉ SECRETARIA DE SAÚDE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024 PROCESSO Nº 7743/2023 - 18/06/2024			MÉDIA MENSAL		
					TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL
SUBTOTAL REFEIÇÃO A (UMA)					23.142	277.704		317.092,28	3.805.107,36		221.829,13	2.661.949,56		302.530,00	3.630.360,00		246.571,06	2.958.852,72		291.568,76	3.498.825,12
30	5.320	Ceia DIETA LÍQ. REST.	Refeição (UMA)	PACIENTE	93	1.116	0,00	0,00	0,00	3,82	355,26	4.263,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,82	355,26	4.263,12
31	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	2.497	29.964	10,90	27.217,30	326.607,60	4,25	10.612,25	127.347,00	9,00	22.473,00	269.676,00	7,42	18.527,74	222.332,88	7,89	19.707,57	236.490,87
32	5.320	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	2.466	29.592	11,99	29.567,34	354.808,08	3,99	9.839,34	118.072,08	9,00	22.194,00	266.328,00	9,15	22.563,90	270.766,80	8,53	21.041,15	252.493,74
33	5.320	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	ACOMPANHANTE	1.449	17.388	0,00	0,00	0,00	4,25	6.158,25	73.899,00	9,00	13.041,00	156.492,00	7,42	10.751,58	129.018,96	6,89	9.983,61	119.803,32
TOTAL REFEIÇÃO A (UMA)					29.647	355.764		56.784,64	681.415,68		248.794,23	2.985.530,76		360.238,00	4.322.856,00		298.414,28	3.580.971,36		342.656,35	4.111.876,17
34	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	2.723,00	32.676,00	51,01	138.900,23	1.666.802,76	31,78	86.536,94	1.038.443,28	28,00	76.244,00	914.928,00	23,05	62.765,15	753.181,80	33,46	91.111,58	1.093.338,96
35	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	1.526,00	18.312,00	48,03	73.293,78	879.525,36	31,78	48.496,28	581.955,36	28,00	42.728,00	512.736,00	23,01	35.113,26	421.359,12	32,71	49.907,83	598.893,96
36	5.320	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	924,00	11.088,00	0,00	0,00	0,00	31,78	29.364,72	352.376,64	28,00	25.872,00	310.464,00	23,05	21.298,20	255.578,40	27,61	25.511,64	306.139,68
37	5.320	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	915,00	10.980,00	0,00	0,00	0,00	31,78	29.078,70	348.944,40	28,00	25.620,00	307.440,00	23,01	21.054,15	252.649,80	27,60	25.250,95	303.011,40
TOTAL REFEIÇÃO (KG)					6.088,00	73.056,00		212.194,01	2.546.328,12		193.476,64	2.321.719,68		170.464,00	2.045.568,00		140.230,76	1.682.769,12		191.782,00	2.301.384,00
VALOR ESTIMADO TOTAL - REFEIÇÕES "A" E "B"								268.978,65	3.227.743,80		442.270,87	5.307.250,44		530.702,00	6.368.424,00		438.645,04	5.263.740,48		534.438,35	6.413.260,17

LOTE 02 - ESTIMATIVA DE PREÇOS									
FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NA COZINHA PRÓPRIA DA EMPRESA CONTRATADA, DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO TODAS AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA UNIDADES DE SAÚDE. AS UNIDADES DE SAÚDE SÃO: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 E SPA-2									
CATSERV	SUBITEM	TOTAL REFEIÇÕES					COTAÇÃO CONTRATO FMS Nº 06/2019 - PROCESSO Nº 200/3147/2016	VALOR ESTIMADO MENSAL DAS REFEIÇÕES	VALOR ESTIMADO ANUAL DAS REFEIÇÕES
		SPA1 - SPA2 - SAMU-BASE - SMAU-METRO II							
		DESCRIÇÃO	UNIDADE	DESTINATÁRIO	TOTAL MENSAL (UMA)	TOTAL 12 MESES (UMA)			
5.320	1	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	3,74	1.159,40	13.912,80
5.320	2	Colação DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	3,71	1.150,10	13.801,20
5.320	3	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	3,72	1.153,20	13.838,40
5.320	4	Ceia DIETA GERAL	Refeição (UMA)	PACIENTE	310	3.720	3,71	1.150,10	13.801,20
5.320	5	Almoço DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	14,45	2.239,75	26.877,00
5.320	6	Jantar DIETA PASTOSA	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	14,43	2.236,65	26.839,80
5.320	7	Almoço DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	9,36	1.450,80	17.409,60
5.320	8	Jantar DIETA SEMI LÍQ.	Refeição (UMA)	PACIENTE	155	1.860	9,36	1.450,80	17.409,60
5.320	9	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	2.009	24.108	4,25	8.538,25	102.459,00
5.320	10	Lanche DIETA GERAL	Refeição (UMA)	SERVIDOR	2.339	28.068	3,99	9.332,61	111.991,32
5.320	11	Desjejum DIETA GERAL	Refeição (UMA)	ACOMPANHANTE	310	3.720	3,52	1.091,20	13.094,40
TOTAL REFEIÇÕES "A" (UMA)					6.518	78.216		30.952,86	371.434,32
CATSERV	12	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	1.737,14	20.845,68	30,49	52.965,40	635.584,78
5.320	13	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	SERVIDOR	1.354,47	16.253,64	20,25	27.428,02	329.136,21
5.320	14	Almoço DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	202,00	2.424,00	28,32	5.720,64	68.647,68
5.320	15	Jantar DIETA GERAL	Refeição (Kg)	ACOMPANHANTE	201,50	2.418,00	28,32	5.706,48	68.477,76
TOTAL REFEIÇÕES (kG) "B"					3.495,11	41.941,32		91.820,54	1.101.846,43
VALOR ESTIMADO TOTAL DAS REFEIÇÕES "A" E "B"								122.773,40	1.473.280,75

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Por se tratar de contratação de serviços continuados, o parcelamento do objeto não é a regra devendo a contratação ser realizada no seu escopo integral como forma de impedir que a contratação parcelada ofereça perda de economia de escala visando propiciar a ampla participação dos concorrentes.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Faz-se necessária a inclusão da empresa contratada pela FMS, responsável pelo recolhimento de resíduos sólidos, oriundos do fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, de forma contínua.

11. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1. A presente contratação está aderente ao planejamento da Fundação Municipal de Niterói, que mantém o cumprimento das contratações de bens e serviços conforme demanda, como forma de garantir o perfeito funcionamento da instituição com segurança operacional, boas condições para o exercício da administração e com totais garantias para o atendimento de suas atividades fins.

11.2. Para tanto a Fundação Municipal de Saúde de Niterói mantém seus atos de planejamento e controles atualizados e em permanente modernização, tendo entre seus objetivos melhorar os procedimentos de aquisições, na forma e no momento mais adequado.

11.3. O fulcro deste **ETP** é estabelecer as condições gerais e minimamente necessárias para que se proceda a uma contratação dentro dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, probidade administrativa, e principalmente ampla e irrestrita transparência processual no processo de escolha da solução que mais se adequa à demanda identificada pelo Órgão.

11.4. Referência a outros instrumentos de planejamento

11.4.1. A contratação pretendida está alinhada à Programação Anual de Saúde de 2025 (PAS) da Secretaria Municipal de Saúde/Fundação Municipal de Saúde, onde estão definidas as ações estratégicas ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos e processo:

11.4.1.1. **Diretriz**: DIRETRIZ Nº 4 - Ampliar a oferta da atenção especializada hospitalar, de atuação interdisciplinar e multiprofissional, incluindo serviços de urgência e emergência, cuja responsabilidade é prestar assistência aos usuários com condições agudas ou crônicas, que apresentem instabilização e agravos de seu estado de saúde, exigindo, portanto, assistência contínua em regime de internação.
Objetivo: - Reorganizar a rede hospitalar, de urgência e emergência, bem como ampliar o acesso e qualificar os serviços de alta complexidade.

11.4.1.2. **Meta**:

11.4.1.2.1. META 41: Disponibilizar leitos psiquiátricos (15 de 30 dias e 8 de 48/72h) em Hospital Geral e converter o Hospital Psiquiátrico de Jurujuba em outros Serviços de Atenção Psicossocial de formatação em saúde e cultura.

