
EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 071/2019 - II
REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 18.500/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO.

ÍNDICE

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

1 – PREÂMBULO

PROCESSO Nº 18.500/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO.

ÓRGÃO REQUISITANTE: Hospital Municipal Raul Sertã.

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

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

DATA PARA REALIZAÇÃO DO CERTAME: 27 DE DEZEMBRO DE 2019.

HORÁRIO: 10H00

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

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

2 - DO OBJETO

2.1 - Registro de preços para - **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, com entregas programadas, conforme condições e especificações contidas na Tabela de Preços Estimados e Quantitativos Totais (**TERMO DE REFERÊNCIA**) – **ANEXO II**, parte integrante e inseparável deste edital, independente de transcrição.

3 – DA VIGÊNCIA

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

4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar deste Pregão quaisquer empresas que:

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

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

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

4.2 - Não poderão concorrer neste Pregão as empresas:

4.2.1 - declaradas inidôneas por ato da Administração Pública;

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

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

4.2.3 - em consórcio ou grupo de empresas.

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

5 - DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO

5.1 - O preço global estimado pela Administração para a aquisição do objeto deste Pregão é de **R\$ 5.508.530,58 (cinco milhões, quinhentos e oito mil, quinhentos e trinta reais e cinquenta e oito centavos)**, conforme os valores constantes na Tabela de Preços Estimados e Quantitativos Totais **(TERMO DE REFERÊNCIA) – ANEXO II** deste edital.

6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 – Recuso oriundo do Fundo Municipal de Saúde.

- P.T. 30001.10.302.0070.2.188 – C.D 339039 – 12 - Fonte 007

7 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

8 - DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

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

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

9 – DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO

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

9.1.1 - Constitui documento de credenciamento:

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

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

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

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

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

8.1.5 - Apresentarão "recibo de retirada de edital" mesmo que tenha baixado pela internet- (**ANEXO X - deverá estar fora de qualquer envelope**).

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

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

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

10 - DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA

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

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

10.1.2.1 - No envelope contendo a PROPOSTA DE PREÇOS:

ENVELOPE "A"

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO

"PROPOSTA DE PREÇOS"

PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2019 - II - REGISTRO DE PREÇOS

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

10.1.2.2 - No envelope contendo a DOCUMENTAÇÃO

ENVELOPE "B"

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO

"DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"

PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2019 - II - REGISTRO DE PREÇOS

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

10.1.3 - Microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual

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

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

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

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

11 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13 - DA HABILITAÇÃO

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

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

13.3 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

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

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

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

13.4 - DA REGULARIDADE FISCAL:

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

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

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

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

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

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

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

13.4.9 – Microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual

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

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

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

13.5 - Documentos Relativos à Qualificação Econômica Financeira

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

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

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

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

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

13.6 - **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

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

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

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

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

13.7- **DA DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES**

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

14 - **DOS RECURSOS**

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

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

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

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

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

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

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

15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

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

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

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

{...}

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

{...}

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

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

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

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

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

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

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

16 - DA EMISSÃO DOS PEDIDOS

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

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

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

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

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

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

17 - DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

18 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

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

19- DO LOCAL DE EXECUÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

19.1 - A execução do objeto licitado deverá ser **nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã**. Imediatamente após verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contidas no **(TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II)** deste edital.

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

19.3 - A Fiscalização da execução do objeto licitado **será pelos agentes públicos designados no termo de referencia – anexo II – subitem 28.2**, ou a quem deles preposto seja, a quem incumbirá a prática de todos e quaisquer atos próprios ao exercício desse mister, definidos na legislação pertinente e nas especificações dos objetos a serem entregues, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas neste contrato e na legislação em vigor.

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

20 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

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

22.2 - O cancelamento do seu registro poderá ser:

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

22.2.2 - Por iniciativa do Município de Nova Friburgo:

22.2.2.1 - Quando o fornecedor registrado:

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

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

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

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

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

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

21 - DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

21.2 - Por decurso de prazo de vigência;

21.3 - Quando não restarem fornecedores registrados;

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

22 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

22.4 - As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA FRIBURGO – CNPJ Nº 11.399.442/0001-79**, no 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da data final do período de adimplemento das obrigações, cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas.

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

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

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

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

23 - DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL

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

24 - DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS

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

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

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

24.4 - É facultada ao pregoeiro e à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste edital e seus anexos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da documentação de habilitação.

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

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

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

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

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

Nova Friburgo, 09 de dezembro de 2019.

Marcelo Braune
Secretário Municipal de Saúde
Matrícula nº 200.0001

ANEXO I
PROPOSTA DE PREÇOS

	Proposta de Preços Processo n.º 18.500/2019 Pregão Presencial nº071/2019-II Registro de Preços	09 - Identificação da Empresa ou Carimbo Padronizado		
04 - Nome do Órgão Prefeitura Municipal de Nova Friburgo	05 - Endereço Av. Alberto Braune, 224 - Prédio da Oi - 2º Andar - Sala 212 - Centro - Nova Friburgo/RJ.	10 - Banco	11- Agência	12 - Nº C/C
06 - Esta proposta deverá ter os campos 09, 10, 11, 12, 13, 18, 19 e 20 preenchidos pela Empresa e devolvida até a data da realização da Licitação às 10H00 do dia 27/12/2019 no endereço acima, na SALA DE LICITAÇÕES.		13 - Declaramos inteira submissão aos termos desta Proposta, do Edital ou Convite e a Legislação em vigor. Assinatura:		
07 - Prazo de Execução: DE ACORDO COM O EDITAL.		08 - Local de Execução: DE ACORDO COM O EDITAL.		

14 - Item	15 - DESCRIÇÃO DO OBJETO	16 - U/C	17 - Quant.	18 - Preço Unitário	19 - Preço Total
1	1.1 - REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - ADULTO (PACIENTES)				
	REFEIÇÃO DESJEJUM				
1.1.1	Normal	Unid.	12.320		
	Branda	Unid.	24.640		
	Pastosa	Unid.	7.410		
	Semi-Líquida	Unid.	3.960		
	Líquida	Unid.	1.010		
	SUBTOTAL		49.340		R\$
	REFEIÇÃO ALMOÇO				
1.1.2	Normal	Unid.	11.750		
	Branda	Unid.	23.500		
	Pastosa	Unid.	7.070		
	Semi-Líquida	Unid.	3.780		
	Líquida	Unid.	960		
	SUBTOTAL		47.060		R\$
	REFEIÇÕES LANCHE				
1.1.3	Normal	Unid.	12.000		
	Branda	Unid.	24.000		
	Pastosa	Unid.	7.220		

	Semi-Líquida	Unid.	3.860		
	Líquida	Unid.	980		
	SUBTOTAL		48.060		R\$
1.1.4	REFEIÇÕES JANTA				
	Normal	Unid.	11.540		
	Branda	Unid.	23.080		
	Pastosa	Unid.	6.944		
	Semi-Líquida	Unid.	3.713		
	Líquida	Unid.	943		
	SUBTOTAL		46.220		
1.1.5	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	11.750		
	Branda	Unid.	23.500		
	Pastosa	Unid.	7.120		
	Semi-Líquida	Unid.	3.780		
	Líquida	Unid.	960		
	SUBTOTAL		47.110		R\$
	SUBTOTAL PACIENTE ADULTO		47.110		R\$
1.2.1.1	1.2 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS PEDIATRIA - LACTANTES II (SEIS MESES A ONZE MESES E VINTE E NOVE DIAS REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	60		
	Branda	Unid.	80		
	Pastosa	Unid.	30		
	Semi-Líquida	Unid.	30		
	Líquida	Unid.	30		
	SUBTOTAL		230		R\$
1.2.1.2	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	70		
	Branda	Unid.	140		
	Pastosa	Unid.	70		
	Semi-Líquida	Unid.	60		
	Líquida	Unid.	55		
	SUBTOTAL		395		R\$
1.2.1.3	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	70		
	Branda	Unid.	140		
	Pastosa	Unid.	70		
	Semi-Líquida	Unid.	60		
	Líquida	Unid.	55		
	SUBTOTAL		395		R\$
1.2.1.4	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	70		
	Branda	Unid.	140		
	Pastosa	Unid.	70		
	Semi-Líquida	Unid.	60		
	Líquida	Unid.	55		
	SUBTOTAL		395		R\$
1.2.1.5	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	70		
	Branda	Unid.	140		

	Pastosa	Unid.	70		
	Semi-Líquida	Unid.	60		
	Líquida	Unid.	55		
	SUBTOTAL		395		R\$
	SUBTOTAL LACTANTES II		1.810		R\$
1.2.2.1	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - PEDIATRIA - MATERNAL (DOZE MESES A DOIS ANOS 11 MESES E VINTE E NOVE DIAS)				
1.2.2.1	REFEIÇÕES DESJEJUM				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	180		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	100		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		630		R\$
1.2.2.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	180		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	100		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		630		R\$
1.2.2.3	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	210		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		650		R\$
1.2.2.4	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	210		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		650		R\$
1.2.2.5	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	210		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		650		R\$
1.2.2.6	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	210		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		650		R\$
	SUBTOTAL MATERNAL		3.860		R\$

1.2.3	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - PEDIATRIA - PRÉ ESCOLAR (TRES ANOS A CINCO ANOS, 11 MESES E VINTE E NOVE DIAS)				
1.2.3.1	REFEIÇÕES DESJEJUM				
	Normal	Unid.	300		
	Branda	Unid.	420		
	Pastosa	Unid.	120		
	Semi-líquida	Unid.	120		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		1.060		R\$
1.2.3.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	300		
	Branda	Unid.	420		
	Pastosa	Unid.	120		
	Semi-líquida	Unid.	120		
	Líquida	Unid.	100		
	SUBTOTAL		1.060		R\$
1.2.3.3	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	220		
	Branda	Unid.	320		
	Pastosa	Unid.	220		
	Semi-líquida	Unid.	140		
	Líquida	Unid.	125		
	SUBTOTAL		1.025		R\$
1.2.3.4	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	220		
	Branda	Unid.	320		
	Pastosa	Unid.	220		
	Semi-líquida	Unid.	140		
	Líquida	Unid.	125		
	SUBTOTAL		1.025		R\$
1.2.3.5	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	220		
	Branda	Unid.	320		
	Pastosa	Unid.	220		
	Semi-líquida	Unid.	140		
	Líquida	Unid.	125		
	SUBTOTAL		1.025		R\$
1.2.3.6	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	220		
	Branda	Unid.	320		
	Pastosa	Unid.	220		
	Semi-líquida	Unid.	140		
	Líquida	Unid.	125		
	SUBTOTAL		1.025		R\$
	SUBTOTAL PRÉ ESCOLAR		6.220		R\$
1.2.4	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - PEDIATRIA - ESCOLAR (SEIS ANOS ATÉ 11 ANOS, 11 MESES E VINTE E NOVE DIAS)				
1.2.4.1	REFEIÇÕES DESJEJUM				
	Normal	Unid.	150		

	Branda	Unid.	200		
	Pastosa	Unid.	90		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	80		
	SUBTOTAL		610		R\$
1.2.4.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	200		
	Pastosa	Unid.	90		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	80		
	SUBTOTAL		610		R\$
1.2.4.3	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	190		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	70		
	SUBTOTAL		600		R\$
1.2.4.4	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	190		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	70		
	SUBTOTAL		600		R\$
1.2.4.5	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	190		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	70		
	SUBTOTAL		600		R\$
1.2.4.6	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	150		
	Branda	Unid.	190		
	Pastosa	Unid.	100		
	Semi-líquida	Unid.	90		
	Líquida	Unid.	70		
	SUBTOTAL		600		R\$
	SUBTOTAL ESCOLAR		3.620		R\$
1.3	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - FUNCIONÁRIOS				
1.3.1	Desjejum	Unid.	43.200		
1.3.2	Almoço	Unid.	72.000		
1.3.3	Lanche	Unid.	38.700		
1.3.4	Jantar	Unid.	26.000		
1.3.5	Ceia	Unid.	5.500		
	TOTAL SERVIDORES		185.400		R\$

1.4	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - ACOMPANHANTES				
1.4.1	Desjejum	Unid.	19.000		
1.4.2	Almoço	Unid.	23.700		
1.4.3	Jantar	Unid.	20.100		
	TOTAL ACOMPANHANTES		62.800		R\$
1.5	ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS				
1.5.1	Água de coco natural	Caixa	200		
1.5.2	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás (copo)	Unid.	18.000		
1.5.3	Banana d' água (150gr - parte comestível)	Unid.	300		
1.5.4	Banana prata (130 gr - parte comestível)	Unid.	500		
1.5.5	Chá de ervas	Litros	150		
1.5.6	Fórmula infantil leite comum (leite de vaca, líquido ou em pó integral)	Litros	50		
1.5.7	Fórmula infantil de partida para lactentes	Litros	25		
1.5.8	Fórmula infantil de seguimento p/ lactentes	Litros	100		
1.5.9	Fórmula infantil à base de proína de soja	Litros	50		
1.5.10	Fórmula infantil anti - regurgitação	Litros	100		
1.5.11	Fórmula infantil s/ lactose	Litros	100		
1.5.12	Fórmula infantil elementar	Litros	100		
1.5.13	Fórmula infantil semi elementar	Litros	100		
1.5.14	Geléia de mocotó (220gr)	Caixas	350		
1.5.15	Iogurte com polpa de fruta ou natural c/ leite desnatado ou integral com 200ml	Unid.	200		
1.5.16	Leite fermentado c/ lactobacilos (80ml)	Unid.	200		
1.5.17	Maçã (150gr)	Unid.	420		
1.5.18	Mamão formosa (150gr)	Unid.	150		
1.5.19	Mingal/munilagem/decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arros ou similar)c/ ou s/ adoçante ou açúcar, c/ leite desnatado ou integral ou soja ou 0 (zero) lactose.	Litros	600		
1.5.20	Papa de frutas	Kg	50		
1.5.21	Papa de legumes	Kg	50		
1.5.22	Pera (150 gr - parte comestível)	Unid.	200		
1.5.23	Suco de laranja (natural) - colono	Litros	110		
1.5.24	Suco de frutas (natural)	Litros	50		
1.5.25	Suplementação calórica adulto	Litros	250		
1.5.26	Suplementação calórica infantil	Litros	250		
1.5.27	Suplementação proteica - calórica adulto	Litros	250		
1.5.28	Suplementação proteica - calórica infantil	Litros	250		
1.5.29	Vitaminas de frutas/legumes (três) tipos c/ ou sem açúcar/adoçante, c/ leite de vaca integral ou desnatado ou s/ lactose ou de soja	Litros	600		
	SUBTOTAL		23.755		R\$
1.6	LANCES EXTRAS/HEMOCENTRO				
1.6.1	Lanche hemocentro	Unid.	5.000		
1.6.2	Lanche remoção	Unid.	2.000		
	Lanche do hemocentro e o lanche de remoção conterá: 01 (um) pão massa fina, com 01(uma) fatia de queijo de 30 (trinta) gramas embalado, 200 (duzentos) ml de café adoçado, com 02 (dois) sachês de açúcar de 10 (dez) gr cada, 01 (uma) barra de chocolate de 15 (quinze) gr, 01 (uma) caixinha de achocolatado de 200				

	(duzentos) ml, 01 e (uma) caixinha de suco de fruta de 200 (duzentos) ml.				
	SUBTOTAL		7.000		R\$
	VALOR TOTAL DA PROPOSTA				R\$
	VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS				

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ ()

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

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO 18500/19

1. DO OBJETO

- 1.1.** Contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ**, conforme condições, especificações, exigências, estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.
- 1.2. Requisitante:** Hospital Municipal Raul Sertã.
- 1.3. Fundamentação legal:** Pregão Presencial nos termos da Lei nº 10520/2002.
- 1.4. Tipo:** Menor preço global, via Registro de Preços nos termos da Lei nº. 8666/93.

2. DO QUANTITATIVO

- 2.1.** A tabela a seguir descreve detalhadamente o objeto deste Termo de Referência:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO		U/C	QTDE.
1	Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição para pacientes, funcionários, acompanhantes e outras pessoas autorizadas no Hospital Municipal Raul Sertã		MÊS	12
1.1. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS-ADULTOS (PACIENTES)				
1.1.1	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	12.320
		BRANDA	Unid	24.640
		PASTOSA	Unid	7.410
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	3.960
		LIQUIDA	Unid	1.010
		SUBTOTAL		49.340
1.1.2	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	11.750
		BRANDA	Unid	23.500
		PASTOSA	Unid	7.070
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	3.780
		LIQUIDA	Unid	960
		SUBTOTAL		47.060

1.1.3	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	12.000
		BRANDA	Unid	24.000
		PASTOSA	Unid	7.220
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	3.860
		LIQUIDA	Unid	980
		SUBTOTAL		48.060
1.1.4	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	11.540
		BRANDA	Unid	23.080
		PASTOSA	Unid	6.944
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	3.713
		LIQUIDA	Unid	943
		SUBTOTAL		46.220
1.1.5	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	11.750
		BRANDA	Unid	23.500
		PASTOSA	Unid	7.120
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	3.780
		LIQUIDA	Unid	960
		SUBTOTAL		47.110
SUBTOTAL PACIENTE ADULTO				237.790
1.2. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA				
1.2.1. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA- LACTENTES II				
1.2.1.1	REFEIÇÕES COLAÇÃO	NORMAL	Unid	60
		BRANDA	Unid	80
		PASTOSA	Unid	30
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	30
		LIQUIDA	Unid	30
		SUBTOTAL		230
1.2.1.2.	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	70
		BRANDA	Unid	140
		PASTOSA	Unid	70
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	60
		LIQUIDA	Unid	55
		SUBTOTAL		395
1.2.1.3.	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	70
		BRANDA	Unid	140
		PASTOSA	Unid	70
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	60
		LIQUIDA	Unid	55
		SUBTOTAL		395

1.2.1.4.	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	70
		BRANDA	Unid	140
		PASTOSA	Unid	70
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	60
		LIQUIDA	Unid	55
		SUBTOTAL		395
1.2.1.5	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	70
		BRANDA	Unid	140
		PASTOSA	Unid	70
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	60
		LIQUIDA	Unid	55
		SUBTOTAL		395
SUBTOTAL LACTENTES II				1.810
1.2.2. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA- MATERNAL				
1.2.2.1.	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	180
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	100
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		630
1.2.2.2.	REFEIÇÕES COLAÇÃO	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	180
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	100
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		630
1.2.2.3.	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	210
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		650
1.2.2.4.	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	210
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		650
1.2.2.5.	REFEIÇÕES	NORMAL	Unid	150

	JANTAR	BRANDA	Unid	210
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		650
1.2.2.6.	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	210
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		650
SUBTOTAL MATERNAL				3.860
1.2.3. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA- PRÉ ESCOLAR				
1.2.3.1.	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	300
		BRANDA	Unid	420
		PASTOSA	Unid	120
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	120
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		1.060
1.2.3.2.	REFEIÇÕES COLAÇÃO	NORMAL	Unid	300
		BRANDA	Unid	420
		PASTOSA	Unid	120
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	120
		LIQUIDA	Unid	100
		SUBTOTAL		1.060
1.2.3.3.	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	220
		BRANDA	Unid	320
		PASTOSA	Unid	220
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	140
		LIQUIDA	Unid	125
		SUBTOTAL		1.025
1.2.3.4.	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	220
		BRANDA	Unid	320
		PASTOSA	Unid	220
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	140
		LIQUIDA	Unid	125

		SUBTOTAL		1.025
1.2.3.5.	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	220
		BRANDA	Unid	320
		PASTOSA	Unid	220
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	140
		LIQUIDA	Unid	125
		SUBTOTAL		1.025
1.2.3.6.	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	220
		BRANDA	Unid	320
		PASTOSA	Unid	220
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	140
		LIQUIDA	Unid	125
		SUBTOTAL		1.025
SUBTOTAL PRÉ ESCOLAR				6.220
1.2.4. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- PEDIATRIA- ESCOLAR				
1.2.4.1.	REFEIÇÕES DESJEJUM	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	200
		PASTOSA	Unid	90
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	80
		SUBTOTAL		610
1.2.4.2.	REFEIÇÕES COLAÇÃO	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	200
		PASTOSA	Unid	90
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	80
		SUBTOTAL		610
1.2.4.3.	REFEIÇÕES ALMOÇO	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	190
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	70
		SUBTOTAL		600
1.2.4.4.	REFEIÇÕES LANCHE	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	190

		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	70
		SUBTOTAL		600
1.2.4.5.	REFEIÇÕES JANTAR	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	190
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	70
		SUBTOTAL		600
1.2.4.6.	REFEIÇÕES CEIA	NORMAL	Unid	150
		BRANDA	Unid	190
		PASTOSA	Unid	100
		SEMI-LÍQUIDA	Unid	90
		LIQUIDA	Unid	70
		SUBTOTAL		600
SUBTOTAL ESCOLAR				3.620
TOTAL GERAL				253.300
1.3. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- FUNCIONÁRIOS				
1.3.1		DESJEJUM	Unid	43.200
1.3.2		ALMOÇO	Unid	72.000
1.3.3		LANCHE	Unid	38.700
1.3.4		JANTAR	Unid	26.000
1.3.5		CEIA	Unid	5.500
		TOTAL SERVIDORES		70.200
1.4. REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- ACOMPANHANTES				
1.4.1		DESJEJUM	Unid	19.000
1.4.2		ALMOÇO	Unid	23.700
1.4.3		JANTAR	Unid	20.100
		TOTAL ACOMPANHANTES		62.800
1.5.ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS				
1.5.1		Água de coco natural	caixa	200
1.5.2		Água mineral industrializada c/ ou s/gás (Copo 200 ml)	unid	18.000
1.5.3		Banana D'água (150 g- parte comestível)	unid	300
1.5.4		Banana Prata (130 g- parte comestível)	unid	500

1.5.5		Chá de Ervas	Litro	150
1.5.6		Fórmula Infantil Leite Comum (leite de vaca líquido ou em pó integral)	Litros	50
1.5.7		Fórmula infantil de partida para lactentes	Litros	25
1.5.8		Fórmula Infantil de Segmento para Lactentes	Litros	100
1.5.9		Fórmula Infantil à Base de Proteína de Soja	Litros	50
1.5.10		Fórmula Infantil Anti- Regurgitação	Litros	100
1.5.11		Fórmula Infantil Sem Lactose	Litros	100
1.5.12		Fórmula Infantil Elementar	Litros	100
1.5.13		Fórmula Infantil Semi Elementar	Litros	100
1.5.14		Geléia de mocotó (220g)	caixa	350
1.5.15		Iogurte com polpa de fruta ou natural com leite desnatado ou integral com 200ml	unid	200
1.5.16		Leite fermentado com lactobacilos (80 ml)	unid	200
1.5.17		Maçã (150 g)	unid	420
1.5.18		Mamão Formosa (150 g)	unid	150
1.5.19		Mingau/ mucilagem/ decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arroz ou similar) com ou sem adoçante ou açúcar, com leite desnatado ou integral ou soja ou zero lactose.	Litro	600
1.5.20		Papa de Frutas	Kg	50
1.5.21		Papa de Legumes	Kg	50
1.5.22		Pera (150 g- parte comestível)	unid	200
1.5.23		Suco de Laranja (natural)- colono	Litro	110
1.5.24		Suco de Frutas (natural)	Litro	50
1.5.25		Suplementação Calórica Adulto	Litro	250
1.5.26		Suplementação Calórica Infantil	Litro	250
1.5.27		Suplementação Proteica- Calórica Adulto	Litro	250
1.5.28		Suplementação Proteica- Calórica Infantil	Litro	250
1.5.29		Vitamina de frutas/legumes (três tipos), com ou sem açúcar/adoçante, com leite de vaca integral ou desnatado ou sem lactose, ou de soja.	Litro	600
1.6. LANCHES EXTRAS / HEMOCENTRO				
1.6.1		Lanche hemocentro	Unid	5.000
1.6.2		Lanche remoção	Unid	2.000
		*O lanche do Hemocentro e o lanche de remoção conterá: 1 pão de massa fina com 1 fatia de queijo de 30 g embalado; 200 ml de café adoçado com 2 sachês de açúcar de 10 g cada; 1 barra de chocolate de 15 g; 1 caixinha de achocolatado de 200 ml; 1 caixinha de suco de fruta de 200		

2.2. O quantitativo solicitado foi baseado na média dos últimos 06 (seis) meses,

considerando o número de leitos adultos, leitos pediátricos, acompanhantes e servidores do nosocômio, considerando ainda a abertura de 20 (vinte) novos leitos

adultos e 25 (vinte e cinco) leitos no novo CTI, conforme tabela abaixo apresentada pela nutricionista da Unidade Requisitante, a servidora Vera Nice Chaboudt Borges Lima:

REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS- HISTÓRICO DE CONSUMO										
				PEDIATRIA						
		U/C	ADULTOS	LACTENTES II	MATERNAL	PRÉ ESCOLAR	ESCOLAR	SERVID.	ACOMP.	TOTAL
DESJEJUM	NORMAL	unid	12.320	0	150	300	150	43.200	19.000	75.120
	BRANDA	unid	24.640	0	180	420	200	0	0	25.440
	PASTOSA	unid	7.410	0	100	120	90	0	0	7.720
	LIQUIDO PASTOSA	unid	3.960	0	100	120	90	0	0	4.270
	LIQUIDA	unid	1010	0	100	100	80	0	0	1.290
	SUBTOTAL		49.340	0	630	1.060	610	43.200	19.000	113.840
COLAÇÃO	NORMAL	unid	0	60	150	300	150	0	0	660
	BRANDA	unid	0	80	180	420	200	0	0	880
	PASTOSA	unid	0	30	100	120	90	0	0	340
	LIQUIDO PASTOSA	unid	0	30	100	120	90	0	0	340
	LIQUIDA	unid	0	30	100	100	80	0	0	310
	SUB TOTAL		0	230	630	1.060	610	0	0	2.530
ALMOÇO	NORMAL	unid	11.750	70	150	220	150	72.000	23.700	108.040
	BRANDA	unid	23.500	140	210	320	190	0	0	24.360
	PASTOSA	unid	7.070	70	100	220	100	0	0	7.560
	LIQUIDO PASTOSA	unid	3.780	60	90	140	90	0	0	4.160
	LIQUIDA	unid	960	55	100	125	70	0	0	1.310
	SUBTOTAL		47.060	395	650	1.025	600	72.000	23.700	145.430
LANCHE	NORMAL	unid	12.000	70	150	220	150	38.700	0	51.290
	BRANDA	unid	24.000	140	210	320	190	0	0	24.860
	PASTOSA	unid	7.220	70	100	220	100	0	0	7.710
	LIQUIDO PASTOSA	unid	3.860	60	90	140	90	0	0	4.240
	LIQUIDA	unid	980	55	100	125	70	0	0	1.330

	SUBTOTAL		48.060	395	650	1.025	600	38.700	0	89.430
JANTAR	NORMAL	unid	11.540	70	150	220	150	26.000	20.100	58.230
	BRANDA	unid	23.080	140	210	320	190	0	0	23.940
	PASTOSA	unid	6.944	70	100	220	100	0	0	7.434
	LIQUIDO PASTOSA	unid	3.713	60	90	140	90	0	0	4.093
	LIQUIDA	unid	943	55	100	125	70	0	0	1.293
	SUBTOTAL		46.220	395	650	1.025	600	26.000	20.100	94.990
CEIA	NORMAL	unid	11.750	70	150	220	150	5.500	0	17.840
	BRANDA	unid	23.500	140	210	320	190	0	0	24.360
	PASTOSA	unid	7.120	70	100	220	100	0	0	7.610
	LIQUIDO PASTOSA	unid	3.780	60	90	140	90	0	0	4.160
	LIQUIDA	unid	960	55	100	125	70	0	0	1.310
	SUBTOTAL		47.110	395	650	1.025	600	5.500	0	55.280

14 - Item	15 - DESCRIÇÃO DO OBJETO	16 - U/C	17 - Quant.	18 - Preço Unitário	19 - Preço Total
1	1.1 - REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - ADULTO (PACIENTES)				
	REFEIÇÃO DESJEJUM				
1.1.1	Normal	Unid.	12.320	R\$ 7,45	R\$ 91.784,00
	Branda	Unid.	24.640	R\$ 6,54	R\$ 161.145,60
	Pastosa	Unid.	7.410	R\$ 7,41	R\$ 54.908,10
	Semi-Líquida	Unid.	3.960	R\$ 7,45	R\$ 29.502,00
	Líquida	Unid.	1.010	R\$ 7,45	R\$ 7.524,50
	SUBTOTAL		49.340		R\$ 344.864,20
	REFEIÇÃO ALMOÇO				
1.1.2	Normal	Unid.	11.750	R\$ 15,45	R\$ 181.537,50
	Branda	Unid.	23.500	R\$ 12,45	R\$ 292.575,00
	Pastosa	Unid.	7.070	R\$ 15,45	R\$ 109.231,50
1.1.3	Semi-Líquida	Unid.	3.780	R\$ 10,43	R\$ 39.425,40
	Líquida	Unid.	960	R\$ 9,84	R\$ 9.446,40
	SUBTOTAL		47.060		R\$ 632.215,80
	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	12.000	R\$ 9,58	R\$ 114.960,00
	Branda	Unid.	24.000	R\$ 9,58	R\$ 229.920,00
	Pastosa	Unid.	7.220	R\$ 10,00	R\$ 72.200,00
	Semi-Líquida	Unid.	3.860	R\$ 10,08	R\$ 38.908,80
	Líquida	Unid.	980	R\$ 10,46	R\$ 10.250,80
	SUBTOTAL		48.060		R\$ 466.239,60

1.1.4	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	11.540	R\$ 15,45	R\$ 178.293,00
	Branda	Unid.	23.080	R\$ 12,45	R\$ 287.346,00
	Pastosa	Unid.	6.944	R\$ 15,45	R\$ 107.284,80
	Semi-Líquida	Unid.	3.713	R\$ 8,67	R\$ 32.191,71
	Líquida	Unid.	943	R\$ 9,84	R\$ 9.279,12
	SUBTOTAL		46.220		R\$ 614.394,63
1.1.5	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	11.750	R\$ 8,37	R\$ 98.347,50
	Branda	Unid.	23.500	R\$ 8,37	R\$ 196.695,00
	Pastosa	Unid.	7.120	R\$ 8,79	R\$ 62.584,80
	Semi-Líquida	Unid.	3.780	R\$ 8,87	R\$ 33.528,60
	Líquida	Unid.	960	R\$ 9,57	R\$ 9.187,20
	SUBTOTAL		47.110		R\$ 400.343,10
	SUBTOTAL PACIENTE ADULTO		237.790		R\$ 2.458.057,33
1.2.1.1	1.2 REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS PEDIATRIA - LACTANTES II (SEIS MESES A ONZE MESES E VINTE E NOVE DIAS REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	60	R\$ 4,29	R\$ 257,40
	Branda	Unid.	80	R\$ 4,29	R\$ 343,20
	Pastosa	Unid.	30	R\$ 4,29	R\$ 128,70
	Semi-Líquida	Unid.	30	R\$ 4,29	R\$ 128,70
	Líquida	Unid.	30	R\$ 11,02	R\$ 330,60
	SUBTOTAL		230		R\$ 1.188,60
1.2.1.2	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	70	R\$ 17,81	R\$ 1.246,70
	Branda	Unid.	140	R\$ 17,81	R\$ 2.493,40
	Pastosa	Unid.	70	R\$ 17,81	R\$ 1.246,70
	Semi-Líquida	Unid.	60	R\$ 12,28	R\$ 736,80
	Líquida	Unid.	55	R\$ 13,57	R\$ 746,35
	SUBTOTAL		395		R\$ 6.469,95
1.2.1.3	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	70	R\$ 3,75	R\$ 262,50
	Branda	Unid.	140	R\$ 3,75	R\$ 525,00
	Pastosa	Unid.	70	R\$ 3,75	R\$ 262,50
	Semi-Líquida	Unid.	60	R\$ 3,75	R\$ 225,00
	Líquida	Unid.	55	R\$ 3,75	R\$ 206,25
	SUBTOTAL		395		R\$ 1.481,25
1.2.1.4	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	70	R\$ 17,81	R\$ 1.246,70
	Branda	Unid.	140	R\$ 17,81	R\$ 2.493,40
	Pastosa	Unid.	70	R\$ 17,81	R\$ 1.246,70
	Semi-Líquida	Unid.	60	R\$ 12,28	R\$ 736,80
	Líquida	Unid.	55	R\$ 13,57	R\$ 746,35
	SUBTOTAL		395		R\$ 6.469,95
1.2.1.5	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	70	R\$ 3,75	R\$ 262,50
	Branda	Unid.	140	R\$ 3,75	R\$ 525,00
	Pastosa	Unid.	70	R\$ 3,75	R\$ 262,50
	Semi-Líquida	Unid.	60	R\$ 3,75	R\$ 225,00
	Líquida	Unid.	55	R\$ 3,75	R\$ 206,25