11.4.1.2.2. META 44: Implementar Plano de Atenção às Doenças Crônicas Não Transmissíveis (hipertensão, diabetes, obesidade etc.) com ênfase na ampliação dos Serviços Cardiológicos.

11.4.1.2.3. META 48: Implementar o Plano de Qualificação e Ampliação, em quantidade e complexidade, dos serviços prestados pela Maternidade Municipal Alzira Reis.

11.4.2. Plano de Contratações Anual (PCA)

11.4.3. O Plano de Contratações Anual - PCA 2025 ainda se encontra sendo finalizado e posteriormente será publicado.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. A presente contratação almeja um fornecimento de nutrição e a alimentação hospitalar de forma contínua, que atenda, além dos requisitos específicos estabelecidos neste documento, a formalização de contrato que garanta a economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

12.2. Além disso, pretende-se que a contratação seja capaz dentre os benefícios diretos e indiretos, que se almeja com o fornecimento da alimentação hospitalar:

12.2.1. assegurar uma alimentação balanceada e em condições de higiênico-sanitárias adequadas, ao tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade;

12.2.2. assegurar refeições para acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, conforme as Leis Federais nº 8.069 de 13/07/1990, nº 10.741 de 01/10/2003, nº 14.423 de 22/07/2022 e nº 11.108 de 07/04/2005, assistidos pelas Unidades de Saúde Hospitalares da FMS, autorizados pelos serviços de saúde;

12.2.3. assegurar refeições para os plantonistas e colaboradores eventuais autorizados pelos SND;

12.2.4. aperfeiçoamento dos instrumentos de gestão contratual, objetivando a melhoria do serviço prestado por meio dos instrumentos de medição de resultado e a atualização das práticas alimentares que serão essenciais para adequação da oferta alimentar, conforme a singularidade de cada indivíduo, almejando-se assim, a integralidade do cuidado.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Não será utilizado nenhum recurso que demande alteração da estrutura atual.

14. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

14.1. A contratada deverá cumprir as orientações da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre referente aos critérios de Sustentabilidade Ambiental, especialmente o que consta nos artigos 5º e 6º da normativa, no que couber.

14.2. Serão incluídas como obrigação da contratada critérios e práticas de sustentabilidade a serem veiculados como especificação técnica do objeto, se for o caso (Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010):

14.2.1. Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação específica, requeridos intempestivamente) .

14.2.2. Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 - Regulamento técnico para o Estabelecimento de Padrão de identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem sob Responsabilidade Técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ ou Prestação de Serviços e Lei nº 2564, de 25/06/2008. Dispõe sobre o código sanitário do Município de Niterói.

14.2.3. RDC n°. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

14.3. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

I. Uso racional da água:

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.

d) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

e) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma.
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).
  Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.
- Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.
- Deixar carnes salgadas, 24horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

f) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

g) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

h) Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

i) Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a

economia de água, em torno de 25%,

- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo.

II. Uso racional da energia elétrica

a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;

b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

i) Comunicar ao Representante da Contratada os equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

j) Sugerir, à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias e etc;

k) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

m) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

III. Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos

a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

c) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes, não convencional de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas.

d) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.

e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.

f) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

g) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.

h) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
- Obs: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas.
- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as.

IV. Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos

a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduo sólido caso, já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

b) Quando implantado, pela CONTRATANTE, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

1) **Materiais não recicláveis**

- Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para o fabricante.

2) **Materiais recicláveis**

a) Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e CINZA para lixo não reciclável).

- Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:
  - Vidro (recipiente verde);
  - Plástico (recipiente vermelho);
  - Papéis secos (recipiente azul) e
  - Metais (recipiente amarelo).

3) Quando implantadas pela CONTRATANTE as operações de compostagem / fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

4) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de responsabilidade da Contratada, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

5) **Produtos Biodegradáveis**

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE;

e) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

6) **Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções**

a) Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à

reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão e etc.

14.4. No caso de descarte e destinação ambientalmente adequada dos inservíveis, eventualmente utilizados e/ou substituídos na execução dos serviços, a contratada deverá proceder ao descarte e destinação ecologicamente correta.

14.5. A destinação final dos resíduos ficará a cargo da empresa, que a FMS designar e de acordo com a Lei Federal nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e o Decreto Federal nº 10.936 de 12 de janeiro de 2022.

14.6. A contratada deverá receber da FMS os objetos inservíveis, para repasse aos respectivos fabricantes ou importadores, a fim de garantir a sua reutilização ou descarte sustentável, nos termos da Lei nº 12.305/2010.

14.7. Caberá à contratada apresentar todos os certificados de licença de funcionamento ou de autorização especial, emitido pelos órgãos ou entidades competentes, necessários para a execução do objeto, bem como atender a todas as demais legislações pertinentes.

15. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1. O presente **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** considerou a necessidade de contratação do objeto, os requisitos técnicos, legais, ambientais e os do próprio negócio, o mercado em que o objeto se encontra inserido, bem como todos os demais requisitos necessários para a caracterização e quantificação da demanda identificada, bem como o processo de escolha da solução que melhor se adequa à Instituição nesta oportunidade. Foram considerados ainda os requisitos ambientais; os aspectos legais.

15.2. Desta forma, entende-se ser **VIÁVEL** a contratação sob análise em comento, na forma que dispõe o art. 32, XIII, do Decreto Municipal nº 14.730/2023, e, visando dar início à implementação do objeto aqui delineado, recomenda-se a elaboração de Termo de Referência com base no presente estudo e o encaminhamento para o setor competente para o prosseguimento do feito.

16. ANEXOS

16.1. **ANEXO I -** lista de produtos padronizados;

16.2. **ANEXO II -** Locais destinados para instalação da cozinha;

16.3. **APNEXO III –** Modelo de Declaração de Visita Técnica.

Niterói, 14 de fevereiro de 2025.

Gabriel Campos Gomes Pereira
Presidente da EPC | Matrícula nº 438.111-7
Diretor Administrativo (DEAD)

Miriam Erhal Serrão Fróes da Cruz
Integrante Requisitante | Matrícula nº 28971
Cargo: Psicóloga – VIPAHE

Joseli Galvão Sarzedas
Integrante Técnico | Matrícula nº 435955

Maria Teresa do Amaral Hauaji
Integrante Técnico | Matrícula nº 432838-1

Rosangela Martins Moreira
Integrante Técnico | Matrícula nº 433.194-8

ANEXO I – LISTA DE PRODUTOS PADRONIZADOS

ITEM	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
1.	Abacate
2.	Abacaxi
3.	Acelga
4.	Alface
5.	Alho
6.	Ameixa
7.	Açaí
8.	Abóbora
9.	Banana comprida
10.	Banana maçã
11.	Banana prata
12.	Batata doce
13.	Batata inglesa
14.	Beterraba
15.	Cebola
16.	Cenoura
17.	Cheiro verde
18.	Chuchu
19.	Coco verde
20.	Couve
21.	Couve-flor
22.	Espinafre
23.	Goiaba
24.	Laranja
25.	Laranja lima
26.	Limão

27.	Maçã nacional
28.	Maçã argentina
29.	Macaxeira
30.	Maxixe
31.	Melancia
32.	Melão
33.	Moricote
34.	Pepino
35.	Pera
36.	Pimentão
37.	Polpa de acerola
38.	Polpa de cacau
39.	Polpa de cajá
40.	Polpa de caju
41.	Polpa de cupuaçu
42.	Polpa de graviola
43.	Polpa de maracujá
44.	Quiabo
45.	Repolho verde
46.	Repolho roxo
47.	Rúcula
48.	Salsinha
49.	Tomate
50.	Vagem
51.	Uva
ITEM	**CARNES E QUEIJOS**
52.	Carne de 1ªqualidade (alcatra, picanha, filé mignon, patinho, lagarto, contrafilé,

	coxão mole, maminha e baby-beef)
53.	Carne de 2ªqualidade (paleta) e vísceras (fígado)
54.	Frango (coxa, sobre coxa e peito)
55.	Ovos de galinha de 1ª qualidade
56.	Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)
57.	Salsicha de ave
58.	Presunto – Frios
59.	Mortadela de frango – Frios
60.	Queijo frescal
61.	Queijo muçarela
62.	Queijo ricota c/ sal
63.	Queijo ricota s/ sal
ITEM	**CEREAIS E LEGUMINOSAS**
64.	Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pct c/ 5 kg
65.	Arroz integral
66.	Amido de milho, cx c/ 500 g
67.	Amido de milho c/ farinha de arroz adicionada de vit. E ferro
68.	Aveia em flocos finos
69.	Biscoito “cream cracker”, pct c/ 200 g
70.	Biscoito doce (Maria ou maizena)
71.	Biscoito de aveia
72.	Biscoito de leite
73.	Biscoito amanteigado
74.	Biscoito c/ fibras
75.	Biscoito de água, pct c/ 200g
76.	Biscoito de polvilho
77.	Biscoito sem glúten
78.	Biscoito light