	SUBTOTAL		395		R\$ 1.481,25
	SUBTOTAL LACTANTES II		1.810		R\$ 17.091,00
1.2.2.1	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - PEDIATRIA - MATERNAL (DOZE MESES A DOIS ANOS 11 MESES E VINTE E NOVE DIAS)				
1.2.2.1	REFEIÇÕES DESJEJUM				
	Normal	Unid.	150	R\$ 3,25	R\$ 487,50
	Branda	Unid.	180	R\$ 3,25	R\$ 585,00
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	Semi-líquida	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	Líquida	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	SUBTOTAL		630		R\$ 2.047,50
1.2.2.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	150	R\$ 3,25	R\$ 487,50
	Branda	Unid.	180	R\$ 3,25	R\$ 585,00
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	Semi-líquida	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	Líquida	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	SUBTOTAL		630		R\$ 2.047,50
1.2.2.3	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	150	R\$ 17,81	R\$ 2.671,50
	Branda	Unid.	210	R\$ 17,81	R\$ 3.740,10
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 17,81	R\$ 1.781,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 12,28	R\$ 1.105,20
	Líquida	Unid.	100	R\$ 13,57	R\$ 1.357,00
	SUBTOTAL		650		R\$ 10.654,80
1.2.2.4	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	150	R\$ 3,25	R\$ 487,50
	Branda	Unid.	210	R\$ 3,25	R\$ 682,50
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 3,25	R\$ 292,50
	Líquida	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	SUBTOTAL		650		R\$ 2.112,50
1.2.2.5	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	150	R\$ 17,81	R\$ 2.671,50
	Branda	Unid.	210	R\$ 17,81	R\$ 3.740,10
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 17,81	R\$ 1.781,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 12,28	R\$ 1.105,20
	Líquida	Unid.	100	R\$ 13,57	R\$ 1.357,00
	SUBTOTAL		650		R\$ 10.654,80
1.2.2.6	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	150	R\$ 3,25	R\$ 487,50
	Branda	Unid.	210	R\$ 3,25	R\$ 682,50
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 3,25	R\$ 292,50
	Líquida	Unid.	100	R\$ 3,25	R\$ 325,00
	SUBTOTAL		650		R\$ 2.112,50
	SUBTOTAL MATERNAL		3.860		R\$ 29.629,60
1.2.3	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS -				

	PEDIATRIA - PRÉ ESCOLAR (TRES ANOS A CINCO ANOS, 11 MESES E VINTE E NOVE DIAS)				
1.2.3.1	REFEIÇÕES DESJEJUM				
	Normal	Unid.	300	R\$ 4,15	R\$ 1.245,00
	Branda	Unid.	420	R\$ 4,15	R\$ 1.743,00
	Pastosa	Unid.	120	R\$ 4,15	R\$ 498,00
	Semi-líquida	Unid.	120	R\$ 4,15	R\$ 498,00
	Líquida	Unid.	100	R\$ 4,15	R\$ 415,00
	SUBTOTAL		1.060		R\$ 4.399,00
1.2.3.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	300	R\$ 3,25	R\$ 975,00
	Branda	Unid.	420	R\$ 3,25	R\$ 1.365,00
	Pastosa	Unid.	120	R\$ 3,25	R\$ 390,00
	Semi-líquida	Unid.	120	R\$ 3,25	R\$ 390,00
	Líquida	Unid.	100	R\$ 4,15	R\$ 415,00
	SUBTOTAL		1.060		R\$ 3.535,00
1.2.3.3	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	220	R\$ 19,01	R\$ 4.182,20
	Branda	Unid.	320	R\$ 19,01	R\$ 6.083,20
	Pastosa	Unid.	220	R\$ 19,01	R\$ 4.182,20
	Semi-líquida	Unid.	140	R\$ 14,19	R\$ 1.986,60
	Líquida	Unid.	125	R\$ 14,77	R\$ 1.846,25
	SUBTOTAL		1.025		R\$ 18.280,45
1.2.3.4	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	220	R\$ 4,15	R\$ 913,00
	Branda	Unid.	320	R\$ 4,15	R\$ 1.328,00
	Pastosa	Unid.	220	R\$ 4,15	R\$ 913,00
	Semi-líquida	Unid.	140	R\$ 4,15	R\$ 581,00
	Líquida	Unid.	125	R\$ 4,15	R\$ 518,75
	SUBTOTAL		1.025		R\$ 4.253,75
1.2.3.5	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	220	R\$ 19,01	R\$ 4.182,20
	Branda	Unid.	320	R\$ 19,01	R\$ 6.083,20
	Pastosa	Unid.	220	R\$ 19,01	R\$ 4.182,20
	Semi-líquida	Unid.	140	R\$ 14,32	R\$ 2.004,80
	Líquida	Unid.	125	R\$ 14,77	R\$ 1.846,25
	SUBTOTAL		1.025		R\$ 18.298,65
1.2.3.6	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	220	R\$ 4,15	R\$ 913,00
	Branda	Unid.	320	R\$ 4,15	R\$ 1.328,00
	Pastosa	Unid.	220	R\$ 4,15	R\$ 913,00
	Semi-líquida	Unid.	140	R\$ 4,15	R\$ 581,00
	Líquida	Unid.	125	R\$ 4,15	R\$ 518,75
	SUBTOTAL		1.025		R\$ 4.253,75
	SUBTOTAL PRÉ ESCOLAR		6.220		R\$ 53.020,60
1.2.4	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - PEDIATRIA - ESCOLAR (SEIS ANOS ATÉ 11 ANOS, 11 MESES E VINTE E NOVE DIAS)				
1.2.4.1	REFEIÇÕES DESJEJUM				

	Normal	Unid.	150	R\$ 5,75	R\$ 862,50
	Branda	Unid.	200	R\$ 5,75	R\$ 1.150,00
	Pastosa	Unid.	90	R\$ 5,75	R\$ 517,50
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 5,75	R\$ 517,50
	Líquida	Unid.	80	R\$ 5,75	R\$ 460,00
	SUBTOTAL		610		R\$ 3.507,50
1.2.4.2	REFEIÇÕES COLAÇÃO				
	Normal	Unid.	150	R\$ 4,91	R\$ 736,50
	Branda	Unid.	200	R\$ 4,91	R\$ 982,00
	Pastosa	Unid.	90	R\$ 4,91	R\$ 441,90
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 5,41	R\$ 486,90
	Líquida	Unid.	80	R\$ 7,64	R\$ 611,20
	SUBTOTAL		610		R\$ 3.258,50
1.2.4.3	REFEIÇÕES ALMOÇO				
	Normal	Unid.	150	R\$ 9,25	R\$ 1.387,50
	Branda	Unid.	190	R\$ 9,25	R\$ 1.757,50
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 9,25	R\$ 925,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 8,67	R\$ 780,30
	Líquida	Unid.	70	R\$ 9,25	R\$ 647,50
	SUBTOTAL		600		R\$ 5.497,80
1.2.4.4	REFEIÇÕES LANCHE				
	Normal	Unid.	150	R\$ 9,08	R\$ 1.362,00
	Branda	Unid.	190	R\$ 9,08	R\$ 1.725,20
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 9,47	R\$ 947,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 9,62	R\$ 865,80
	Líquida	Unid.	70	R\$ 11,00	R\$ 770,00
	SUBTOTAL		600		R\$ 5.670,00
1.2.4.5	REFEIÇÕES JANTAR				
	Normal	Unid.	150	R\$ 9,25	R\$ 1.387,50
	Branda	Unid.	190	R\$ 9,25	R\$ 1.757,50
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 9,25	R\$ 925,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 8,66	R\$ 779,40
	Líquida	Unid.	70	R\$ 9,25	R\$ 647,50
	SUBTOTAL		600		R\$ 5.496,90
1.2.4.6	REFEIÇÕES CEIA				
	Normal	Unid.	150	R\$ 5,75	R\$ 862,50
	Branda	Unid.	190	R\$ 5,75	R\$ 1.092,50
	Pastosa	Unid.	100	R\$ 5,75	R\$ 575,00
	Semi-líquida	Unid.	90	R\$ 5,75	R\$ 517,50
	Líquida	Unid.	70	R\$ 5,75	R\$ 402,50
	SUBTOTAL		600		R\$ 3.450,00
	SUBTOTAL ESCOLAR		3.620		R\$ 26.880,70
1.3	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - FUNCIONÁRIOS				
1.3.1	Desjejum	Unid.	43.200	R\$ 6,25	R\$ 270.000,00
1.3.2	Almoço	Unid.	72.000	R\$ 14,55	R\$ 1.047.600,00
1.3.3	Lanche	Unid.	38.700	R\$ 5,11	R\$ 197.757,00
1.3.4	Jantar	Unid.	26.000	R\$ 14,55	R\$ 378.300,00
1.3.5	Ceia	Unid.	5.500	R\$ 5,11	R\$ 28.105,00
	TOTAL SERVIDORES		185.400		R\$ 1.921.762,00

1.4	REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS - ACOMPANHANTES				
1.4.1	Desjejum	Unid.	19.000	R\$ 6,25	R\$ 118.750,00
1.4.2	Almoço	Unid.	23.700	R\$ 14,55	R\$ 344.835,00
1.4.3	Jantar	Unid.	20.100	R\$ 13,53	R\$ 271.953,00
	TOTAL ACOMPANHANTES		62.800		R\$ 735.538,00
1.5	ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS				
1.5.1	Água de coco natural	Caixa	200	R\$ 8,56	R\$ 1.712,00
1.5.2	Água mineral industrializada c/ ou s/ gás (copo)	Unid.	18.000	R\$ 1,79	R\$ 32.220,00
1.5.3	Banana d' água (150gr - parte comestível)	Unid.	300	R\$ 2,32	R\$ 696,00
1.5.4	Banana prata (130 gr - parte comestível)	Unid.	500	R\$ 2,32	R\$ 1.160,00
1.5.5	Chá de ervas	Litros	150	R\$ 6,80	R\$ 1.020,00
1.5.6	Fórmula infantil leite comum (leite de vaca, líquido ou em pó integral)	Litros	50	R\$ 11,33	R\$ 566,50
1.5.7	Fórmula infantil de partida para lactentes	Litros	25	R\$ 20,99	R\$ 524,75
1.5.8	Fórmula infantil de seguimento p/ lactentes	Litros	100	R\$ 54,82	R\$ 5.482,00
1.5.9	Fórmula infantil à base de proína de soja	Litros	50	R\$ 46,64	R\$ 2.332,00
1.5.10	Fórmula infantil anti - regurgitação	Litros	100	R\$ 43,53	R\$ 4.353,00
1.5.11	Fórmula infantil s/ lactose	Litros	100	R\$ 34,09	R\$ 3.409,00
1.5.12	Fórmula infantil elementar	Litros	100	R\$ 118,50	R\$ 11.850,00
1.5.13	Fórmula infantil semi elementar	Litros	100	R\$ 122,50	R\$ 12.250,00
1.5.14	Geléia de mocotó (220gr)	Caixas	350	R\$ 9,80	R\$ 3.430,00
1.5.15	Iogurte com polpa de fruta ou natural c/ leite desnatado ou integral com 200ml	Unid.	200	R\$ 6,47	R\$ 1.294,00
1.5.16	Leite fermentado c/ lactobacilos (80ml)	Unid.	200	R\$ 4,49	R\$ 898,00
1.5.17	Maçã (150gr)	Unid.	420	R\$ 2,00	R\$ 840,00
1.5.18	Mamão formosa (150gr)	Unid.	150	R\$ 4,58	R\$ 687,00
1.5.19	Mingal/munilagem/decoto (amido de milho, aveia, fubá, creme de arros ou similar)c/ ou s/ adoçante ou açúcar, c/ leite desnatado ou integral ou soja ou 0 (zero) lactose.	Litros	600	R\$ 12,45	R\$ 7.470,00
1.5.20	Papa de frutas	Kg	50	R\$ 6,95	R\$ 347,50
1.5.21	Papa de legumes	Kg	50	R\$ 6,45	R\$ 322,50
1.5.22	Pera (150 gr - parte comestível)	Unid.	200	R\$ 5,14	R\$ 1.028,00
1.5.23	Suco de laranja (natural) - colono	Litros	110	R\$ 9,66	R\$ 1.062,60
1.5.24	Suco de frutas (natural)	Litros	50	R\$ 8,31	R\$ 415,50
1.5.25	Suplementação calórica adulto	Litros	250	R\$ 49,79	R\$ 12.447,50
1.5.26	Suplementação calórica infantil	Litros	250	R\$ 55,47	R\$ 13.867,50
1.5.27	Suplementação proteica - calórica adulto	Litros	250	R\$ 65,55	R\$ 16.387,50
1.5.28	Suplementação proteica - calórica infantil	Litros	250	R\$ 82,25	R\$ 20.562,50
1.5.29	Vitaminas de frutas/legumes (três) tipos c/ ou sem açúcar/adoçante, c/ leite de vaca integral ou desnatado ou s/ lactose ou de soja	Litros	600	R\$ 16,81	R\$ 10.086,00
	SUBTOTAL		23.755		R\$ 168.721,35
1.6	LANCES EXTRAS/HEMOCENTRO				
1.6.1	Lanche hemocentro	Unid.	5.000	R\$ 14,09	R\$ 70.450,00
1.6.2	Lanche remoção	Unid.	2.000	R\$ 13,69	R\$ 27.380,00
	Lanche do hemocentro e o lanche de remoção conterà: 01 (um) pão massa fina, com 01(uma) fatia de queijo de 30 (trinta) gramas embalado, 200 (duzentos) ml de café adoçado, com 02 (dois) sachês de açúcar de 10 (dez) gr cada, 01 (uma) barra de chocolate de 15 (quinze) gr, 01 (uma) caixinha de achocolatado de 200 (duzentos) ml, 01 e (uma) caixinha de suco de				

	fruta de 200 (duzentos) ml.				
	SUBTOTAL		7.000		R\$ 97.830,00
	VALOR TOTAL DA PROPOSTA				R\$ 5.508.530,58
	VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS				

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ 5.508.530,58 (CINCO MILHÕES, QUINHENTOS E OITO MIL, QUINHENTOS E TRINTA REAIS E CINQUENTA E OITO CENTAVOS).

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 3.1.** A Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo realiza anualmente licitações para abastecimento das unidades de saúde, bem como contratação de serviços que visam à composição da sua estrutura, com a devida previsão dos materiais nelas utilizados.
- 3.2.** A Contratação em apreço justifica-se considerando se tratar de um serviço essencial para o bom funcionamento da Unidade Hospitalar, objetivando atender as necessidades nutricionais dos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal Raul Sertã, tendo em vista que a alimentação equilibrada, segura e adequada às necessidades individuais é essencial ao processo terapêutico, à prevenção e à promoção da saúde de indivíduos enfermos e sadios.
- 3.3.** Considerando as ações de cuidado nutricional e a elaboração do Plano Alimentar que atendam a esses princípios baseiam-se, dentre outras, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e na RDC ANVISA nº63 de 06/07/2000.
- 3.4.** A Lei 8.666/93 que regulamenta o art. 37, inciso XXI da Constituição Federal, estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos realizados por órgãos públicos. Para as contratações de prestadoras de serviço de Nutrição e Alimentação em benefício dos pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, devem ser realizados através processo licitatório. A Lei instrui ainda que a licitação deva ser iniciada pela elaboração de Termo de Referência.
- 3.5.** Termo de referência para contratação de serviços é o detalhamento do objeto de modo a permitir a perfeita identificação do que é pretendido pelo órgão licitante, bem como precisar as circunstâncias e modo de realização.
- 3.6.** Tal contratação visa suprir a demanda do município de Nova Friburgo pelo período de 12 meses.