79.	Biscoito light sem glúten
80.	Bolacha recheada sem glúten
81.	“Coockie” sem glúten
82.	Cereal matinal de milho com e sem açúcar
83.	Cereal matinal de chocolate
84.	Ervilha ou lata item 151
85.	Farinha de mandioca branca seca
86.	Farinha de trigo especial
87.	Lentilha
88.	Flocos de cereais, trigo, aveia, cevada, lt c/ 500 g
89.	Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pct c/ 500g
90.	Fubá de milho
91.	Feijão branco de 1ª qualidade
92.	Feijão preto ou mulatinho de 1ª qualidade última safra
93.	Goma de tapioca
94.	Macarrão conchinha, pct c/ 500g
95.	Macarrão espaguete, pct c/ 500g
96.	Macarrão parafuso, pct c/ 500g
97.	Massa p/ lasanha pré-cozida
98.	Milho branco
99.	Milho para pipoca
100.	Milho verde
101.	Mucilon de arroz
102.	Mucilon de milho
103.	Farinha láctea
104.	Neston
105.	Pão careca

106.	Pão doce
107.	Pão de coco
108.	Pão de centeio
109.	Pão de milho
110.	Pão de queijo
111.	Pão de soja
112.	Pão francês
113.	Pão integral
114.	Pão massa fina
115.	Polvilho doce
116.	Proteína texturizada de soja
117.	Sagu sem sabor
118.	Sêmola de milho s/ sal
119.	Torrada c/ fibra
120.	Torrada s/ glúten
ITEM	**AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS**
121.	Abacaxi em calda, lt c/ 1 kg
122.	Achocolatado em pó instantâneo, lt c/ 500g
123.	Achocolatado uht 200ml
124.	Água de coco uht 200ml
125.	Açúcar cristal superior, pct c/ 2 kg
126.	Açúcar cristal sachê 5g
127.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica)
128.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica) sachê 8g
129.	Alimento à base de glicose
130.	Ameixa em calda, drenada, lt c/ 500g
131.	Ameixa seca, lt c/ 500g
132.	Atum sólido em óleo comestível

133.	Café em pó, pct c/ 250g, selo de pureza abic
134.	Chocolate granulado
135.	Canela em pó
136.	Canela em rama
137.	Chá de camomila
138.	Chá de erva doce
139.	Chá de erva cidreira
140.	Chá mate
141.	Chá preto
142.	Cloreto de potássio, vidro c/ 100g
143.	Coco ralado
144.	Cravo da índia
145.	Creme de leite
146.	Dextrosol de milho
147.	Doce de leite
148.	Doce-goiabada
149.	Doce-marrom glacê
150.	Erva-doce
151.	Ervilha, lt c/ 200g
152.	Extrato de tomate
153.	Gelatina dietética (sabores variados)
154.	Gelatina s/ sabor, incolor, em folha
155.	Gelatina em pó comum (sabores variados)
156.	Geleia dietética (sabores variados)
157.	Geleia de fruta (sabores variados)
158.	Leite de coco
159.	Linhaça

160.	Milho verde em conserva, lt c/ 200g
161.	Pêssego em calda
162.	Pó p/ pudim (sabores variados)
163.	Pó p/ pudim diet (sabores variados)
164.	Sal refinado iodado
165.	Sal sachê 1g
166.	Sorvete de frutas sabores variados
167.	Sorvete cremosos sabores variados
168.	Sucos uht sabores variados 200ml
169.	Suco de abacaxi, gf c/ 500 ml
170.	Suco de acerola, gf c/ 500 ml
171.	Suco de ameixa, gf c/ 500 ml
172.	Suco de caju, gf c/ 500 ml
173.	Suco de goiaba, ggf c/ 500 ml
174.	Suco de manga, gf c/ 500 ml
175.	Suco de maracujá, gf c/ 500 ml
176.	Suco de pitanga, gf c/ 500 ml
177.	Suco de uva, gf c/ 500 ml
178.	Vinagre de vinho tinto
ITEM	**ÓLEOS E GORDURAS**
179.	Azeite de oliva
180.	Maionese industrial
181.	Manteiga c/ sal em sachê
182.	Manteiga s/ sal em sachê
183.	Margarina c/ sal % de gordura trans
184.	Margarina s/ sal % de gordura trans
185.	Óleo de girassol
186.	Óleo de milho

187.	Óleo de soja
188.	Requeijão
189.	Requeijão de soja
ITEM	**LEITES E DERIVADOS**
190.	Bebida láctea
191.	Iogurte natural 200 ml
192.	Iogurte light 200 ml
193.	Iogurte com polpa de frutas/cereal/fibras c/ 200 ml sabores variados
194.	Iogurte de soja c/ 200 ml sabores variados
195.	Leite integral, longa vida, uht
196.	Leite condensado integral, uht
197.	Leite condensado desnatado, uht
198.	Leite desnatado, longa vida, uht
199.	Leite fermentado
200.	Leite desnatado em pó
201.	Leite em pó integral
202.	Leite em pó integral, enriquecido c/ fatores de crescimento, lt c/ 454g

Observação: apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados pelo SND, conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada.

ANEXO II - LOCAIS DESTINADOS PARA INSTALAÇÃO DA COZINHA

I. AGENDAMENTOS PARA VISITA TÉCNICA ATRAVÉS DO CONTATO ABAIXO:

- **E-MAIL: vipahe.@saude.niteroi.rj.gov.br**

II. LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E VISITA TÉCNICA

1) **HOSPITAL ORÊNCIO DE FREITAS – HOF** – Endereço: Av. Machado s/nº - Barreto – Niterói – RJ.

2) **HOSPITAL PSIQUIÁTRICO DE JURUJUBA - HPJ - E**ndereço: Av. Quintino Bocaiúva, s/nº - Charitas - Niterói – RJ.

3) MATERNIDADE MUNICIPAL ALZIRA REIS VIEIRA FERREIRA – MMARVF – Endereço: Avenida Carlos Ermelindo Marins s/nº - Niterói – RJ.

4) **SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL - SAMU - BASE -** Endereço: Alameda São Boaventura nº 144 – Fonseca – Niterói – RJ.

5) **SPA1 – SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO DO LARGO DA BATALHA** – Endereço: Rua Ver. Armando Ferreira nº 30 – Largo da Batalha – Niterói – RJ.

6) **SPA2 - SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO DA ENGENHOCA - PRE** – Endereço: Av. Prof. João Brasil s/n – Engenhoca – Niterói – RJ.

7) **SAMU - METROPOLITANA II** – Endereço: Rua Athaide Parreira nº 266 – Bairro de Fátima – Centro – Niterói – RJ.

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

A Fundação Municipal de Saúde - FMS

A **(Nome da Empresa, CNPJ)**, declara, que visitou as instalações físicas da (Especificar Unidade de Saúde), que está ciente do estado de conservação destas, do grau de dificuldade dos serviços e não fará qualquer reclamação posterior de desconhecimento de detalhes técnicos não detectados na vistoria.

_____

Nome do responsável pela Empresa

APÊNDICE II – LISTA DE PRODUTOS PADRONIZADOS

ITEM	FRUTAS, LEGUMES E HORTALIÇAS
1.	Abacate
2.	Abacaxi
3.	Acelga
4.	Alface
5.	Alho
6.	Ameixa
7.	Açaí
8.	Abóbora
9.	Banana comprida
10.	Banana maçã
11.	Banana prata
12.	Batata doce
13.	Batata inglesa
14.	Beterraba
15.	Cebola
16.	Cenoura
17.	Cheiro verde
18.	Chuchu
19.	Coco verde
20.	Couve
21.	Couve-flor
22.	Espinafre
23.	Goiaba
24.	Laranja
25.	Laranja lima
26.	Limão
27.	Maçã nacional

28.	Maçã argentina
29.	Macaxeira
30.	Maxixe
31.	Melancia
32.	Melão
33.	Moricote
34.	Pepino
35.	Pera
36.	Pimentão
37.	Polpa de acerola
38.	Polpa de cacau
39.	Polpa de cajá
40.	Polpa de caju
41.	Polpa de cupuaçu
42.	Polpa de graviola
43.	Polpa de maracujá
44.	Quiabo
45.	Repolho verde
46.	Repolho roxo
47.	Rúcula
48.	Salsinha
49.	Tomate
50.	Vagem
51.	Uva
ITEM	**CARNES E QUEIJOS**
52.	Carne de 1ªqualidade (alcatra, picanha, filé mignon, patinho, lagarto, contrafilé, coxão mole, maminha e baby-beef)
53.	Carne de 2ªqualidade (paleta) e vísceras (fígado)
54.	Frango (coxa, sobre coxa e peito)

55.	Ovos de galinha de 1ª qualidade
56.	Peixe em filé (surubim, dourado, tambaqui, pintado, tucunaré, filhote)
57.	Salsicha de ave
58.	Presunto – Frios
59.	Mortadela de frango – Frios
60.	Queijo frescal
61.	Queijo muçarela
62.	Queijo ricota c/ sal
63.	Queijo ricota s/ sal
ITEM	**CEREAIS E LEGUMINOSAS**
64.	Arroz agulhinha, tipo um, longo fino, polido, pct c/ 5 kg
65.	Arroz integral
66.	Amido de milho, cx c/ 500 g
67.	Amido de milho c/ farinha de arroz adicionada de vit. E ferro
68.	Aveia em flocos finos
69.	Biscoito “cream cracker”, pct c/ 200 g
70.	Biscoito doce (Maria ou maizena)
71.	Biscoito de aveia
72.	Biscoito de leite
73.	Biscoito amanteigado
74.	Biscoito c/ fibras
75.	Biscoito de água, pct c/ 200g
76.	Biscoito de polvilho
77.	Biscoito sem glúten
78.	Biscoito light
79.	Biscoito light sem glúten
80.	Bolacha recheada sem glúten
81.	“Coockie” sem glúten
82.	Cereal matinal de milho com e sem açúcar
83.	Cereal matinal de chocolate

84.	Ervilha ou lata item 151
85.	Farinha de mandioca branca seca
86.	Farinha de trigo especial
87.	Lentilha
88.	Flocos de cereais, trigo, aveia, cevada, lt c/ 500 g
89.	Flocos de milho pré-cozido, rico em ferro e ácido fólico, pct c/ 500g
90.	Fubá de milho
91.	Feijão branco de 1ª qualidade
92.	Feijão preto ou mulatinho de 1ª qualidade última safra
93.	Goma de tapioca
94.	Macarrão conchinha, pct c/ 500g
95.	Macarrão espaguete, pct c/ 500g
96.	Macarrão parafuso, pct c/ 500g
97.	Massa p/ lasanha pré-cozida
98.	Milho branco
99.	Milho para pipoca
100.	Milho verde
101.	Mucilon de arroz
102.	Mucilon de milho
103.	Farinha láctea
104.	Neston
105.	Pão careca
106.	Pão doce
107.	Pão de coco
108.	Pão de centeio
109.	Pão de milho
110.	Pão de queijo
111.	Pão de soja
112.	Pão francês

113.	Pão integral
114.	Pão massa fina
115.	Polvilho doce
116.	Proteína texturizada de soja
117.	Sagu sem sabor
118.	Sêmola de milho s/ sal
119.	Torrada c/ fibra
120.	Torrada s/ glúten
ITEM	**AÇÚCARES, ENLATADOS E OUTROS**
121.	Abacaxi em calda, lt c/ 1 kg
122.	Achocolatado em pó instantâneo, lt c/ 500g
123.	Achocolatado uht 200ml
124.	Água de coco uht 200ml
125.	Açúcar cristal superior, pct c/ 2 kg
126.	Açúcar cristal sachê 5g
127.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica)
128.	Adoçante dietético artificial (à base de ciclamato, aspartame e sacarina sódica) sachê 8g
129.	Alimento à base de glicose
130.	Ameixa em calda, drenada, lt c/ 500g
131.	Ameixa seca, lt c/ 500g
132.	Atum sólido em óleo comestível
133.	Café em pó, pct c/ 250g, selo de pureza abic
134.	Chocolate granulado
135.	Canela em pó
136.	Canela em rama
137.	Chá de camomila
138.	Chá de erva doce
139.	Chá de erva cidreira
140.	Chá mate
141.	Chá preto

142.	Cloreto de potássio, vidro c/ 100g
143.	Coco ralado
144.	Cravo da índia
145.	Creme de leite
146.	Dextrosol de milho
147.	Doce de leite
148.	Doce-goiabada
149.	Doce-marrom glacê
150.	Erva-doce
151.	Ervilha, lt c/ 200g
152.	Extrato de tomate
153.	Gelatina dietética (sabores variados)
154.	Gelatina s/ sabor, incolor, em folha
155.	Gelatina em pó comum (sabores variados)
156.	Geleia dietética (sabores variados)
157.	Geleia de fruta (sabores variados)
158.	Leite de coco
159.	Linhaça
160.	Milho verde em conserva, lt c/ 200g
161.	Pêssego em calda
162.	Pó p/ pudim (sabores variados)
163.	Pó p/ pudim diet (sabores variados)
164.	Sal refinado iodado
165.	Sal sachê 1g
166.	Sorvete de frutas sabores variados
167.	Sorvete cremosos sabores variados
168.	Sucos uht sabores variados 200ml
169.	Suco de abacaxi, gf c/ 500 ml
170.	Suco de acerola, gf c/ 500 ml

171.	Suco de ameixa, gf c/ 500 ml
172.	Suco de caju, gf c/ 500 ml
173.	Suco de goiaba, ggf c/ 500 ml
174.	Suco de manga, gf c/ 500 ml
175.	Suco de maracujá, gf c/ 500 ml
176.	Suco de pitanga, gf c/ 500 ml
177.	Suco de uva, gf c/ 500 ml
178.	Vinagre de vinho tinto
ITEM	**ÓLEOS E GORDURAS**
179.	Azeite de oliva
180.	Maionese industrial
181.	Manteiga c/ sal em sachê
182.	Manteiga s/ sal em sachê
183.	Margarina c/ sal % de gordura trans
184.	Margarina s/ sal % de gordura trans
185.	Óleo de girassol
186.	Óleo de milho
187.	Óleo de soja
188.	Requeijão
189.	Requeijão de soja
ITEM	**LEITES E DERIVADOS**
190.	Bebida láctea
191.	Iogurte natural 200 ml
192.	Iogurte light 200 ml
193.	Iogurte com polpa de frutas/cereal/fibras c/ 200 ml sabores variados
194.	Iogurte de soja c/ 200 ml sabores variados
195.	Leite integral, longa vida, uht
196.	Leite condensado integral, uht
197.	Leite condensado desnatado, uht
198.	Leite desnatado, longa vida, uht

199.	Leite fermentado
200.	Leite desnatado em pó
201.	Leite em pó integral
202.	Leite em pó integral, enriquecido c/ fatores de crescimento, lt c/ 454g

Observação: apenas serão aceitos como similares produtos previamente testados e/ou autorizados pelo SND, conforme tolerância e resposta dietoterápica esperada.

APÊNDICE III - LOCAIS DESTINADOS PARA INSTALAÇÃO DA COZINHA

I. AGENDAMENTOS PARA VISITA TÉCNICA ATRAVÉS DO CONTATO ABAIXO:

- **E-MAIL: vipahe.@saude.niteroi.rj.gov.br**

II. LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E VISITA TÉCNICA

1) **HOSPITAL ORÊNCIO DE FREITAS – HOF** – Endereço: Av. Machado s/nº - Barreto – Niterói – RJ.

2) **HOSPITAL PSIQUIÁTRICO DE JURUJUBA - HPJ - E**ndereço: Av. Quintino Bocaiúva, s/nº - Charitas - Niterói – RJ.