4. DAS CONDIÇÕES PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, dietética, isenta de lactose, fórmulas infantis e alimentos complementares, com

disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços e transporte de refeição quando solicitado, compreendendo:

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

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

4.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários estabelecidos, conforme tabela abaixo:

REFEIÇÕES	PACIENTE	SERVIDOR	ACOMPANHANTE
DESJEJUM	7:00 hs às 8:00 hs	6:00 Hs às 7:00 Hs	7:00 Hs às 7:30 Hs
COLAÇÃO	Pediatria e Liquida restrita 9:00 Hs às 9:30 Hs	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX
ALMOÇO	11:30 Hs às 12:30 Hs	11:00 Hs às 13:00 Hs	13:00 Hs às 14:00 Hs
LANCHE	15:00 Hs às 16:00 Hs	15:00 Hs às 16: 00 Hs	XXXXXXXXXX
JANTAR	18:00 Hs às 19:00 Hs	19:30 Hs às 20:30 Hs	20:30 Hs às 21:00 Hs
CEIA	21:00 Hs às 22:00 Hs	2:00 Hs às 3: 00 Hs	XXXXXXXXXX

4.2. O número de funcionários da cozinha e do administrativo da empresa CONTRATADA deverá ser suficiente para atender a demanda de refeições, sem que haja atraso nos horários da alimentação dos pacientes, servidores e acompanhantes;

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

4.8.1. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta, de acordo com o cardápio planejado;

4.8.2. Aquisição de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;

4.8.3. Pré-preparação e preparo da alimentação;

4.8.4. Porcionamento uniforme das dietas;

4.8.5. Coleta de amostras de sentinela das preparações;

- 4.8.6.** Transporte interno e distribuição nos leitos e copas, realizado em “carros isotérmicos específicos”;
- 4.8.7.** Recolhimento dos utensílios usados pelos pacientes, quando houver;
- 4.8.8.** Higienização e limpeza de todas as dependências usadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e área física;
- 4.8.9.** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da contratada, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações visando atendimento adequado e satisfatório;
- 4.8.10.** A técnica dietética de preparo dos cardápios ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;
- 4.8.11.** Deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios padronizados;
- 4.8.12.** Os cardápios dietéticos deverão ser apresentados completos a CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, em conformidade com a CONTRATADA;
- 4.8.13.** Os cardápios apresentados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições físicas e patologia do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de Pedro Escudeiro;
- 4.8.14.** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas;
- 4.8.15.** A elaboração de cardápios normais para funcionários, médicos, acompanhantes ficará a critério da CONTRATADA, porém a CONTRATANTE poderá solicitar a alteração do mesmo caso julgue necessário;
- 4.8.16.** Para acompanhantes legalmente instituídos deverão ser servidos 3 refeições: desjejum, almoço e jantar;

5. DA ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

- 5.1.** O número de funcionários deverá ser suficiente para o bom andamento do serviço, considerando a complexidade e especialidades do nosocômio, número de refeições servidas, diferenciação dos cardápios, tipos de dietas, espaço físico, fluxograma, equipamentos, sistema de distribuição de refeições, horários de cada turno e outros serviços, de forma a garantir o atendimento, dentro dos padrões de qualidade determinados pela CONTRATANTE.
- 5.2.** A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal completo (área técnica, administrativa e operacional), de forma a atender plenamente às obrigações assumidas em contrato, inclusive nos finais de semana e feriados, providenciando a reposição de funcionários, **diariamente**, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções.
- 5.3.** No quadro a seguir encontra-se a estimativa da quantidade mínima de

funcionários para o planejamento, produção e distribuição de refeições para os pacientes internados:

PROFISSIONAIS	QTDE.	TOTAL
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL (RT)	1/ DIA	1
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	1/ PLANTÃO	2
COZINHEIRO	1 PLANTÃO	2
COZINHEIRO	1/DIA	1
AUXILIAR DE COZINHA	3/PLANTÃO	6
SALADEIRA	1//PLANTÃO	2
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	3/PLANTÃO	6
ESTOQUISTA	1/ PLANTÃO	2
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1/DIA	1
COPEIRA REFEITÓRIO	2/ PLANTÃO	4
COPEIRA DIURNO (SETORES)	8/ PLANTÃO	16
COPEIRA NOTURNO (SETORES)	4/PLANTÃO	8
TOTAL MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO		51

- 5.4. Plantonistas: plantões de 12 /36 horas. Diaristas: carga horária de 44 horas semanais.
- 5.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista da CONTRATADA devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas e de planejamento.
- 5.6. A CONTRATADA deverá informar previamente por escrito ao CONTRATANTE quando da troca de profissionais para a prévia autorização da CONTRATANTE.
- 5.7. A CONTRATADA deverá garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível quando se fizer necessário;
- 5.8. Todos os profissionais nutricionistas deverão possuir o registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e estar com as obrigações regularizadas, sendo que a referida documentação deverá estar na Unidade e ser de fácil acesso à CONTRATANTE;
- 5.9. Os funcionários deverão ser qualificados e capazes de exercer as atividades específicas da função, não sendo permitido o desvio de função;
- 5.10. Deverá ser encaminhada listagem com os nomes completos dos funcionários, função que exercem e carga horária aos Fiscais do Contrato, bem como a Direção do Hospital.

- 5.11.** Qualquer alteração no quadro de pessoal deverá ser comunicada de imediato por escrito a CONTRATANTE.
- 5.12.** A CONTRATADA deverá afixar em local visível relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho. O local será informado pelo fiscal da CONTRATANTE;
- 5.13.** A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, mensalmente, a escala de serviços, especificando os funcionários que cobrirão folgas, férias e/ou licenças. A escala de funcionários deverá constar: nome completo, função, plantão e horário de serviço de cada categoria profissional;
- 5.14.** Todos os funcionários contratados pela empresa deverão estar devidamente uniformizados e portando obrigatoriamente crachá de identificação;
- 5.15.** O controle sobre a assiduidade e pontualidade dos funcionários ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.16.** Os empregados **não** deverão portar, no horário de trabalho e dentro das dependências da cozinha, aparelhos celulares, rádios, fones de ouvido ou quaisquer outros aparelhos que não sejam necessários à execução de suas atividades;
- 5.17.** Os empregados da CONTRATADA não terão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE, ficando sob sua responsabilidade todos os encargos e obrigações previstas na legislação trabalhista, de previdência social, acidentes de trabalho e correlata, assim como os seguros e demais obrigações empregatícias vigentes e futuras;
- 5.18.** A CONTRATANTE não se responsabilizará no que se refere aos empregados da CONTRATADA, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou direitos de qualquer natureza;
- 5.19.** A CONTRATADA deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante as horas de trabalho no hospital, mantendo o devido respeito e cortesia entre os colegas de trabalho, superiores, pacientes, acompanhantes e funcionários da CONTRATANTE;
- 5.20.** A CONTRATADA deverá se comprometer a afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, por motivos profissionais ou de indisciplina, promovendo sua imediata substituição;
- 5.21.** A CONTRATADA se responsabilizará por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex: greve de transportes), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

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

5.23. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

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

5.25. A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

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

5.27. Fornecer uniformes, de acordo com a função, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

5.28. Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas.

5.29. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.

5.30. A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

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

5.32. Criar Livro de Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

5.33. Manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: cargo, lotação, horário, folgas.

6. ATRIBUIÇÕES DAS NUTRICIONISTAS DA CONTRATADA

6.1. Nutricionista Responsável Técnica: responsável por planejar, organizar, coordenar, controlar, supervisionar e avaliar a execução das atividades operacionais relacionadas à produção, bem como pelo padrão de qualidade requerido pela fiscalização do contrato. Esta nutricionista poderá ser requisitada pela CONTRATANTE a participar de reuniões sobre assuntos relacionados à cozinha dietética.

6.2. Nutricionista de produção: responsável por controlar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo falhas, quando necessário. Deverá executar suas funções de modo a garantir a produção das refeições em condições higiênico-sanitárias ideais adequando-as ao perfil da CONTRATADA.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Executar e prestar os serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã nos horários estabelecidos, durante 24 (vinte e quatro) horas, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição do referido nosocômio.

7.2. Toda estruturação e adequação do local, onde será realizada a prestação dos serviços, ficará a cargo da **CONTRATADA**.

7.3. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC vigente, para tal.

7.4. 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.

7.5. 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 deste Termo de Referência.

7.6. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

7.7. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã, realizando reparos imediatos.

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

7.9. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

- 7.10.** Deverá apresentar a Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.
- 7.11.** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas/fiscais da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.
- 7.12.** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como tudo que a ela disser respeito.
- 7.13.** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.
- 7.14.** Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 7.15.** Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.
- 7.16.** Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.
- 7.17.** Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição da Unidade.
- 7.18.** Instalar sistema de catraca eletrônica com cartão magnético (com recarga) e/ou ponto biométrico para controle de acesso dos servidores e acompanhantes ao refeitório do Hospital Municipal Raul Sertã. Para pacientes o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário atualizado diariamente. O setor de Recursos Humanos, bem como o Setor de Nutrição assegurará todas as informações necessárias para implementação do sistema.
- 7.19.** Deverá constar no Manual de Boas Práticas, entre outras informações, toda a tecnologia empregada na aquisição de matéria-prima, recebimento, armazenagem, descongelamento, dessalga, pré-preparo, preparo e distribuição/manutenção dos alimentos e preparações.

7.20. Deverão ser cumpridas e registradas as seguintes atividades em relação à aquisição de mercadorias:

7.20.1. Qualificação de fornecedores cadastrados com visitas técnicas registradas em formulário próprio com periodicidade semestral;

7.20.2. Em relação ao recebimento de mercadorias:

7.20.2.1. Registro da temperatura de recebimento de produtos cárneos, verificando características organolépticas, embalagens e validade;

7.20.2.2. Hortifrutigranjeiros, leite e derivados e estocáveis – seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua;

7.20.3. Em relação a armazenagem de mercadorias seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua.

7.20.4. Descrever e afixar nos locais de lavagem de mãos a técnica correta para a higienização de mãos e orientar através de treinamento registrado a frequência e necessidade da mesma.

7.20.5. Criar métodos para evitar a contaminação cruzada de equipamentos e utensílios.

7.20.6. Proteção ambiental de equipamentos, utensílios, alimentos e preparações.

7.20.7. Controle e registro de temperatura da cadeia quente (do preparo até a distribuição).

7.20.8. Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.

7.20.9. Controle e registro da temperatura de equipamentos refrigerados.

7.20.10. Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.

7.21. Em relação à distribuição de alimentos, deverá haver identificação com etiqueta adesiva na base da bandeja contendo: nome do paciente, leite, tipo de dieta e data da entrega da bandeja.

7.22. As bandejas de dietas de pacientes deverão ser transportadas em carros fechados ou com proteção ambiental adequada e segura.

7.23. Descrever a técnica de higienização e desinfecção de equipamento, utensílios e superfícies.

7.24. Descrição da técnica de sanitização de alimentos, equipamentos, superfícies e utensílio. Para isso, deverão ser usados produtos adequados e registrados no Ministério da Saúde, bem como obedecidas as diluições recomendadas para cada produto e técnica recomendada pelo fabricante.

7.25. Elaboração de plano de contingência para situações emergenciais da cadeia quente e fria a fim de assegurar a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

7.26. Realizar treinamento anual e individual a cada contratação de funcionários abordando a higiene pessoal, organização ambiental, postura e manipulação de alimentos, supervisionando, diariamente, o cumprimento das normas estabelecidas no treinamento, fazendo as ações corretivas necessárias.

7.27. Controle bacteriológico através do método APPCC.

7.28. Encaminhar semestralmente e conforme solicitação da contratante, amostra de alimentos e preparações servidas aos comensais e pacientes para análise microbiológica.

7.29. As amostras devem ser coletadas na presença da contratante, responsabilizando-se (a contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

7.30. Deverão ser coletadas diariamente e a cada refeição, amostras de sentinela seguindo recomendações da legislação vigente.

7.31. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à

CONTRATADA que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

7.32. A **CONTRATADA** deverá dispor na Unidade Hospitalar de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a RDC vigente, para tal.

8. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

8.1. Responder civil e criminalmente por todos os prejuízos, perdas e danos que por si, seus empregados e ou prepostos causarem ao imóvel e patrimônio ali contido, à Instituição, aos servidores ou a terceiros;

8.2. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, de acordo com o discriminado neste Termo de Referência;

8.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato;

- 8.4.** Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas legais de Segurança e Medicina no Trabalho, vigentes nos âmbitos federal, estadual e municipal, assim como das normas de segurança e disciplinares internas;
- 8.5.** Não realizar “venda” de qualquer outro produto que não esteja contemplado neste Termo de Referência;
- 8.6.** Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;
- 8.7.** Respeitar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições para pacientes, padronizados pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE;
- 8.8.** Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;
- 8.9.** Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas da CONTRATANTE às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- 8.10.** Fazer a instalação de filtros na cozinha, mantendo o equipamento com a etiqueta de validade da troca do refil filtrante e/ou da manutenção;
- 8.11.** Recrutar em seu nome e sob exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução do objeto deste Termo de Referência, certificando-se de suas habilitações, cabendo à CONTRATADA efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, etc. em decorrência da sua condição de empregadora;
- 8.12.** Realizar o Controle Integrado de Pragas (CIP) periodicamente promovendo a desinsetização e desratização, e no caso de ineficiência dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 8.13.** A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando entre outras práticas, o uso racional da água, eficiência energética, programa de gerenciamento de resíduos sólidos, destinação final adequada de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições;
- 8.14.** Não fazer depósito de gêneros, equipamentos ou materiais de qualquer natureza, que não sejam utilizados para atender ao contrato;
- 8.15.** Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial da CONTRATANTE;

- 8.16.** Elaborar e implantar as fichas de preparações, **Anexo I** deste Termo de Referência, para que as refeições servidas apresentem um padrão uniforme de qualidade e quantidade e entregar uma cópia ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE;
- 8.17.** 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;
- 8.18.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos prontamente sem ônus para a CONTRATANTE e encaminhados para análise microbiológica;
- 8.19.** Elaborar e implementar em até 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Produção de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos da Unidade, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos;
- 8.20.** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 8.21.** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos operacionais durante os finais de semana e feriados;
- 8.22.** Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;
- 8.23.** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA;
- 8.24.** Deverá providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- 8.25.** Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- 8.26.** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de quaisquer formas incorretas e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato;

8.27. Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;

8.28. Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere às atividades, todas e quaisquer notificações, citações, intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e sociais, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;

8.29. Obter, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, licenças, alvarás, autorizações, etc. junto aos órgãos competentes, necessários à prestação do serviço, assim como o pagamento das taxas ou multas advindas da concessão do uso do espaço físico, objeto do contrato;

8.30. Não adquirir matéria-prima clandestina;

8.31. Avaliar, periodicamente, em conjunto com a CONTRATANTE, os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade dos produtos comercializados, higiene ambiental e pessoal, inclusive, o grau de satisfação dos usuários;

8.32. Não alojar seus empregados nos prédios da CONTRATANTE, exceto os que forem autorizados pela CONTRATANTE.

9. QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

9.1. Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para apreciação da Diretoria Administrativa e Nutrição da Unidade antes de sua execução.

9.2. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas, conforme Anexo I deste Termo de Referência, de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

9.3. A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados na Páscoa, Dia das Crianças (pediatria), no Natal e no Ano Novo, para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais entregando com no mínimo 30 (trinta) dias para aprovação pelos nutricionistas responsáveis da CONTRATANTE. Estes cardápios deverão conter preparações especiais referenciadas nas datas acima mencionadas em no mínimo 3 refeições do dia. (Ex: Natal - Panetone na merenda, Peru no almoço e cheddar na ceia; Páscoa-Chocolate com bolo de chocolate e cobertura de chocolate no lanche; Dia das Crianças-sorvete de sobremesa para todos os funcionários e pacientes que possam tomar, etc..).

9.4. Fornecer semanalmente o cardápio completo, legível, para fixação em local visível

ao atendimento nas dependências da Unidade, onde receberão os serviços, pertencentes à **CONTRATANTE**.

9.5. As refeições deverão ser preparadas somente com temperos naturais. Fica terminantemente proibido o uso de condimentos artificiais no preparo das refeições.

9.6. Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras patologias, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar. **SEM ÔNUS PARA CONTRATANTE.**

9.7. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão sempre incluir ovo como opção para as grandes refeições., Nas grandes refeições deverá haver sempre a opção e o prato principal até o final do almoço.

9.8. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das justificativas formais, encaminhadas por escrito, conforme formulário, ANEXO II deste Termo de Referência, com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros, desde que respeite a equivalência nutricional.

10. DAS CATEGORIAS DAS DIETAS QUANTO À CONSISTÊNCIA

10.1. TIPO I – NORMAL ou LIVRE

OBJETIVO: Manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional. **INDICAÇÃO:** Para pacientes que não necessitem de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.