3) **MATERNIDADE MUNICIPAL ALZIRA REIS VIEIRA FERREIRA – MMARVF –** Endereço: Avenida Carlos Ermelindo Marins s/nº - Niterói – RJ.

4) **SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL - SAMU - BASE -** Endereço: Alameda São Boaventura nº 144 – Fonseca – Niterói – RJ.

5) **SPA1 – SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO DO LARGO DA BATALHA** – Endereço: Rua Ver. Armando Ferreira nº 30 – Largo da Batalha – Niterói – RJ.

6) **SPA2 - SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO DA ENGENHOCA - PRE** – Endereço: Av. Prof. João Brasil s/n – Engenhoca – Niterói – RJ.

APÊNDICE IV - Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Hospitalar

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 - Pessoal	**Notas: Muito Bom (3) Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ○ programação das atividades de nutrição e alimentação; ○ elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ○ aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ○ controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ○ armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais deconsumo; opré-preparos e cocção dos alimentos; ○ porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se utensílios apropriados; ○ coleta de amostras da alimentação preparada; ○ transporte interno e distribuição nas copas/ leitos; ○ recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado; ○ higienização e limpeza das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; ○ controle bacteriológico dos alimentos; ○ cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções. ○ Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, cumprimento das atividades inerentes à operacionalização das dietas: ○ planejamento, ○ elaboração das prescrições dietéticas, ○ preparação/manipulação, ○ acondicionamento, ○ transporte, ○ distribuição das dietas especializadas.

Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	○ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; ○ Manipulação de alimentos; ○ Suplementarmente para o posto de manipulação de dietas especializadas, profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades; ○ Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.
Uniformes e Identificação	○ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ○ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e as condições climáticas; ○ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.
Grupo 2 – Desempenho das Atividades	**Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Refeições Servidas	○ Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis; com destaque para as dietas especiais: ○ Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, nutritivos proporcionando o aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, sanitizados, preferencialmente de fácil e rápido preparo, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); ○ Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; ○ Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ○ Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais; ○ Cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, ○ em consonância com o estado clínico e nutricional; ○ Cumprimento dos horários de distribuição; ○ Atendimento as dietas especiais.

Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a: oQualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições das embalagens e com a devida rotulagem) ○ Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ○ Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; ○ Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato e transporte das refeições, quais sejam: ○ Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com os produtos de limpeza, recicláveis e similares; ○ Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); ○ Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos). ○ Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;
Grupo 3 – Gerenciamento	**Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Periodicidade da Supervisão	○ Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das Atividades Operacionais	○ Monitoramento desde a higienização, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.

<table>
<tr><td>Atendimento as Solicitações</td><td>○ Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.</td></tr>
<tr><td>Salários, Benefícios e Obrigações trabalhistas</td><td>Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.
<table>
<tr><th>DOCUMENTOS</th><th>INÍCIO PRESTAÇÃO</th><th>ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS</th><th>COMPROVAÇÃO ANUAL</th><th>COMPROVAÇÃO MENSAL</th></tr>
<tr><td>Contrato trabalho</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Convenção / Acordo / Sentenças normativas</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>Registro de empregado (livro com número de registro e da CTPS)</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>RAIS</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>Folha de pagamento (férias, 13 salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida e contribuição sindical, que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)</td><td>X</td><td></td><td></td><td>X</td></tr>
</table>
Em havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:
・ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;
・ Documento de concessão de Aviso Prévio trabalhado ou indenizado;
・ Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;
・ Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;
・ Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.</td></tr>
</table>

APÊNDICE V - Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Alimentação Transportada

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 - Pessoal	**Notas: Muito Bom (3) Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas no contrato, tais como: o elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas. ○ Avaliação do veículo de transporte das refeições.
Uniformes e Identificação	○ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada do motorista do veículo e o responsável pela entrega das refeições prontas.
Grupo 2 – Desempenho das Atividades	**Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Refeições entregues	Conformidade das refeições entregues como especificado no contrato e seus anexos para dietas gerais, destinadas a pacientes adultos, acompanhantes, servidores plantonistas: ○ Apresentação mensal do cardápio diário completo - prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, sabor e uma boa aceitação por parte dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas; ○ Qualidade das refeições entregues (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ○ Planejamento dos cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, servidores plantonistas, em datas especiais; ○ Cumprimento dos horários da entrega das refeições.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto a: ○ Realização de análise laboratorial, coleta das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitada pelo Fiscal do Contrato; ○ Qualidade dos materiais de consumo utilizados, como o “hot box” e descartáveis (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas	Avaliação quanto às condições higiênicas necessárias à execução do contrato, no que se refere ao transporte das refeições, quais sejam: ○ Condições higiênicas no transporte dos alimentos, pronto para o consumo.

Grupo 3 – Gerenciamento	**Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Péssimo (0)**
Periodicidade da Supervisão Diária	○ Execução de supervisão de todas as etapas para a confecção das refeições prontas. ○ A supervisão será executada pela Responsável Técnica da contratada, no caso profissional de Nutrição registrada no Conselho Regional de Nutrição. ○ A contratada deverá apresentar diariamente relação das refeições prontas entregues e assinadas pela Responspável Técnica – Nutricionista. ○ A referida relação das refeições prontas deverá ser entregue junto as refeições, quando da sua entrega.
Atendimento as Solicitações	○ Atendimento as solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Obrigações trabalhistas	○ Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.

APÊNDICE VI - Instrumento de Medição de Resultado (IMR) / formulário de avaliação de qualidade dos serviços de alimentação hospitalar

As Condições Gerais de Execução do Serviço descritas no Termo de Referência devem ser cumpridas em 100% pela empresa CONTRATADA. Em caso de descumprimento, verificando-se OCORRÊNCIAS, será aplicado desconto no valor da fatura mensal referente à prestação doserviço. Modelo de Instrumento de Medição de Resultados para quantificação dos tipos de ocorrências no período avaliado:

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização:			
Gestor do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a x b)**
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a x b)**
Refeições Servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a x b)**
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento as Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações trabalhistas	25%		
Total			

NOTA FINAL (Somatória dos Grupos 1, 2 e 3)	

Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato	Assinatura do Responsável da Contratada:

APÊNDICE VII - Relatório das Instalações e Quadro Resumo Descontos, Tabela e Planilha de Percentual de Descontos Geral e Gênero

Relatório das Instalações

Local de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final
Avaliação Global				

Quadro Resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Total													

DESCONTOS TABELA E PLANILHA DE PERCENTUAL DE DESCONTOS GERAL DE GÊNERO

GÊNERO	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
PROTEÍNA (FALTA)	40%
PROTEÍNA (INADEQUAÇÃO DO TIPO À PREPARAÇÃO INCLUSIVE SUBSTITUIÇÃO DE CARDÁPIO)	20%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
GUARNIÇÃO	19%
ARROZ E FEIJÃO	20%
ARROZ OU FEIJÃO	10%
SALADA	5%
SOBREMESA	5%
REFRESCO	1%

GÊNERO/ FALTA OU SUBSTITUIÇÃO SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
CAFÉ	2%
LEITE	20%
PÃO OU SIMILAR	20%
MANTEIGA E AÇÚCAR	3%
QUEIJO OU SIMILAR	30%
FRUTA	25%

ATRASO DAS REFEIÇÕES SEM JUSTIFICATIVA	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE O PREÇO DE CADA REFEIÇÃO
ATRASO EM MAIS DE 30 MINUTOS	20%
ATRASO EM MAIS DE 15 MINUTOS	10%

FALTA DE AÇÃO SEM JUSTIFICATIVA IGUAL OU MAIOR QUE 4 VEZES AO MÊS	PERCENTUAL DE DESCONTO/ SOBRE AS INADIPLÊNCIAS ABAIXO
LIMPEZA	5%
MANUTENÇÃO PREDITIVA	2%
MANUTENÇÃO PREVENTIVA	3%
MANUTENÇÃO CORRETIVA	5%
UNIFORME	2%
UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS	5%

APÊNDICE VIII - Modelo de Planilhas de Custo e Formação de Preços – Funcionários e Insumos

Observações:

1. A empresa deverá encaminhar todas as planilhas rubricadas e carimbadas.
2. A composição da Planilha dependerá da Legislação Vigente e da base estatística e realidade operacional da empresa.
3. A empresa deverá preencher, inclusive, a memória de cálculo utilizada.
4. O salário não poderá ser inferior ao valor normativo ou, em falta deste, do Salário Mínimo Nacional.
5. A inclusão destes itens dependerá das peculiaridades de cada Contrato e do Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho.
6. Caso a empresa adote outro regime de tributação, deverá adequar seus índices.

	Nº Processo	

Discriminação dos Serviços (dados referentes à contratação

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
D	Nº de meses de execução contratual	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR.

MÃO-DE-OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL

DADOS COMPLEMENTARES PARA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS REFERENTE À MÃO- DE-OBRA	
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)
2	Salário Normativo da Categoria Profissional
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)

Nota: Deverá ser elaborado um quadro para cada categoria profissional.

MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	VALOR (R$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

2	BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS	VALOR (R$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxilio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

Nota: O valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	INSUMOS DIVERSOS	VALOR (R$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos – Descrito no subitem 3.2	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos diversos	

Nota: Valores mensais por empregado.

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 - Encargos previdenciários e FGTS

4.1	ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS	%	VALOR (R$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	PIS - Programa de Integração Social		
E	Salário Educação		
F	COFINS - Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social		
G	FGTS		
H	Seguro acidente do trabalho		
I	SEBRAE		
TOTAL			

Nota 1 - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

Nota 2 - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 - 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º SALÁRIO E ADICIONAL DE FÉRIAS	VALOR (R$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	AFASTAMENTO MATERNIDADE	VALOR (R$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	PROVISÃO PARA RESCISÃO	VALOR (R$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	COMPOSIÇÃO DO CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	VALOR (R$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo - Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	MÓDULO 4 - ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS	VALOR (R$)
4.1	13º salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTA L		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	%	VALOR (R$)
6A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar)		
4.4	B2.Tributos Estaduais (especificar)		
4.5	B3.Tributos Municipais (especificar)		

Quadro resumo do Custo por Empregado

	MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR EMPREGADO)	VALOR (R$)
A	Módulo 1 - Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 - Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 4 - Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C)		
D	Módulo 5 - Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado		

Observação: Planilha apenas exemplificativa. Para composição da planilha deve-se observar o subitem 1.2, que trata dos tipos e quantitativos de refeições e as demais obrigações e especificações do serviço a ser prestado constante no presente Termo de Referência.

APÊNDICE IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

A Fundação Municipal de Saúde - FMS

A **(Nome da Empresa, CNPJ)**, declara, que visitou as instalações físicas da ..... (Especificar Unidade de Saúde), que está ciente do estado de conservação destas, do grau de dificuldade dos serviços e não fará qualquer reclamação posterior de desconhecimento de detalhes técnicos não detectados na vistoria.

_____

Nome do responsável pela Empresa

APÊNDICE X - LISTA DE SIGLAS

FMS – Fundação Municipal de Saúde de Niterói

VIPAHE – Vice-Presidência de Atenção Hospitalar e de Emergência

CCIH – Comissão de Controle de Infecções Hospitalares

SND – Serviço de Nutrição e Dietética

SIF - Serviço de Inspeção Federal

MS - Ministério da Saúde

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

APPCC – Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle

UAN - Unidade de Alimentação e Nutrição

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI
UASG: 925016

ANEXO II – PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	1	Contratação de serviços com mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas cozinhas próprias das Unidades de Saúde, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas. As Unidades de Saúde são: HOF, HPJ e MMARVF.[1]	mês	12	R$600.394,87	R$7.204.738,44
2	1	Contratação de serviços sem mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2.[2]	mês	12	R$273.635,63	R$3.283.627,57
VALOR TOTAL MENSAL:					**R$874.030,50**	----------
VALOR GLOBAL (12 MESES):						**R$10.488.366,01**

[1] A descrição detalhada de todos os elementos que englobam o referido serviço se encontra na planilha "LOTE UM" constante do item 1.14 do Termo de Referência.
[2] A descrição detalhada de todos os elementos que englobam o referido serviço se encontra na planilha "LOTE DOIS" constante do item 1.14 do Termo de Referência.

PREFEITURA DE NITERÓI | FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI
UASG: 925016

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Processo Administrativo n. 99000013086/2023

Razão Social:	
Inscrição Municipal e/ou Estadual:	
CNPJ de faturamento:	
Endereço completo do fornecedor:	
E-mail do fornecedor:	
Telefone do fornecedor:	

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	**1**	Contratação de serviços com mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas cozinhas próprias das Unidades de Saúde, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas. As Unidades de Saúde são: HOF, HPJ e MMARVF**.**	mês	12	R$	R$
2	**1**	Contratação de serviços sem mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU	mês	12	R$	R$

		METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA- 2**.**				
VALOR TOTAL MENSAL:					**R$**	**----------**
VALOR GLOBAL (12 MESES):						**R$**

( ) Optante pelo Simples Nacional ( ) Não Optante pelo Simples Nacional

DECLARO, que o(s) item(s) ofertado(s) está(ão) em conformidade com as especificações contidas no Termo de Referência.

DECLARO, ainda, que nos preços estão inclusos todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita execução do objeto deste Edital, assim como abrange todos os custos com materiais e serviços necessários à entrega do(s) item(ns) em perfeitas condições de uso, eventual substituição de unidades defeituosas e/ou entrega de itens faltantes.

Essa proposta tem validade de 90 (noventa) dias.

Niterói, ____ de _____ de 20____.

Nome da entidade com assinatura(s) do(s) seu(s) representante(s) legal(is)

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI
UASG: 925016

ANEXO IV – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS CONTÍNUOS COM REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

(Processo Administrativo nº. 9900013086/2024)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX, QUE FAZEM ENTRE SI A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA .....

A **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI,** com sede na rua Visconde de Sepetiba, 987 - 8º e 9º andares, Centro - Niterói/RJ, CEP 24.020-206, inscrita no CNPJ sob o nº 32.556.060/0001-81, neste ato representada pela sua Presidenta, **Sra. ILZA BOEIRA FELLOWS**, nomeada pela **Portaria nº 28/2025**, publicada no *D.O.* de 02 de janeiro de 2025, portadora da Matrícula Funcional nº 438.590-2, doravante denominado CONTRATANTE, e a ..... inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., sediada na ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representada por ....., tendo em vista o que consta no processo nº **9900013086/2024** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. XX/XXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas para o consumo, para atender as necessidades das Unidades de Saúde vinculadas a Vice-Presidência de Atenção Hospitalar e de Emergência - VIPAHE e a Vice Presidência de Atenção Coletiva, Ambulatorial e da Família – VIPACAF, da Fundação Municipal de Saúde de Niterói – FMS, conforme padronização dos serviços de nutrição e dietética de cada Unidade, com dietas normais e modificadas, de acordo com a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com incorporação das ***boas práticas para atuação do serviço de nutrição,*** adquiridas durante a pandemia do coronavírus (covid-19), de acordo com a resolução CFN nº 646, de 18 de março de 2020 e das recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas - 3ª edição revisada e ampliada, a serem executados **com regime de dedicação exclusiva de mão de obra**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e nos anexos deste Contrato.
1.2. Objeto da contratação:

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
1	1	Contratação de serviços com mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação Hospitalar nas cozinhas próprias das Unidades de Saúde, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de armazenamento, preparo, porcionamento e distribuição interna das refeições prontas. As Unidades de Saúde são: HOF, HPJ e MMARVF.	5320	mês	12	R$	R$

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2. O Edital de Licitação;

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO, que, em caso de divergência com as condições estabelecidas neste Contrato e nos demais instrumentos anexos, cederá àquelas; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3.5. Havendo qualquer divergência entre as disposições deste instrumento e dos seus Anexos, como o Termo de Referência, prevalecerá o disposto no presente Contrato.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses contado da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, desde que observados, ainda, os seguintes requisitos:

a) demonstração formal, no processo, de que a forma dos fornecimentos tem natureza continuada;

b) juntada de relatório sobre a execução do Contrato, com informações de que os fornecimentos tenham sido realizados regularmente;

c) juntada de justificativa de que a Administração mantém interesse na continuidade dos fornecimentos;

d) manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

e) comprovação de que o CONTRATADO mantém as condições de habilitação; e

f) informação quanto à existência de disponibilidade orçamentário-financeira para as despesas vindouras.