10.2. TIPO II – BRANDA

OBJETIVO: Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão. Os alimentos são abrandados pela cocção (tecido conjuntivo e celulose). **INDICAÇÃO:** Para pacientes com alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal. Igual à dieta normal ou livre sem alimentos crus, e o feijão só será liberado pelas nutricionistas responsáveis. Quando o paciente NÃO receber o feijão, deverá receber um segundo legume. **SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.** As frutas não poderão ser consumidas com casca. **SEGUE O PADRÃO DA NORMAL.**

10.3. TIPO III-PASTOSA

OBJETIVO: Fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço. **INDICAÇÃO:** Para os pacientes que necessitem de facilidade para mastigação, ingestão e deglutição; e se permitir certo repouso gastrointestinal e em alguns casos de pós-operatório. Nesta dieta deverá ser servido alimentos bem cozidos em forma de purês e/ ou cremes e arroz papa. O caldo de feijão só será servido com autorização das nutricionistas da CONTRATANTE. Não será servido frutas cruas, somente frutas cozidas. As sobremesas deverão ser cremosas também. No desjejum a opção será de pão macio ou biscoito de maisena. Esta dieta deverá ser

sem gordura e sem irritantes gástricos. Quando não receber feijão deverá receber um segundo legume. Os sucos deverão ser sempre neutros, sem irritantes gástricos. SEGUE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

10.4. TIPO IV-LÍQUIDO PASTOSA OU PASTOSA LIQUIDIFICADA

OBJETIVO: Fornecer ao paciente uma dieta que permita minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no cólon.

INDICAÇÕES: Para pacientes com problemas de mastigação, deglutição e digestão com trato gastrointestinal com moderada alteração, e para o pós-operatório de cirurgias gastrointestinais. Nesta dieta deverá ser servido sopa, purês e/ ou cremes. Poderá ser servido também o arroz papa. Os sucos deverão ser sempre neutros. Essas dietas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido, SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. Poderá ser servidos também mingaus e vitaminas. Substituindo as pequenas refeições. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. SEGUE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

10.5. TIPO V-LÍQUIDA COMPLETA

OBJETIVO: Hidratar e nutrir os tecidos, repousar o trato gastrointestinal e amenizar a sintomatologia.

INDICAÇÃO: Para pacientes que apresentem alterações na mastigação, deglutição ou disfagias, com anorexia, que estão preparando para exames ou em pós-operatório, em casos de graves infecções, e transtornos gastrointestinais. O volume por refeição deverá de 200 ml a 300 ml, e o fracionamento deverá ser de 3 em 3 horas. Dieta que proporciona o mínimo de trabalho digestório (pouco estímulo químico e mecânico). Serão permitidos alimentos líquidos ou que liquefazem na boca. A sopa deverá ser batida e/ou liquidificada. Em caso de vegetais folhosos deverão ser peneirada as pequenas refeições deverão conter vitaminas, Poderá ser servido também mingaus e vitaminas. Substituindo as pequenas refeições. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE. SEGUE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

10.6. TIPO VI-LÍQUIDO RESTRITA

OBJETIVO: Saciar a sede, hidratar os tecidos, evitar acidose, manter a função renal, repousar o trato gastrointestinal.

INDICAÇÃO: Para pacientes em pré-preparo de determinados exames (ex: colonoscopia, endoscopia, etc...), pacientes processos cirúrgicos no trato gastrointestinal. O paciente poderá receber água, chás claros, caldos de legumes coados. SEGUE O PADRÃO DA DIETA NORMAL.

11. DA ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS-GRANDES E PEQUENAS REFEIÇÕES

11.1. Grandes refeições- Dieta Normal- Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA NORMAL – PACIENTES				
ANEXO I		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	VEGETAL A CRUS (FOLHOSOS)	g	40	DIARIAMENTE
ENTRADAS	VEGETAL A (Ex. tomate, pepino...etc)	g	150	2 VEZES POR SEMANA
	VEGETAL A e/ou B e/ou C	g	200	3 VEZES POR SEMANA
	MASSAS com vegetais A e/ou B e/ou C	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	LEGUMINOSAS com ou sem vegetais A, B, C	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II	CEREAL (Arroz...)	g		DIARIAMENTE
ACOMPANHAMENTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	g	LIVRE	SOMENTE COM A AUTORIZAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATANTE
ITEM III	BOVINA MOÍDA,	g	120	1 VEZ POR SEMANA
PROTEÍNAS	BOVINA PICADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA BIFETADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA ASSADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE – FILÉ SEM ESPINHA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE ' FILÉ DE FRANGO	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE PEITO DE FRANGO	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV	VEG A+B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
GUARNIÇÕES	VEG A+C	g	200	2 VEZES POR SEMANA
	VEG B+C	g	200	2 VEZES POR SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM V	FRUTAS	unid	1	1 VEZ POR SEMANA
SOBREMESAS	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	2 VEZES POR SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	g	80	1 VEZ POR SEMANA
	PUDIM COMUM E DIET	g	80	1 VEZ POR SEMANA
	FLAN/ MANJAR	g	80	1 VEZ POR MÊS
	DOCES EM COMPOTAS	g	80	2 VEZES POR MÊS
	DOCES CASEIROS (de abóbora, de banana, de mamão, etc..)	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS (Cuscuz, arroz-doce, creme de maracujá, creme de limão, bavaoise, etc...)	g	100	1 VEZ POR SEMANA

ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300 ml	Diariamente
----------------	-----------------------------	----	--------	-------------

11.2. Grandes refeições-Dieta Branda-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA BRANDA - PACIENTES				
ANEXO II		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
SALADAS COZIDAS	VEGETAL A e/ou B e/ou C COZIDOS	g	200	5 VEZES POR SEMANA
	MASSAS com vegetais A e/ou B e/ou C	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II	CEREAL (Arroz...)	g	LIVRE	DIARIAMENTE
ACOMPANHAMENTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	g	LIVRE	SOMENTE COM A AUTORIZAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATANTE
ITEM III	BOVINA MOÍDA,	g	120	1 VEZ POR SEMANA
PROTEÍNAS	BOVINA PICADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA BIFETADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	BOVINA ASSADA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE – FILÉ SEM ESPINHA	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE ' FILÉ DE FRANGO	g	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE PEITO DE FRANGO	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM IV	VEG A+B	g	200	1 VEZ POR SEMANA
GUARNIÇÕES	VEG A+C	g	200	2 VEZES POR SEMANA
	VEG B+C	g	200	2 VEZES POR SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	g	200	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	g	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM V	FRUTAS	unid	1	1 VEZ POR SEMANA
SOBREMESAS	FRUTAS PORCIONADAS	g	130	2 VEZ POR SEMANA
	GELATINA	g	80	1 VEZ POR SEMANA

	PUDIM	g	80	1 VEZ POR SEMANA
	FLAN/ MANJAR	g	80	1 VEZ POR MÊS
	DOCES EM COMPOTAS	g	80	2 VEZES POR MÊS
	DOCES CASEIROS (de abóbora, de banana, de mamão, etc..)	g	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS (Cuscuz, arroz-doce, creme de maracujá, creme de limão, bavaoise, etc..)	g	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300 ml	diariamente

11.3. Grandes refeições-Dieta Pastosa-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA PASTOSA - PACIENTES				
ANEXO III		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CEREAL (Arroz...) papa	g	livre	DIARIAMENTE
ACOMPANHAMENTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	g	LIVRE	SOMENTE COM A AUTORIZAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS DA CONTRATANTE
ITEM III	BOVINA MOÍDA,	GR	120	3 VEZ POR SEMANA
PROTEÍNAS	BOVINA ASSADA DESFIADA	GR	120	1 VEZ POR SEMANA
	PEIXE – FILÉ SEM ESPINHA	GR	120	1 VEZ POR SEMANA
	AVE ' FILÉ DE FRANGO DESFIADO	GR	120	2 VEZ POR SEMANA
ITEM IV	VEG B	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
GUARNIÇÕES	VEG C	GR	200	2 VEZES POR SEMANA
	VEG B+C	GR	200	2 VEZES POR SEMANA
	POLENTA/ CANJIQUINHA	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM V	FRUTAS	UNID	1	1 VEZ POR SEMANA
SOBREMESAS	FRUTAS PORCIONADAS	GR	130	2 VEZ POR SEMANA
	GELATINA COMUM E DIET	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
	PUDIM COMUM E DIET	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
	FLAN/ MANJAR	GR	80	1 VEZ POR MÊS
	DOCES EM COMPOTAS	GR	80	2 VEZES POR MÊS
	DOCES CASEIROS (de abóbora, de banana, de mamão, etc..)	GR	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS (Cuscuz, arroz-doce, creme de maracujá, creme de limão, bavaoise, etc..)	GR	100	1 VEZ POR SEMANA

ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS	ml	300 ml	diariamente
----------------	-----------------------------	----	--------	-------------

11.4. Grandes refeições-Dieta Líquido Pastosa-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LIQUIDO – PASTOSA – PACIENTES				
ANEXO IV		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	SOPA COM CARNE BOVINA – LIQUIDIFICADA	g	500 ml	diariamente intercalados
PROTEÍNAS	SOPA COM CARNE DE FRANGO – LIQUIDIFICADA	g	500 ml	diariamente intercalados
ITEM II	VEG B – PURÊS	g	150	1 VEZ POR SEMANA
GUARNIÇÃO	VEG B+C – PURÊS	g	150	2 VEZES POR SEMANA
	VEG C – PURÊS	g	150	1 VEZ POR SEMANA
	POLENTA	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
	MASSAS	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM III	PAPA DE FRUTAS	UNID	1	2 VEZ POR SEMANA
SOBREMESA	GELATINA	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
	PUDIM	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
	MANJAR			2 VEZES POR MÊS
	FLAN	GR	80	2 VEZES POR MÊS
	DOCES EM COMPOTAS	GR	80	2 VEZES POR MÊS
	DOCES CASEIROS (de abóbora, de banana, de mamão, etc..)	GR	100	1 VEZ POR SEMANA
	DOCES CASEIROS (Cuscuz, creme de maracujá, creme de limão, etc..)	GR	100	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS NEUTRAS	ml	300 ml	diariamente

11.5. Grandes refeições-Dieta Líquida Completa-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LÍQUIDA COMPLETA-PACIENTES				
ANEXO V		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	SOPA COM CARNE BOVINA – LIQUIDIFICADA	g	500 ml	diariamente intercalados
PROTEÍNAS	SOPA COM CARNE DE FRANGO –	g	500 ml	diariamente intercalados

	LIQUIDIFICADA			
ITEM III	PAPA DE FRUTAS	UNID	1	2 VEZ POR SEMANA
SOBREMESA	GELATINA	GR	80	2 VEZ POR SEMANA
	PUDIM	GR	80	2 VEZES POR SEMANA
	FLAN	GR	80	1 VEZ POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS NEUTRAS	ml	300 ml	diariamente

11.6. Grandes refeições-Dieta Líquida Restrita-Pacientes:

GRANDES REFEIÇÕES DIETA LÍQUIDA RESTRITA – PACIENTES				
ANEXO VI		UNIDADE	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	SOPA DE LEGUMES COM CARNE BOVINA – LIQUIDIFICADA E COADA	g	500 ml	diariamente intercalados
PROTEÍNAS	SOPA DE LEGUMES COM CARNE DE FRANGO – LIQUIDIFICADA E COADA	g	500 ml	diariamente intercalados
ITEM III	CREME DE FRUTAS SEM LEITE	GR		4 vezes por semana
SOBREMESA	GELATINA	GR	80	3 vezes por semana
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA DE FRUTAS NEUTRAS	ml	300 ml	diariamente

11.7. Pequenas Refeições- Dieta Normal-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA NORMAL OU LIVRE						
ANEXO I		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	ACHOCOLATADO *	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM II	PÃO DE SAL OU	GR	50	50	50	diariamente opcional
	PÃO INTEGRAL ou	GR	50	50	50	diariamente opcional
	TORRADAS COMUNS ou	GR	40	50	40	diariamente opcional

	TORRADAS INTEGRAL ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BISCOITO CREAM CRACKER ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BISCOITO DE MAISENA	GR	40	40	40	diariamente opcional
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL	UNID	1	1	1	diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS COMUM ou QUEIJO UNITÁRIO	UNID	1			diariamente opcional
ITEM IV	FRUTA	UNID	1		130 g	EM DIAS ALTERNADOS
	IOGURTE COMUM OU LIGHT	UNID	1		XX	EM DIAS ALTERNADOS

11.8. Pequenas Refeições-Dieta Branda-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA BRANDA						
ANEXO II		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CAFÉ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM II	PÃO DE SAL OU	GR	50	50	50	diariamente opcional
	TORRADAS COMUNS ou	GR	40	50	40	diariamente opcional
	BISCOITO CREAM CRACKER ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
	BISCOITO DE MAISENA ou	GR	40	40	40	diariamente opcional
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	UNID.	1	1	1	diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS ou QUEIJO UNITÁRIO ou	UNID.	1			diariamente opcional
ITEM IV	FRUTA SEM CASCA	UNID	1	XX	XX	Em dias alternados
	IOGURTE COMUM	UNID	1	XX	XX	Em dias alternados

11.9. Pequenas Refeições-Dieta Pastosa-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA PASTOSA						
ANEXO III		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM II	PÃO MACIO ou	g	50	50	50	diariamente opcional
	BISCOITO MAISENA ou	g	50	50	50	diariamente opcional
	MINGAU ou	g	300 ml	300 ml	300 ml	diariamente opcional
	VITAMINA DE FRUTAS ou	g	300 ml	300 ml	300 ml	diariamente opcional
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	UNID.	1	1	1	diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS ou QUEIJO UNITÁRIO ou	UNID.	1			diariamente opcional
ITEM IV	PAPA DE FRUTA ou FRUTA COZIDA	g	300	300	300	Em dias alternados
	IOGURTE COMUM	unid	1	XXX	XXX	Em dias alternados

11.10. Pequenas Refeições-Dieta Líquido Pastosa-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – LIQUIDO PASTOSA						
ANEXO IV		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM II	PÃO MASSA FINA ou	g	50	50	50	diariamente opcional
	BISCOITO DE MAISENA ou	g	40	40	40	diariamente opcional

	MINGAU ou	ml	300	300	300	diariamente opcional
	VITAMINA					
ITEM III	MANTEIGA INDIVIDUAL ou	UNID.	1	1	1	diariamente opcional
	GELEIA DE FRUTAS ou QUEIJO UNITÁRIO	UNID.	1			diariamente opcional
ITEM VI	IOGURTE COMUM	UNID	1	XX	XX	EM DIAS ALTERNADOS

11.11. Pequenas Refeições-Dieta Líquida Completa-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIQUIDA COMPLETA						
ANEXO V		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CHÁ ou	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM III	VITAMINA DE FRUTAS RALA ou MINGAU RALO	ml	200	200	200	diariamente opcional
ITEM IV	IOGURTE COMUM OU LIGHT	UNID	1		XX	Em dias alternados

11.12. Pequenas Refeições-Dieta Líquida Restrita ou de Prova-Pacientes:

PEQUENAS REFEIÇÕES PACIENTES – DIETA LIQUIDA – RESTRITA OU DE PROVA						
ANEXO VI		UNIDADE	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CHÁS CLAROS	ml	200	200	200	diariamente
ITEM II	SUCO DE FRUTAS CLAROS E COADOS ou ÁGUA DE COCO	ml	200	200	200	diariamente

OBS. 1:

- ✓ As dietas poderão ser mais fracionadas mediante a transferência de um ou mais itens das pequenas refeições para o horário estabelecido. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ O leite a ser servido e/ou utilizado nas preparações descritas poderá ser do tipo: INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO, ZERO LACTOSE OU DE SOJA. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ O item II será servido seguindo o critério das Nutricionistas da CONTRATANTE. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ Todo paciente constipado deverá receber mamão formosa picado (130 g) no desjejum.

- ✓ As frutas ficam condicionadas à safra: banana, laranja (descascada), laranja lima (descascada), melancia. As frutas inteiras deverão ser embaladas em papel filme, as frutas porcionadas deverão ser entregues em potes com 130 g com tampa.
- ✓ Os itens I, II e III poderão ser substituídos por mingaus, utilizando os tipos de leite acima descritos. As farinhas para compor os mingaus poderão ser: farinha láctea, mucilagens diversas, amido de milho, curau de milho, aveia em flocos, aveia em farinha, etc.- 300 ml. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ Os itens I, II e III poderão ser substituídos por vitaminas de frutas (1, 2 ou 3 tipos de frutas) batidas com os leites descritos acima, com ou sem as farinhas descritas acima-300 ml. SEM ÔNUS PARA A CONTRATANTE.
- ✓ Os líquidos quentes deverão ser servidos em copos de isopor com tampa;
- ✓ Para pacientes com dificuldade para beber no copo deverão receber canudo dobrável.
- ✓ Para pacientes em ds de 2 em 2 horas. As frutas para os sucos só poderão ser: cajú, maçã, laranja lima, lima da pérsia e pera.