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a prorrogação.
2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, na forma dos itens 4.15 a 4.17 do Termo de Referência.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R$ XXXXXXX (número por extenso)**.
5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O CONTRATANTE deverá pagar ao CONTRATADO o valor total de **R$ XXXXXXX (número por extenso)**, em **XXXXXXX (número por extenso)** parcelas, no valor de **R$ XXXXXXX (número por extenso)**, cada uma delas, sendo efetuadas mensal, sucessiva e diretamente na conta corrente nº XXXXXXX da agência XXXXXXX, de titularidade do CONTRATADO, junto à instituição financeira contratada pelo Município de Niterói.
6.2. No caso de o CONTRATADO estar estabelecido em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município de Niterói ou, caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de o CONTRATADO, em razão de recusa expressa da instituição financeira contratada pelo Município de Niterói, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pelo CONTRATADO.
6.3. A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas,

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI
UASG: 925016

ANEXO V – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVICOS SEM MÃO DE OBRA COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA – LICITAÇÃO

(Processo Administrativo nº. 9900013086/2024)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/XXXX, QUE FAZEM ENTRE SI A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA .....

A **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI,** com sede na rua Visconde de Sepetiba, 987 - 8º e 9º andares, Centro - Niterói/RJ, CEP 24.020-206, inscrita no CNPJ sob o nº 32.556.060/0001-81, neste ato representada pela sua Presidenta, **Sra. ILZA BOEIRA FELLOWS**, nomeada pela **Portaria nº 28/2025**, publicada no *D.O.* de 02 de janeiro de 2025, portadora da Matrícula Funcional nº 438.590-2, doravante denominado CONTRATANTE, e a ..... inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., sediada na ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representada por ....., tendo em vista o que consta no processo nº **9900013086/2024** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. XX/XXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é contratação de serviços **sem mão de obra exclusiva** para o fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA-2, a serem executadas conforme condições estabelecidas no Termo de Referência e nos anexos deste Contrato.
1.2. Objeto da contratação:

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
2	**1**	Contratação de serviços sem mão de obra exclusiva para o fornecimento de Nutrição e Alimentação transportada na cozinha própria da empresa contratada, de forma contínua, envolvendo todas as etapas de	MÊS	12	R$	R$

		preparo, porcionamento e transporte das refeições prontas para as Unidades de Saúde da FMS. As Unidades de Saúde são: SAMU-BASE, SAMU METROPOLITANO II, SPA-1 e SPA- 2.				

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital de Licitação;

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO, que, em caso de divergência com as condições estabelecidas neste Contrato e nos demais instrumentos anexos, cederá àquelas; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3.5. Havendo qualquer divergência entre as disposições deste instrumento e dos seus Anexos, como o Termo de Referência, prevalecerá o disposto no presente Contrato.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses contado da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, desde que observados, ainda, os seguintes requisitos:

a) demonstração formal, no processo, de que a forma dos fornecimentos tem natureza continuada;

b) juntada de relatório sobre a execução do Contrato, com informações de que os fornecimentos tenham sido realizados regularmente;

c) juntada de justificativa de que a Administração mantém interesse na continuidade dos fornecimentos;

d) manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

e) comprovação de que o CONTRATADO mantém as condições de habilitação; e

f) informação quanto à existência de disponibilidade orçamentário-financeira para as despesas vindouras.

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a prorrogação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, na forma dos itens 4.15 a 4.17 do Termo de Referência.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R$ XXXXXXX (número por extenso)**.
5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O CONTRATANTE deverá pagar ao CONTRATADO o valor total de **R$ XXXXXXX (número por extenso)**, em **XXXXXXX (número por extenso)** parcelas, no valor de **R$ XXXXXXX (número por extenso)**, cada uma delas, sendo efetuadas mensal, sucessiva e diretamente na conta corrente nº XXXXXXX da agência XXXXXXX, de titularidade do CONTRATADO, junto à instituição financeira contratada pelo Município de Niterói.
6.2. No caso de o CONTRATADO estar estabelecido em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município de Niterói ou, caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de o CONTRATADO, em razão de recusa expressa da instituição financeira contratada pelo Município de Niterói, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pelo CONTRATADO.
6.3. A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto ou de cada parcela, mediante atestação, que não poderá ser realizada pelo ordenador de despesas, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência, bem ainda no artigo 140, II, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021.

6.3.1. Quando houver glosa parcial do objeto, o CONTRATANTE deverá comunicar ao CONTRATADO para que emita Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

6.4. O CONTRATADO deverá encaminhar a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento à Fundação de saúde de Niterói, situada na Rua Visconde de Sepetiba, 987/8º andar no Município de Niterói ou para o endereço eletrônico .....
6.5. Recebida a Nota Fiscal ou Fatura, o órgão competente deverá realizar consulta ao SICAF para verificar:

a) a manutenção das condições de habilitação exigidas pelo instrumento convocatório;

b) se o CONTRATADO foi penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com o Poder Público, observadas as abrangências de aplicação; e
c) eventuais ocorrências impeditivas indiretas, hipótese na qual o gestor deverá verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.5.1. Constatando-se a situação de irregularidade do CONTRATADO, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no **prazo de 10 (dez) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa e especifique as provas que pretende produzir. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONTRATANTE.

6.5.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do CONTRATADO, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.5.3. Persistindo a irregularidade, o CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do Contrato nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao CONTRATADO a ampla defesa.

6.6. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do Contrato, caso o CONTRATADO não regularize sua situação.

6.6.1. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

6.7. O pagamento será efetuado no **prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis**, contado do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, na forma do Termo de Referência.

6.8. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

6.8.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

6.9. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível ao CONTRATADO, sofrerão a incidência de atualização monetária e juros de mora pelo **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido no instrumento convocatório serão feitos mediante desconto de 0,5% (um meio por cento) ao mês, calculado *pro rata die*.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, **em 21/03/2025.**

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2.1. O interregno mínimo de 1 (um) para o primeiro reajuste será contado da data do orçamento estimado.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.5.1. Fica o CONTRATADO obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer, sendo adotado na aferição final o índice definitivo.

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O pedido de reajuste deverá ser formulado durante a vigência do Contrato e antes de eventual prorrogação contratual, sob pena de preclusão.

7.8.1. Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão contados:

a) da data-base prevista no contrato, desde que requerido o reajuste no prazo de 60 (sessenta) dias da data de publicação do índice ajustado contratualmente;
b) a partir da data do requerimento do CONTRATADO, caso o pedido seja formulado após o prazo fixado na alínea a, acima, o que não acarretará a alteração do marco para cômputo da anualidade do reajustamento, já adotado no edital e no contrato.

7.9. Caso, na data de eventual prorrogação contratual, ainda não tenha sido divulgado o índice de reajuste, deverá, a requerimento do CONTRATADO, ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro do CONTRATADO, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

7.10. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento do reajuste solicitado tempestivamente, hipótese em que será concedido por meio de termo indenizatório.

7.11. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.12. O reajuste de preços não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações da Contratante:
8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
8.1.7. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, na forma prevista na lei e neste Contrato.
8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
8.1.8.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no **prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias**, admitida a prorrogação motivada, por uma única vez, por igual período.
8.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, na forma do art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.
8.1.11. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
8.1.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
8.1.13. O presente Contrato não configura vínculo empregatício entre os trabalhadores ou sócios do CONTRATADO e o CONTRATANTE.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
9.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II da lei nº 14.33, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
9.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
9.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
9.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
9.1.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
9.1.8. Manter a regularidade junto ao Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF.

9.1.8.1. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
9.1.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
9.1.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.1.12. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
9.1.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
9.1.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
9.1.15. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
9.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
9.1.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
9.1.18. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
9.1.19. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
9.1.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
9.1.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
9.1.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, em valor correspondente a 01% (um por cento) do valor total do contrato.
OU
11.2. A contratação conta com garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96, combinado com art. 101, ambos da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, em valor correspondente a 01% (um por cento) do valor total do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o CONTRATADO será depositário:

11.2.1. BEM 1..... Valor
11.2.2. BEM 2 .....Valor
11.2.3. ...
11.2.4. TOTAL ..... Valor total

OU
11.3. O contratado apresentará, no prazo mínimo de 01 (um) mês, prorrogável por igual período, a critério do contratante, **contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do**

contrato, comprovante de prestação de garantia, quando optar pela modalidade seguro-garantia, em valor correspondente a 01% (um por cento) do valor total do contrato.