11.13. Grandes Refeições- Acompanhantes/ Servidores:

		U/C	ALMOÇO e JANTAR	INCIDÊNCIAS
ITEM I	VEGETAL A CRUS (FOLHOSOS)	GR	40	DIARIAMENTE
ENTRADA (SALADAS)	VEGETAL A (Ex. tomate, pepino... etc)	GR	150	2 VEZES POR SEMANA
	VEGETAL A e/ou B e/ou C com ou sem molhos cremosos	GR	200	3 VEZES POR SEMANA
	MASSAS com vegetais A e/ou B e/ou C com ou sem molhos cremosos	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
	LEGUMINOSAS com ou sem vegetais A, B, C	GR	200	1 VEZ POR SEMANA
ITEM II	CEREAL (Arroz...)	GR	LIVRE	DIARIAMENTE
ACOMPANHAMENTOS	LEGUMINOSAS (Feijões diversos)	GR	LIVRE	DIARIAMENTE
ITEM III	VEGETAL A	GR	150	QUINZENALMENTE
GUARNIÇÃO	VEGETAL B	GR	150	3 VEZES POR SEMANA
	VEGETAL C	GR	200	2 VEZES POR SEMANA
	FAROFA	GR	100	QUINZENALMENTE
	PIRÃO	GR	150	1 VEZ/MÊS
	POLENTA/ CANJIQUINHA	GR	200	QUINZENALMENTE
	MASSAS	GR	200	SEMANALMENTE
ITEM IV	CARNE BOVINA-INTEIRA (ASSADA)	GR	120	QUINZENALMENTE

PROTEÍNAS	CARNE BOVINA-PICADA	GR	120	SEMANALMENTE
	CARNE BOVINA-FATIADA (BIFETADA)	GR	120	SEMANALMENTE
	CARNE BOVINA-MOÍDA	GR	120	SEMANALMENTE
	CARNE SECA	GR	130	MENSALMENTE
	CARNE SUÍNA FATIADA (BIFETADA)	GR	130	QUINZENALMENTE
	CARNE SUÍNA PICADA (SEM OSSO)	GR	130	QUINZENALMENTE
	EMBUTIDOS (LINGUIÇAS)	GR	120	1 VEZ AO MÊS
	AVES – FILÉ SEM OSSO	GR	120	SEMANALMENTE
	AVES – COM OSSO (SOBRECOXA)	GR	250	SEMANALMENTE
	PEIXE – FILÉ SEM OSSO	GR	120	QUINZENALMENTE
	PRATOS PROTEICOS – COM CARNES VARIADAS TIPO FEIJOADA OU DOBRADINHA (INTERCALADOS)	GR	150	MENSALMENTE
ITEM V	FRUTAS PICADAS (SAFRA)	GR	120	SEMANALMENTE
SOBREMESA	FRUTAS INTEIRAS (SAFRA)	UNID	130	SEMANALMENTE
	GELATINAS	GR	80	SEMANALMENTE
	PUDINS/ FLANS/ MANJAR(INTERCALADOS)	GR	80	2 VEZES POR SEMANA
ITEM VI	REFRESCO DE POLPA COM E/OU SEM AÇÚCAR	ML	LIVRE	DIARIAMENTE
ITEM VII	CAFEZINHO COM E/OU SEM AÇÚCAR	ML	LIVRE	DIARIAMENTE

OBS. 2:

- ✓ As gramaturas são prontas para consumo;
- ✓ As frutas ficam condicionadas a safra;
- ✓ Os pratos proteicos quando forem a base de farinhas (tipo empadão, etc...) ou com massa (tipo lasanha) deverão ter no mínimo 250 g (duzentos e cinquenta gramas) e os mesmos deverão estar dentro das incidências preconizadas de proteínas.
- ✓ No caso de empanados deverá ser acrescido 20 g (vinte gramas) na gramatura total (a dore, à milanesa, etc.);
- ✓ Pratos proteicos tradicionalmente confeccionados com proteínas e legumes não poderão ser servidos misturados, os 2 (dois) itens deverão estar separados.
- ✓ Preparações como feijoada não poderá ser servida no verão;
- ✓ Os cardápios do almoço deverão ser diferentes do jantar;
- ✓ Os sucos de polpa deverão ser diluídos de acordo com o fabricante.
- ✓ Deverá ter diariamente à disposição do funcionário/acompanhante, uma mesa contendo: azeite puro de oliva extra virgem, vinagre, 1 (um) tipo de molho sempre diferenciado, e no caso do peixe ou carne suína, deverá ser colocado à disposição limão fatiado;
- ✓ Condimentos permitidos para funcionários e acompanhantes: alho, cebola, orégano, tomilho, manjeriço, manjerona, alecrim, cúrcuma, etc. (todos naturais).
- ✓ O cardápio deverá conter os 7 (sete) itens acima referenciados diariamente, independente da composição do mesmo.
- ✓ O arroz sempre será considerado um acompanhamento, independente da preparação. (Ex. Arroz colorido, arroz à grega, etc.)

✓ Os funcionários/acompanhantes que necessitarem de dieta especial deverão mediante autorização das nutricionistas e/ou dos médicos do Município, recebê-la conforme o cardápio de dieta dos pacientes.

✓ Tipos de guarnições: massas em geral, suflês, purês, penachê, jardineiras, legumes refogados, legumes fritos (palitos, chips, palha, etc.), legumes corados, legumes dourados, farofa, pirão, polenta, canjiquinha, angu, banana empanada, etc.

✓ No inverno será servido sopa para todos os pacientes que puderem receber. A mesma deverá ter um cardápio diferenciado para 7 (sete) dias e deverá ter 750 ml. Este será em substituição ao jantar e deverá ter preço diferenciado.

EXEMPLOS DE TIPOS DE PREPARAÇÕES			
AVES	FILE (SEM OSSO)- FILE A MILANESA		
	- ESTROGONOFE		
	- ISCAS ACEBOLADAS		
	- FILE GRELHADO		
	- EMPADÃO		
	- PANQUECA		
	- À DORE		
	SOBRECOXA (COM OSSO)		
	- ASSADA		
	- À DORE		
	- À MILANESA		
	- À CAÇADORA		
		TIPOS PERMITIDOS	
BOVINO	CARNE ASSADA	LAGARTO	
	MOÍDA – À BOLONHESA	CHÃO OU PATINHO CHÃO OU PATINHO CHÃO OU PATINHO	
	- ALMÔNDEGAS		
	- PANQUECAS		
	- BIFE HAMBURGUÊS		
	- QUIBE DE FORNO		
	PICADINHA - ESTROGONOFE		
	- PICADINHO AO MOLHO FERRUGEM.		
	- GOULASH		
	FATIADA – BIFE À FRICANDOLE		
	- BIFE ACEBOLADO		
	- BIFE À PARMEGIANA		
	- BIFE À NAPOLITANA		
	- BIFE À MILANESA		
	- BIFE DE PANELA		
	- BIFE AOS M. DIVERSOS		
	- BIFE À CAVALO		

PEIXE	FILÉ – À MILANESA	MERLUZA/ PESCADA/CAÇÃO PESCADA CAÇÃO
	- GOURJEONS DE PEIXE	
	- À DORE	
	- AO FORNO	
	- À ESCABECHE	
SUÍNA	PERNIL ASSADO	PERNIL
	BIFE SUÍNO ACEBOLADO	COPA LOMBO
	ISCA DE SUÍNO ACEBOLADO	
	LOMBO COM LINGUIÇA	
	LOMBO ASSADO	

OBS. 3: As nutricionistas da CONTRATANTE podem sugerir e/ou alterar todo e qualquer tipo de preparação proteica, guarnições, leguminosas, sobremesas, etc.

11.14. Pequenas Refeições- Acompanhantes/ Servidores:

PEQUENAS REFEIÇÕES						
		U/C	DESJEJUM	LANCHE	CEIA	INCIDÊNCIAS
ITEM I	CAFÉ COM LEITE	ml	200	200	200	diariamente opcional
	CAFÉ	ml	200	200	200	diariamente opcional
	LEITE INTEGRAL	ml	200	200	200	diariamente opcional
	ACHOCOLATADO *	ml	200	200	200	diariamente alternadamente
	FRUTA	UNID	1	XXX	XXX	diariamente
ITEM II	PÃO DE SAL	GR	50	50	50	diariamente opcional
	MANTEIGA	GR	10	10	10	diariamente

OBS. 4:

- ✓ Deverá estar disponível todos os dias: pão sem manteiga;
- ✓ Os pães deverão estar embalados, com ou sem manteiga, em sacos individuais de papel;
- ✓ Quando for pão doce, com ou sem manteiga, deverá ser oferecido também o pão de sal como opção (com ou sem manteiga);
- ✓ Quando for oferecido chocolate, deverá também o café e o leite opcional;
- ✓ Deverá ter disponível para uso individual, açúcar cristal e adoçante com sucralose (com mexedor individual, e com copo descartável de boa qualidade);
- ✓ Acompanhantes/ servidores com dietas especiais, deverão receber o desjejum igual ao dos pacientes com autorização das nutricionistas do município;
- ✓ O item achocolatado deverá ser servido alternadamente no desjejum, na merenda, e na ceia. Será servido todos os dias, cada dia em um horário.

- ✓ As frutas estarão condicionadas a safra. As frutas inteiras deverão ter no mínimo 130 g (ex. Banana, laranja, maçã, caqui, pokan, etc), quando prontas para consumo com casca (deverão ser embaladas), quando porcionadas deverão ter no mínimo 130 g no pote com tampa.
- ✓ Não será permitido o uso de margarina de qualquer espécie.

12. PREPARO, MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS

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

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

12.3. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários a execução dos serviços.

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

12.5. É expressamente vedada a **CONTRATADA**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **CONTRATANTE** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes a rede da Secretaria Municipal de Saúde.

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

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

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

12.9. 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.

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

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

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

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

12.13. Elaborar, implementar e disponibilizar, 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, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**.

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

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

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

12.17. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições em todos os locais que o Serviço de Nutrição da CONTRATANTE achar necessário.

12.18. As bandejas e utensílios usados para montagem e distribuição das dietas devem obedecer os seguintes critérios:

12.18.1. Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;

12.18.2. Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;

12.18.3. Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;

12.18.4. Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;

12.18.5. Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;

12.18.6. Nenhum alimento ou preparação deverá ser distribuído sem proteção ambiental individual (fruta, pão, e outros).

12.18.7. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.18.8. Receber provisoriamente os materiais esterilizados provenientes da prestação de serviços, disponibilizando local, data e horários;

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

12.20. A montagem das bandejas deverá, rigorosamente, ser de acordo com a prescrição médica ou da nutricionista e ser supervisionada pela nutricionista de produção da contratada, assim como a distribuição das dietas nos setores.

12.21. A contratada deverá disponibilizar cardápios de apoio para as copeiras de forma a orientar a montagem de bandejas e a distribuição das mesmas em todas refeições.

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

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

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

13. QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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

13.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

13.3. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

13.4. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pelo Serviço de Nutrição da Unidade, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação.

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

- 13.6.** Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha e em outros recintos que se façam necessários.
- 13.7.** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC vigente.
- 13.8.** Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.
- 13.9.** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 13.10.** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).
- 13.11.** Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.
- 13.12.** Pelo fornecimento, estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar e distribuídas aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1.** Os copos usados pela Unidade deverão ser de material resistente, plástico ou acrílico, com capacidade mínima de 200 ml, com tampa do mesmo material.
- 14.2.** Os potes de sobremesa deverão ser de material resistente, com capacidade mínima de 100 ml, plástico ou acrílico, com tampa do mesmo material.
- 14.3.** As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em saco plástico atóxico ou filme de PVC, e as frutas fracionadas picadas, gelatinas e doces, deverão ser servidas em potes de sobremesa descartáveis com tampa.
- 14.4.** As sobremesas, carnes, guarnições e sucos deverão ser diferenciados a cada refeição.
- 14.5.** A Unidade deverá atender a quaisquer outras necessidades dietéticas do paciente, modificando a composição padrão descritas acima, caso seja necessário, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.
- 14.6.** Deverá ser fornecida água potável filtrada ou mineral diariamente aos pacientes.
- A água filtrada poderá ser servida em garrafas ou jarras com tampa de material de fácil higienização e trocadas ou reabastecidas a cada 12 horas ou conforme necessidade do

paciente. As garrafas ou jarras deverão ser higienizadas a cada troca. No caso de água mineral, poderá ser oferecida uma garrafa de 500 ml no desjejum e outra no jantar.

14.7. Quanto à padronização dos sachês:

14.7.1. Sachê de margarina com e sem sal – 10g cada;

14.7.2. Sachê de açúcar – 5g cada;

14.7.3. Sachê de geleia comum e dietética – 10g cada;

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

15. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES

15.1. Utensílios:

15.1.1. bandejas lisas, bandejas térmicas, prato térmico de 3 (três) ou 4 (quatro) divisões, de material de primeira qualidade;

15.1.2. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, descartável de primeira qualidade;

15.1.3. Copo térmico com tampa própria;

15.1.4. Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

15.2. Material Descartável:

15.2.1. copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

15.2.2. guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;

15.2.3. Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

15.2.4. Embalagem plástica para talheres;

15.2.5. Etiqueta para identificação de acordo com a padronização do Serviço de Nutrição da unidade;

15.2.6. embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmitex” c e

talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

15.2.7. embalagem de plástico, para dietas por sonda;

15.2.8. refil para bandeja e prato térmico com om 3 (três) ou 4 (quatro) divisões;

15.2.9. talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;

15.2.10. canudo articulado embalado individualmente.

15.2.11. papel descartável para bandejas.

15.3. Utensílios para Lactário:

15.3.1. Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de primeira qualidade;

15.3.2. chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno;

15.3.3. organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;

15.3.4. pinças de aço inoxidável;

15.3.5. frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

16. LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA SERVIDORES/ ACOMPANHANTES

16.1. Utensílios:

16.1.1. Bandejas lisas de primeira qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;

16.1.2. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;

16.1.3. Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade;

16.1.4. Jogos americanos ou toalhas de mesa de material adequado, de primeira qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

16.2. Material Descartável:

16.2.1. Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;

16.2.2. Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

16.2.3. Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de primeira qualidade;

16.2.4. Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa.

17. UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE

17.1. De gêneros:

17.1.1. Contentores plásticos transparentes com tampa, de primeira qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

17.1.2. Contentores plásticos isotérmicos de primeira qualidade para transporte.

17.2. De lixo:

17.2.1. Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

17.2.2. Recipientes com tampas acionadas por pedal.

18. QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

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

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

18.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.

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

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

18.6. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização preestabelecido pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

18.7. Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer **TRIMESTRALMENTE** dedetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, INEA (ex FEEMA).

18.8. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato na Unidade Hospitalar ficará a **CONTRATADA** obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

18.9. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais.

18.10. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

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

19. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

19.2. A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no **Conselho Regional de Nutrição - CRN**.

19.3. Deverá apresentar **ATESTADO**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, **devidamente registrado** no Conselho Regional de Nutrição, de modo a comprovar ter prestado serviços de fornecimento de alimentação em outras

unidades de saúde e que englobe o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal e dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, bem como, equipamentos, materiais e utensílios.

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

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

20. DO FATURAMENTO

20.1. A Nota Fiscal de Serviço deverá ser atestada pelos Fiscais do contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo da Unidade Hospitalar.

20.2. A referida atestação deverá ser realizada por no mínimo 02 servidores, contendo carimbo, data, matrícula e nome legível.

20.3. A CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente a CONTRATADA recebimento de notificação de autuações decorrentes de sua atividade.

20.4. A CONTRATADA será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado e/ou Município pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do CONTRATANTE.

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

20.6. Apresentar, MENSALMENTE, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço, os documentos abaixo relacionados:

20.6.1. Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;

20.6.2. GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);

20.6.3. Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

20.6.4. Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados na Unidade Hospitalar, constantes no arquivo SEFIP;

20.6.5. Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

20.6.6. Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;

20.6.7. Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

20.6.8. A Diretoria Administrativa da Unidade Hospitalar através do Serviço de Nutrição, é responsável pelo acompanhamento da prestação de serviço e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapa com a frequência diária de comensais de acordo com o controle da unidade.

20.6.9. Reembolsar a Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo, dos custos com consumo de luz e força, resíduo, óleo combustível e telefone, casos utilizados no cumprimento do Contrato, com base nos seguintes percentuais do total efetivamente consumido pela unidade:

20.6.9.1. LUZ E FORÇA - 8% (OITO POR CENTO)

20.6.9.2. RESÍDUO - 2% (DOIS POR CENTO)

20.6.9.3. ÓLEO COMBUSTÍVEL - 30% (TRINTA POR CENTO)

20.6.9.4. TELEFONE - 100% (CEM POR CENTO)

20.6.9.5. GÁS- 100% (CEM POR CENTO).

20.7. A CONTRATADA poderá instalar medidores próprios nas dependências da Unidade Hospitalar, passando assim a reembolsar o valor efetivamente apontado.

20.8. A CONTRATADA poderá instalar linha telefônica sobre sua TITULARIDADE, passando assim a não ter que reembolsar o valor efetivamente consumido.

20.9. O fiscal do contrato deverá observar o desconto acima referido, antes de atestar a Nota Fiscal de Serviço.

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

21. DA AVALIAÇÃO DO SERVIÇO CONTRATADO

21.1. A CONTRATANTE, através do fiscal do Contrato utilizar-se-á de formulário específico para a avaliação do serviço contratado, ANEXO III deste Termo de Referência, de pleno conhecimento das partes, para o acompanhamento do desenvolvimento dos trabalhos e correção de rumos.

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

- 22.1.** Refeição – qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia).
- 22.2.** Desjejum – pequena refeição servida pela manhã.
- 22.3.** Colação – lanche servido entre o desjejum e o almoço.
- 22.4.** Merenda – pequena refeição servida entre o almoço e jantar.
- 22.5.** Almoço e jantar – refeições principais ou grandes refeições.
- 22.6.** Ceia – pequena refeição servida após o jantar.
- 22.7.** Cardápio – é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.
- 22.8.** Alimentos e preparações complementares – alimentos para utilização em situações especiais de pacientes (dietas de acréscimo) que não poderão exceder ao custo mensal da alimentação de pacientes.
- 22.9.** Fórmulas Infantis – fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes.
- 22.10.** ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 22.11.** Lactentes II- 06 meses a 11 meses e 29 dias.
- 22.12.** Maternal- 12 meses a 2 anos, 11 meses e 29 dias.
- 22.13.** Pré Escolar- 3 anos a 5 anos, 11 meses e 29 dias.
- 22.14.** Escolar- 6 anos a 11 anos, 11 meses e 29 dias.

23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

23.1. Promover através da Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã o acompanhamento e a fiscalização da execução do **CONTRATO**, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

23.2. Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas, equipamentos e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

23.3. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição, os mesmos ficarão a cargo da **CONTRATADA**.

23.4. Estabelecer, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do **CONTRATO**, cronograma a ser cumprido pela **CONTRATADA** para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações dos locais onde serão prestados os serviços.

23.5. Designar como fiscal de contrato um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do **CONTRATO**.

23.6. Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela fiscalização do **CONTRATO** o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

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

23.8. A contratante se reserva o direito de indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

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

23.8.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições oferecidas aos comensais e pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

23.8.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela contratada, efetivando avaliação periódica.

23.8.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente servidas.

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

23.8.6. Verificar as condições de higiene e conservação das dependências, equipamentos e utensílios usados para a prestação de serviços bem como as condições de higiene pessoal e apresentação dos funcionários.

23.8.7. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

23.9. Disponibilizar normas e regulamentos internos do hospital para a contratada para que a mesma informe aos seus funcionários.

23.10. A Secretaria Municipal de Saúde através do Fiscal de Contrato da unidade realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas.

24. DO PAGAMENTO

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

24.1.1. Negativa de Débitos Trabalhistas;

24.1.2. Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;

24.1.3. FGTS;

24.1.4. PGE – referente à Dívida Ativa Estadual;

24.1.5. Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;

24.1.6. Estadual CND – referente ao ICMS.

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

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

25. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1. As despesas decorrentes da prestação dos serviços previstos no presente Termo de Referência correrão por conta do elemento de despesa e fonte de recurso abaixo descrito:

25.1.1. Elemento de despesa – **33.90.39-12**

25.1.2. Fonte de recurso – **07 – SUS**

25.2. Quanto ao Programa de Trabalho, será utilizado de acordo com a especificação a seguir:

25.2.1. Hospital Municipal Raul Sertã: **30001.1030200702.188.**

25.3. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, CNPJ 11.399.442/0001-79, AVENIDA ALBERTO BRAUNE, 224, SALA 221, CENTRO, NOVA FRIBURGO/RJ, CEP 28613-000.**

26. DA LIQUIDAÇÃO

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

27. DA CONTA VINCULADA

27.1. Da Conta Vinculada Para A Quitação De Obrigações Trabalhistas - Com base na Instrução Normativa 05/2017 e, em conformidade com o TAC - 001/2018, fundamentado no Decreto : 238 de 13 de setembro de 2018. Para a garantia do cumprimento das obrigações trabalhistas, a Prefeitura Municipal de Nova Friburgo depositará, mensalmente, em conta vinculada específica, os valores provisionados para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da Contratada envolvidos na execução do contrato os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas seguintes condições:

- a)** parcial e anualmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários, quando devidos;
- b)** parcialmente, pelo valor correspondente as férias e ao 1/3 de férias, quando dos gozos de férias dos empregados vinculados ao contrato;
- c)** parcialmente, pelo valor correspondente aos 13ºs salários proporcionais, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da demissão de empregado vinculado ao contrato;
- d)** ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias;
- e)** o saldo restante, com a execução completa do Contrato, após a comprovação, por parte da contratada, da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado.
- f)** As provisões para o pagamento dos encargos trabalhistas de que tratam este item, poderão ser destacados do valor mensal do Contrato e depositados na mencionada conta vinculada, aberta em nome da Contratada, em instituição bancária oficial, bloqueada para movimentação.

Aviso Prévio ao término do contrato 23,33% da remuneração mensal = (7/30) x 100

*** Considerando as alíquotas de contribuição 1%, 2% ou 3% referente ao grau de risco de acidente do trabalho, prevista no art.22, inciso da Lei n.º 8,212/91.**

27.2. No ato da regularização da conta corrente vinculada, a empresa a ser contratada deve assinar termo específico da instituição financeira oficial que permita à Secretaria Municipal de Educação a ter acesso aos saldos e extratos, e vincule a movimentação dos valores depositados à autorização da Secretaria Municipal de Educação, conforme modelo de **Contrato de Conta de Depósito em Garantia – Bloqueado Para Movimentação**, do Banco do Brasil.

27.3. Os valores referentes às provisões de encargos trabalhistas mencionados no **subitem** depositados em conta vinculada deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à Contratada..

27.4. O montante de que trata o aviso prévio trabalhado, 23,33% da remuneração mensal, deverá ser integralmente depositado durante a primeira vigência do contrato.

27.5. A administração realizará negociação contratual para a redução e/ou eliminação dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido amortizados ou pagos no primeiro ano da contratação.

27.6. A Contratada poderá solicitar a autorização da Contratante para utilizar os valores da conta vinculada para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do contrato.

27.7. Para a liberação dos recursos da conta vinculada, para o pagamento de eventuais indenizações trabalhistas dos empregados ocorridas durante a vigência do contrato, a Contratada deverá apresentar à Contratante os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

27.8. A Contratante expedirá, após a confirmação da ocorrência da indenização trabalhista e a conferência dos cálculos, a autorização para a movimentação, encaminhado a referida autorização à instituição financeira oficial no prazo máximo de cinco dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios da Contratada.

27.9. A autorização de que trata o subitem anterior deverá especificar que a movimentação será exclusiva para a transferência bancária para a conta corrente dos trabalhadores favorecidos.

27.10. A Contratada deverá apresentar à Contratante, no prazo máximo de cinco dias, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

27.11. Em caso de existência saldo remanescente da conta vinculada será liberado à Contratada, no momento do encerramento do contrato, após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado será devolvido a Empresa.

28. DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

28.1. O acompanhamento e a fiscalização da contratação serão exercidos por um representante da Contratante, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

28.2. Para o acompanhamento e fiscalização da execução do presente contrato, ficam designados (as) os (as) agentes públicos (as) abaixo informados (as):

VERA NICE CHABOUDT BORGES LIMA -MAT. 106.364-FISCAL TITULAR
SÔNIA REGINA RODRIGUES DE AZEVEDO- MAT. 99.279 - FISCAL SUBSTITUTO
INDYARA SARDOU ROCHA- MAT.200.0805- GESTORA TITULAR
MONARA TAVARES DA SILVA CUNHA- MAT.200.0263- GESTORA SUBST.

28.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

28.4. O fiscal designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

28.5. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

28.6. 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

29. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO

29.1. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da **CONTRATADA** a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

29.2. Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a **CONTRATADA** poderá sofrer as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

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

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

29.5. A Unidade Hospitalar tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

29.6. Atestar a Nota Fiscal de Serviço apresentada pela **CONTRATADA**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

29.7. Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários.

29.8. Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionada a Direção do Hospital Municipal Raul Sertã.

29.9. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

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

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

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

29.13. A Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência na Unidade, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).

29.14. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à **CONTRATADA**, para fiscalização permanente dos serviços.

29.15. Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

29.16. Permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços, desde que estejam identificados por crachá.

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

30. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

30.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data da assinatura, sendo que o prazo poderá ser prorrogado, por igual ou menor prazo, a critério da Administração e no interesse das partes, através de Termo Aditivo, na forma do art. 57, inciso II da Lei nº. 8.666/93, observado o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

31. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

31.1. Não poderão participar da licitação as empresas que estiverem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito contratar ou licitar com a Administração Pública;

31.2. Não poderão participar ainda os servidores de qualquer órgão ou entidades vinculadas ao Município de Nova Friburgo, bem assim as empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.

31.3. Os interessados, ou seus representantes legais, deverão comparecer nas instalações da Comissão de Pregão na data e horário estipulados, comprovando possuir poderes para formular propostas e para a prática de os demais atos do certame. É vedada a participação de um mesmo representante legal para mais de uma empresa, sendo admitido somente um representante por proponente.

31.4. A participação do representante legal da empresa far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exarar direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

32. DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Fica desde já determinado que a proposta apresentada pelo ganhador do certame deverá ser acompanhada pela planilha de custos e formação de preços constante na IN – 5/2017 – Modelo Anexo VII-D.

33. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

33.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que seja observada por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

34. DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELA ELABORAÇÃO DO PRESENTE TERMO

34.1. O presente documento foi elaborado em conjunto com a responsável técnica da Unidade Requisitante, a nutricionista Sra. Vera Nice Chaboudt Borges Lima, que se responsabiliza por todas as informações e exigências técnicas aqui apresentadas.

35. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

35.2. Comete infração administrativa:

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

35.2.2. Apresentar documentação falsa;

35.2.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

35.2.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

35.2.5. Não mantiver a proposta;

35.2.6. Cometer fraude fiscal;

35.2.7. Comportar-se de modo inidôneo;

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

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

35.4.1. Advertência;

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

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

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

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

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

36. DA SUBCONTRATAÇÃO

36.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

37. DA RESCISÃO

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

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

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

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

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

38. DO FORO

38.1. Fica eleito o Foro Municipal da Comarca de Nova Friburgo/RJ com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas do certame, que não puderem ser solucionados administrativamente.

Nova Friburgo, 20 de Setembro de 2019.

Responsável pela parte nutricional, incluindo padronização das dietas, operacional e pelos quantitativos presentes:

Vera Nice Chaboudt Borges Lima
CRN: 82100274
Mat: 106364

Termo de referência elaborado por:

Indyara Sardou Rocha
Matrícula: 200.0805

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da lei federal nº 8666/93, bem como autorizo **ABERTURA DE PROCESSO ADMINISTRATIVO.**

Eder Carpi
Secretário Municipal de Saúde Interino
Matrícula: 200.0417

ANEXO I
EXEMPLO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ							
FICHA TÉCNICA Nº:							
PREPARAÇÃO:					Nº DE PORÇÕES:		
INGREDIENTES	UND	PL	Fator cp	PB	Quantidade Total (QT)	Custo Unitário	Custo total
TÉCNICA DE PREPARO							
Densidade (kg/dm³): 0,94	Rendimento total (Kg /L):		Fator Térmico (FT):		Porção (Kg ou L):	Custo total (R\$):	Custo Porção (R\$):
Medida caseira da preparação:				Composição Nutricional (Per capita)			
COMENTÁRIO SENSORIAL DA PORÇÃO				Carboidrato (g):		VET Kcal:	
Cor				Proteína (g):			
Aroma				Lipídio (g):			
Sabor				Ca (mg)		Na (mg)	
Textura				P (mg)		K (mg)	
Observações:				Fe (mg)		Vit.C (mg)	
				Vit.A (µg)			
Legenda:							
UND = unidade de medida, PC = per capita, PL = Peso líquido Fcp = fator de correção prático, PB = Peso Bruto, QT = Quantidade total, VET = Valor energético total							

ANEXO II
FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DE CARDÁPIO

HMRS	FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO NO CARDÁPIO
Número da solicitação: _____ do mês de _____ do ano _____ Data da solicitação: ____/____/____ Horário: _____	
Data do Cardápio que será alterado: ____/____/____ Refeição que será modificada: _____ Item solicitado para alteração: _____	
Substituído por: _____	
Motivo da alteração: _____	
Solicitante: _____	
() Autorizada a modificação () Não autorizada a modificação.	
Motivo: _____	
Supervisão: _____	Data: _____

ANEXO III

AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

AVALIAÇÃO MENSAL DO SERVIÇO PRESTADO			
	<u>A-RECURSOS HUMANOS</u>		
	ATIVIDADE	DESEMPENHO	JUSTIFICATIVA
A.1	Os funcionários são qualificados e treinados para as funções que ocupam?	0 1 2 3 4	
A.2	Há uma relação de funcionários com suas respectivas funções?	0 1 2 3 4	
A.3	O quadro de pessoal manteve-se completo, ocorrendo reposição em caso de faltas e/ou ausências, mantendo o quantitativo de funcionários, conforme descrito neste termo de referência?	0 1 2 3 4	
A.4	Os funcionários apresentaram boa conduta no relacionamento com os pacientes, equipe operacional e gerencial?	0 1 2 3 4	
A.5	Os funcionários estiveram com uniformes completos (calça, jaleco, sapato fechado, avental e touca e/ou boné), durante todo o período de trabalho?	0 1 2 3 4	
A.6	Há um nutricionista responsável técnico, devidamente registrado e capacitado em Boas Práticas e Procedimento Operacional Padrão?	0 1 2 3 4	
A.7	O quantitativo de funcionários da cozinha atende satisfatoriamente ao serviço?	0 1 2 3 4	

A.8	O quantitativo de copeiras diurnas para atendimento das clínicas é satisfatório?	0 1 2 3 4	
A.9	O quantitativo de copeiras noturnas para atendimento das clínicas é satisfatório?	0 1 2 3 4	
	B- CARDÁPIO GERAL		
	ATIVIDADE	DESEMPENHO	JUSTIFICATIVA
B.1	O cardápio das grandes refeições (almoço e jantar) dos servidores e acompanhantes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	
B.2	O cardápio das grandes refeições (almoço e jantar) dos pacientes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	
B.3	Os cardápios são apresentados completos e digitados ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, para análise?	0 1 2 3 4	
B.4	As fichas técnicas das preparações acompanham o cardápio para análise?	0 1 2 3 4	
B.5	As alterações no cardápio após análise, foram providenciadas?	0 1 2 3 4	
B.6	O cardápio das pequenas refeições (desjejum, merenda e ceia) dos servidores e acompanhantes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	
B.7	O cardápio das pequenas refeições (desjejum, colação, merenda e ceia) dos pacientes atende ao termo de referência a aos princípios nutritivos?	0 1 2 3 4	

B.8	O suco servido aos pacientes esta de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.9	O suco servido aos servidores e acompanhantes esta de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.10	A gramatura de proteínas servidas está de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.11	As alterações no cardápio foram devidamente autorizadas pela CONTRATANTE conforme descrito no termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.12	As refeições foram entregues aos pacientes respeitando as gramaturas estipuladas no termo de referência ou de acordo com a prescrição do nutricionista da CONTRATANTE?	0 1 2 3 4	
B.13	As refeições dos pacientes foram entregues corretamente conforme descrito nas etiquetas adesivadas nos utensílios e embalagens descartáveis como solicitados pela nutricionista da CONTRATANTE ?	0 1 2 3 4	
B.14	As refeições foram distribuídas aos pacientes nos horários estabelecidos no termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.15	A higienização dos utensílios, equipamentos e do ambiente foi realizada de acordo com o cronograma e respeitou o POP	0 1 2 3 4	
B.16	A gramatura das sobremesas estão de acordo com o termo de referência?	0 1 2 3 4	
B.17	A gramatura e as especificações das saladas atendem ao termo de referência?	0 1 2 3 4	
	C-NORMAS E LEGISLAÇÕES		