OU

11.4. O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 01% (um por cento) do valor total do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:

11.4.1. BEM 1..... Valor

11.4.2. BEM 2 .....Valor

11.4.3. ...

11.4.4. TOTAL ..... Valor total

11.5. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.6. A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.7. Será permitida a substituição da apólice de garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvada a hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração.

11.8. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.10. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

11.11. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

11.12. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.13. Caso a opção seja por garantia em dinheiro, deverá ser efetuada em favor do CONTRATANTE, na conta corrente nº....., da agência ..... da instituição financeira contratada pelo Estado, cujo valor será corrigido monetariamente e restituído ao CONTRATADO.

11.14. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.15. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.15.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação, reposição, suplementação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa e/ou outras penalidades, na forma disposta na cláusula décima segunda.

11.15.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, com a aplicação das sanções cabíveis.

11.16. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.17. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.18. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

11.19. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.20. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.21. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.22. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

11.23. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Constitui infração administrativa, a prática, pelo FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

12.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.5.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do instrumento convocatório;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.10.4. apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. **Advertência**, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item 12.1.1, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.2.2. **Multa administrativa**, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens 12.1.1 a 12.1.12, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:

a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem 12.1.1, incidente sobre o valor anual do Contrato;
b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens 12.1.2 a 12.1.7, incidente sobre o valor anual do Contrato;
c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens 12.1.8 a 12.1.12, incidente sobre o valor anual do Contrato;

12.2.2.1. Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do contrato, a base de cálculo da multa do item 12.2.2 será o valor anual estimado da contratação.

12.2.2.2. Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

12.2.2.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 12.13.

12.2.2.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

12.2.3. **Impedimento de licitar e contratar**, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados os subitens 12.1.2 a 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

12.2.4. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens 12.1.8 a 12.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.3. Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à **multa de mora** no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, nos termos do art. 227 da Lei estadual n.º 287, de 04 de dezembro de 1979, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

12.3.1. Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2 % (dois por cento).

12.3.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item 12.3.1 autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

12.3.3. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Contrato.

12.4. No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida **multa compensatória** no valor de 15% do valor do Contrato.

12.4.1. A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

12.5. Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

12.5.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.5.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.5.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes, observadas aquelas previstas nos arts. 75 e 76 da Lei Municipal nº 3.048/201;

12.5.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.5.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.6. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:

a) as sanções previstas nos itens 12.2.1, 12.2.2 e 12.2.3 serão impostas pelo Ordenador de Despesa;
b) a aplicação da sanção prevista no item 12.2.4, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:

b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário Municipal.

b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

12.7. A aplicação de quaisquer das penalidades realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, na Lei nº 5.427/2009.

12.7.1. A aplicação de sanção será antecedida de intimação do FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

12.7.2. A defesa prévia do FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO será exercida no prazo de:

a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens 12.2.1 e 12.2.2, contado da data da intimação;
b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens 12.2.3 e 12.2.4, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

12.7.3. Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

12.8. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma:

a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e
b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

12.8.1. Aplica-se o disposto na alínea a do item 12.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

12.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

12.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

12.10.1. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013 seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.10.2. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.10.3. O instrumento poderá ser rescindido sem prejuízo da aplicação de multa se comprovada a prática de ato lesivo à Administração Pública nos termos do Art. 5 da Lei 12.846/13.

12.11. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO, em decorrência de conduta vedada no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao sistema eletrônico de contratações do Município.

12.11.1. O FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações do Município e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

12.12. O CONTRATANTE deverá remeter para Controladoria Geral do Município – CGM, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, o extrato de publicação no Diário Oficial do Município do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Niterói, bem como para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

12.13. Caso o valor da multa aplicada seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao FORNECEDOR, LICITANTE ou CONTRATADO e da garantia prestada, deverá ser emitida nota de débito no valor do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

12.13.1. A nota de débito deverá ser encaminhada à Procuradoria Geral do Município para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e do art. 1º da Lei nº 1.012, de 15 de julho de 1986.

12.13.2. O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem as leis municipais, sendo que, em caso de dúvida, a Procuradoria Fiscal deverá ser consultada.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS

13.1 A matriz de riscos é o instrumento que permite a identificação das situações futuras e incertas que possam impactar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, bem como a definição das medidas necessárias para tratar os riscos e as responsabilidades entre as partes.

13.2 Durante a vigência da contratação, a **CONTRATADA** deverá suportar os seguintes riscos:

13.2.1 Risco: Se os serviços não atenderem aos padrões de qualidade especificados neste instrumento. Responsabilidade: a contratada é responsável por garantir que os serviços atendam às especificações e padrões de qualidade estabelecidos.

13.2.2 Risco: Atrasos na execução dos serviços ou não cumprimento dos prazos acordados. Responsabilidade: A contratada deve assegurar a execução dos serviços em conformidade com os termos do contrato.

13.2.3 Risco: Flutuações nos preços das matérias-primas utilizadas na execução dos serviços. Responsabilidade: A contratada absorve esses riscos.

13.2.4 Risco: Problemas relacionados à capacidade de execução dos serviços, eficiência dos processos, ou falhas internas. Responsabilidade: A contratada é responsável por garantir que a execução dos serviços esteja alinhada com os requisitos do contrato.

13.2.5 Risco: Avanços tecnológicos que podem tornar produtos obsoletos antes do término do contrato. Responsabilidade: Normalmente, a contratada deve estar preparada para adaptar seus serviços conforme necessário.

13.3 Durante a vigência da contratação, a **CONTRATANTE** deverá suportar os seguintes riscos:

13.3.1 Risco: Alterações nas regulamentações e normas que possam impactar a conformidade dos serviços a serem executados. Responsabilidade: A administração pública deve absorver o risco relacionado a mudanças regulatórias, embora possa haver negociações sobre ajustes contratuais.

13.3.2 Risco: Situações econômicas que possam impactar a capacidade de pagamento do contratante ou a continuidade do contrato. Responsabilidade: A contratante é responsável por garantir a capacidade financeira e os recursos para honrar os pagamentos.

13.3.3 Risco: Mudanças nas necessidades de fornecimento ou na demanda por certos materiais. Responsabilidade: A Fundação fica responsável por mudanças no escopo do contrato, incluindo possíveis alterações no volume de fornecimento.

13.3.4 Risco: Atrasos ou problemas no processo de pagamento à contratada. Responsabilidade: A contratante deve garantir que os pagamentos sejam feitos conforme os termos acordados.

13.3.5 Risco: Alterações nas prioridades ou políticas de saúde pública que afetem a execução dos serviços. Responsabilidade: A administração pública pode precisar gerenciar e absorver riscos relacionados a

mudanças nas políticas públicas.

13.3.6 Risco: Flutuações nos preços das matérias-primas utilizadas na execução dos serviços, nas hipóteses em que não forem suficientemente comprovados os fatos supervenientes retardadores ou impeditivos da execução do contrato decorrentes da álea econômica extraordinária, tais como força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis. Responsabilidade: a contratada é responsável pelo tratamento do risco, renunciando eventual pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou cancelamento do contrato, sob pena de aplicação de sanções por inadimplemento, em caso de recusa na prestação do serviço ou atraso na execução, no prazo de validade do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

14.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

14.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

14.3. O contrato poderá ser extinto, antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.3.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

14.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.4.3. Indenizações e multas.

14.5. A extinção A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue

na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI.
II. Fonte de Recursos: 1.600.50;
III. Programa de Trabalho: 25.43.10.302.0133.6155;
IV. Elemento de Despesa: 33.90.39;
V. Nota de Empenho: .....

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
17.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
17.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
17.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021.

18.1.1. A divulgação do Contrato e de seus aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, condição indispensável para sua eficácia, deverá ocorrer nos prazos estipulados pelo art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

18.2. O CONTRATANTE deverá adotar as providências necessárias para dar conhecimento da contratação, junto ao Tribunal de Contas do Estado.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO (art. 92, §1º)

19.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Niterói para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Contrato, firmam as partes o presente instrumento, depois de achado conforme, em presença das testemunhas abaixo firmadas.

Niterói, [dia] de [mês] de [ano].

_____

ILZA BOEIRA FELLOWS
PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

_____

NOME COMPLETO
REPRESENTANTE LEGAL DO CONTRATADO
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

TESTEMUNHAS:

1-

2-