C.1	A CONTRATADA cumpre as legislação quanto à sanidade da água conforme o termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.2	A CONTRATADA cumpre as legislações vigentes quanto à desinsetização e desratização conforme o termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.3	A CONTRATADA cumpre as legislações vigentes quanto à destinação dos resíduos (óleo utilizado) conforme o termo de referência, apresentando sempre o manifesto pela empresa credenciada ao INEA?	0 1 2 3 4	
C.4	A CONTRATADA apresenta os documentos de INSS dos funcionários, atualizados, conforme o Termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.5	A CONTRATADA os documentos de FGTS atualizados de todos os funcionários, conforme o termo de referência?	0 1 2 3 4	
C.6	A contratada manteve a documentação de saúde ocupacional dos funcionários atualizadas?	0 1 2 3 4	
C.7	A CONTRATADA tomou ciência das irregularidades encontradas e dos fatos referentes à execução do contrato e tomou as devidas providências em tempo hábil?	0 1 2 3 4	
C.8	Outros documentos necessários	0 1 2 3 4	
	D-CONTROLE		
D.1-	A CONTRATADA manteve estoque mínimo de gêneros e materiais, para que não haja prejuízo na execução dos serviços?	0 1 2 3 4	

D.2	Existe controle no armazenamento dos gêneros conforme descrito neste termo de referência	0 1 2 3 4	
D.3	Todos os produtos alimentícios e/ou não alimentícios se encontravam dentro da data de validade?	0 1 2 3 4	
D.4	Depois das embalagens abertas, todos os produtos estavam devidamente identificados com as etiquetas contendo o nome do produto, a data de abertura e validade do mesmo?	0 1 2 3 4	
D.5	É realizada, diariamente, de forma adequada a COLETA de amostras de todas as preparações e armazenamento por 72 horas, na temperatura descrita no termo de referência?	0 1 2 3 4	
D.6	A quantidade de alimento de cada preparação foi o suficiente para atender ao porcionamento de todas as refeições solicitadas pela CONTRATANTE?	0 1 2 3 4	
D.7	O processo de manipulação em todas as etapas encontrou-se dentro dos padrões higiênico-sanitários?	0 1 2 3 4	
D.8	Os critérios de tempo e temperatura descritos no termo de referência estão sendo monitorados e registrados, de acordo com o POP específico?	0 1 2 3 4	
D.9	As refeições oferecidas encontravam-se dentro dos padrões específicos de apresentação, sabor, textura, odor e cor?	0 1 2 3 4	
D.10	As preparações estavam de acordo com as informações descritas na ficha técnica apresentada?	0 1 2 3 4	
	E-GERENCIAMENTO		

E.1	A CONTRATADA realizou a reposição dos utensílios e/ou equipamentos com defeitos, necessários ao bom funcionamento do serviço?	0 1 2 3 4	
E.2	A CONTRATADA disponibilizou todos os materiais necessários para a execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza, higienização e outros)?	0 1 2 3 4	
E.3	A CONTRATADA cumpriu o cronograma de capacitação de mão de obra conforme acordado no Termo de referência?	0 1 2 3 4	

ANEXO III
MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº

PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2019 – II

No dia **xxx**, no **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, registram-se os preços da empresa **xxx**, com sede na **xxxx**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF sob o n.º **xxxxx**, neste ato representada por **xxxxx**, portador do documento de identidade n.º **xxxx**, órgão expedidor **xxxx**, CPF n.º **xxxx**, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, durante o período de 12 (doze) meses, por meio do menor preço global, resultante do **Pregão Presencial n.º 071/2019, processo nº 18.500/2019**, assim como os termos da Proposta Comercial – Anexo I, integram esta **ata de registro de preços**, independente de transcrição.

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

CONDIÇÕES GERAIS

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

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

MARCELO BRAUNE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

EMPRESA

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

Conforme estabelece o Decreto Federal nº 7.892/2013, art. 11 inciso II e §§ 1º ao 4º, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços, fica firmado na forma deste anexo o cadastro reserva da empresa **xxx**, com sede na **xxxx**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF sob o n.º **xxxxxx**, neste ato representada por **xxxxxx**, portador do documento de identidade n.º **xxxx**, órgão expedidor **xxxx**, CPF n.º **xxxx**, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, durante o período de 12 (doze) meses, por meio do menor preço global, resultante do **Pregão Presencial n.º 071/2019, processo nº 18.500/2019**, para no caso de impossibilidade de atendimento pela empresa classificada em primeiro lugar conforme ata de registro nº **xxxx**, **a executar os serviços contratados pelo preço igual ao preço da empresa vencedora.**

EMPRESA

ANEXO IV
CARTA DE CREDENCIAMENTO

O

Município de Nova Friburgo.

Prezados Senhores,

Pela presente, fica credenciado o Sr (a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, expedida em _____, pelo _____, para representar a empresa _____, inscrita no C.N.P.J. sob o nº _____, na Licitação Modalidade – **Pregão Presencial nº ____/2018 - II** sob o **Registro de Preços** a ser realizada em __/__/__, podendo para tanto praticar todos os atos necessários, inclusive prestar esclarecimentos, receber notificações, interpor recursos e manifestar-se sobre sua desistência.

Nova Friburgo, de _____ de 20. _____

Atenciosamente,

<<Assinatura do Sócio da Empresa>>

<<Nome>>

<<Cargo>>

<<Carimbo da Empresa>>

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ref.: Pregão Presencial nº ____/2018 - II

_____ com sede na _____
(razão social da empresa)

_____, inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520/02, declarar que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão Presencial nº ____/2018 - II do Município de Nova Friburgo.

Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação.

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

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

Ref.: Pregão Presencial nº ____/2018 - II

_____(razão social da empresa), com sede na

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

.....
(data)

.....
(representante legal)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

O Município de Nova Friburgo.

Pregão Presencial n.º ____/2018 - II

_____, com sede na _____,
inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio do seu representante legal o(a)
Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade N.º
_____ e do CPF n.º _____, declara para fins do disposto no Edital,
sob as penalidades da lei, para fins de participação no **Pregão Presencial nº ____/2018 - II**,
que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório,
estando ciente da obrigatoriedade de comunicar a ocorrência de qualquer evento impeditivo
posterior, nos termos do § 2º do art. 32 da lei nº 8.666/93 e suas alterações

.....
(data)

.....
(representante legal)

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO VIII
D E C L A R A Ç Ã O

O Município de Nova Friburgo

Ref. Licitação por Pregão Presencial nº ____/2018 - II

_____, inscrita no CNPJ n.º _____, por
intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade N.º _____ e do CPF n.º _____,
declara sob as penas da Lei, para fins de participação no Pregão Presencial nº ____/2018 - II, que:

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

Nova Friburgo, de _____ de 20____

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

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO IX
MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES

Ref.: Pregão Presencial nº ____/2018 - II

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

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

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

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

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

ANEXO X
MODELO DE AUTORIZAÇÃO DE NOTIFICAÇÃO VIA E-MAIL

Pregão Presencial n.º ____/2018 - II.

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

Nova Friburgo, de _____ de 20.

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

DEVERÁ SER PREENCHIDO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO XI
MODELO DADOS DA EMPRESA LICITANTE E DO REPRESENTANTE

Dados da empresa:

Nome: _____

CNPJ nº: _____

Telefone: (_____) _____ Fax Empresa: (_____) _____

Email: _____

Dados do representante:

Nome: _____

RG: _____ CPF nº _____

Nº celular: (_____) _____

Email: _____

Ass: _____

—

Nome completo

ESTE ANEXO DEVERÁ ESTAR FORA DE QUALQUER ENVELOPE.

ANEXO XII
MODELO PLANILHA DE CUSTOS

I – DISCRIMINAÇÃO DE SERVIÇOS

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

II – MÃO DE OBRA (Remunerações)

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

III – ENCARGOS SOCIAIS

Grupo A

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

Grupo B

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

IV – INSUMOS

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

V – DEMAIS COMPONENTES

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

VI – TRIBUTOS

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

VII – TOTAL DO SERVIÇO

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

DEVERÁ SER PREENCHIDO NO PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

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

ANEXO XV
MINUTA DE CONTRATO

Contrato que entre si firmam a MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO e a empresa _____, tendo por objeto **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL RAUL SERTÃ DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO.**

O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Alberto Braune, 224 – Centro – Nova Friburgo – RJ, neste ato representado pelo Exmo Senhor Prefeito Municipal Renato Pinheiro Bravo, brasileiro, casado, residente e domiciliado na cidade, portador de C.I. nº _____, expedida pelo _____, e inscrito no C.P.F./M.,F. sob o nº _____, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº _____, inscrição estadual nº _____, sediada _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por seu _____, Sr. _____, inscrito no C.P.F. /M.F. sob o nº _____ e portador de C.I. nº _____, tendo em vista a homologação do processo licitatório do **Pregão nº 071/2019 - II**, realizado em _____, resolvem celebrar o presente contrato, conforme autorização de fls. _____ do **processo administrativo nº 18.500/2019**, que se acha vinculado ao Edital, anexos e à proposta da **CONTRATADA**, sendo regida pela Lei nº 10.520/02 com suas alterações posteriores e pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto

A Contratada se obriga a prestar serviço de nutrição e alimentação destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nas dependências do Hospital municipal Raul Sertã do município de Nova Friburgo conforme condições e quantidades constantes no Termo de Referência – Anexo II.

CLÁUSULA SEGUNDA – Do Prazo de Execução

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

CLÁUSULA TERCEIRA – Do Preço e Condições de Pagamento

O pagamento será efetuado conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de Setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade: Negativa de Débitos Trabalhistas, Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais, FGTS, PGE – referente à Dívida Ativa Estadual, Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa, Estadual CND – referente ao ICMS.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA – Dos Recursos Orçamentários

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

CLÁUSULA QUINTA – Do Fundamento e Vinculação

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

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

CLÁUSULA SEXTA – Das Garantias

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

CLÁUSULA SÉTIMA – Das Penalidades

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

Comete infração administrativa:

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

Apresentar documentação falsa;

Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

Ensejar o retardamento da execução do objeto;

Não manter a proposta;

Cometer fraude fiscal;

Comportar-se de modo inidôneo;

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

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

Advertência;

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

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

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA – Da Rescisão

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NOVA – Das Condições de Habilitação

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

CLÁUSULA DÉCIMA – Da Fiscalização.

O acompanhamento e a fiscalização da contratação serão exercidos por um representante da Contratante, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

Para o acompanhamento e fiscalização da execução do presente contrato, ficam designados (as) os (as) agentes públicos (as) abaixo informados (as):

VERA NICE CHABOUDT BORGES LIMA -MAT. 106.364-FISCAL TITULAR
SÔNIA REGINA RODRIGUES DE AZEVEDO- MAT. 99.279 - FISCAL SUBSTITUTO
INDYARA SARDOU ROCHA- MAT.200.0805- GESTORA TITULAR
MONARA TAVARES DA SILVA CUNHA- MAT.200.0263- GESTORA SUBST.

O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

O fiscal designado pela Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

38.2. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da **CONTRATADA** a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

38.3. Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a **CONTRATADA** poderá sofrer as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/93.

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

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

38.6. A Unidade Hospitalar tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.

38.7. Atestar a Nota Fiscal de Serviço apresentada pela **CONTRATADA**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

- 38.8.** Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários.
- 38.9.** Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionada a Direção do Hospital Municipal Raul Sertã.
- 38.10.** Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 38.11.** Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- 38.12.** O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.
- 38.13.** Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários, acompanhantes e outros autorizados.
- 38.14.** A Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã ficará responsável em assegurar a gratuidade de alimentação para os acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos face aos seus respectivos estatutos de acordo com o horário de permanência na Unidade, assim como para os acompanhantes de portadores de necessidades especiais garantido pela Constituição Federal, com fundamento nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da isonomia (Portaria nº 2.418 do Ministério da Saúde, de 2 de dezembro de 2005).
- 38.15.** Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à **CONTRATADA**, para fiscalização permanente dos serviços.
- 38.16.** Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.
- 38.17.** Permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços, desde que estejam identificados por crachá.
- 38.18.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – Das Obrigações da Contratante

Promover através da Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã o acompanhamento e a fiscalização da execução do **CONTRATO**, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em

vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas, equipamentos e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição, os mesmos ficarão a cargo da **CONTRATADA**.

Estabelecer, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do **CONTRATO**, cronograma a ser cumprido pela **CONTRATADA** para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações dos locais onde serão prestados os serviços.

Designar como fiscal de contrato um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do **CONTRATO**.

Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela fiscalização do **CONTRATO** o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

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

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

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

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

Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela contratada, efetivando avaliação periódica.

Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente servidas.

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

Verificar as condições de higiene e conservação das dependências, equipamentos e utensílios usados para a prestação de serviços bem como as condições de higiene pessoal e apresentação dos funcionários.

A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

Disponibilizar normas e regulamentos internos do hospital para a contratada para que a mesma informe aos seus funcionários.

A Secretaria Municipal de Saúde através do Fiscal de Contrato da unidade realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – Das Obrigações da Contratada

Executar e prestar os serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã nos horários estabelecidos, durante 24 (vinte e quatro) horas, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição do referido nosocômio.

Toda estruturação e adequação do local, onde será realizada a prestação dos serviços, ficará a cargo da **CONTRATADA**.

Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC vigente, para tal.

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.

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 deste Termo de Referência.

Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã, realizando reparos imediatos.

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

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

Deverá apresentar a Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.

Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas/fiscais da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como tudo que a ela disser respeito.

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

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

Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Instalar sistema de catraca eletrônica com cartão magnético (com recarga) e/ou ponto biométrico para controle de acesso dos servidores e acompanhantes ao refeitório do Hospital Municipal Raul Sertão. Para pacientes o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário atualizado diariamente. O setor de Recursos Humanos, bem como o Setor de Nutrição assegurará todas as informações necessárias para implementação do sistema.

Deverá constar no Manual de Boas Práticas, entre outras informações, toda a tecnologia empregada na aquisição de matéria-prima, recebimento, armazenagem, descongelamento, dessalga, pré-preparo, preparo e distribuição/manutenção dos alimentos e preparações.

Deverão ser cumpridas e registradas as seguintes atividades em relação à aquisição de mercadorias:

Qualificação de fornecedores cadastrados com visitas técnicas registradas em formulário próprio com periodicidade semestral.

Em relação ao recebimento de mercadorias:

Registro da temperatura de recebimento de produtos cárneos, verificando características organolépticas, embalagens e validade;

Hortifrutigranjeiros, leite e derivados e estocáveis – seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua.

Em relação a armazenagem de mercadorias seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua.

Descrever e afixar nos locais de lavagem de mãos a técnica correta para a higienização de mãos e orientar através de treinamento registrado a frequência e necessidade da mesma.

Criar métodos para evitar a contaminação cruzada de equipamentos e utensílios.

Proteção ambiental de equipamentos, utensílios, alimentos e preparações.

Controle e registro de temperatura da cadeia quente (do preparo até a distribuição).

Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.

Controle e registro da temperatura de equipamentos refrigerados.

Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.

Em relação à distribuição de alimentos, deverá haver identificação com etiqueta adesiva na base da bandeja contendo: nome do paciente, leite, tipo de dieta e data da entrega da bandeja.

As bandejas de dietas de pacientes deverão ser transportadas em carros fechados ou com proteção ambiental adequada e segura.

Descrever a técnica de higienização e desinfecção de equipamento, utensílios e superfícies.

Descrição da técnica de sanitização de alimentos, equipamentos, superfícies e utensílio. Para isso, deverão ser usados produtos adequados e registrados no Ministério da Saúde, bem como obedecidas as diluições recomendadas para cada produto e técnica recomendada pelo fabricante.

Elaboração de plano de contingência para situações emergenciais da cadeia quente e fria a fim de assegurar a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

Realizar treinamento anual e individual a cada contratação de funcionários abordando a higiene pessoal, organização ambiental, postura e manipulação de alimentos, supervisionando, diariamente, o cumprimento das normas estabelecidas no treinamento, fazendo as ações corretivas necessárias.

Controle bacteriológico através do método APPCC.

Encaminhar semestralmente e conforme solicitação da contratante, amostra de alimentos e preparações servidas aos comensais e pacientes para análise microbiológica.

As amostras devem ser coletadas na presença da contratante, responsabilizando-se (a contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

Deverão ser coletadas diariamente e a cada refeição, amostras de sentinela seguindo recomendações da legislação vigente.

Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à **CONTRATADA** que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

A **CONTRATADA** deverá dispor na Unidade Hospitalar de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a RDC vigente, para tal.

OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Responder civil e criminalmente por todos os prejuízos, perdas e danos que por si, seus empregados e ou prepostos causarem ao imóvel e patrimônio ali contido, à Instituição, aos servidores ou a terceiros;

Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, de acordo com o discriminado neste Termo de Referência;

Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato;

Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas legais de Segurança e Medicina no Trabalho, vigentes nos âmbitos federal, estadual e municipal, assim como das normas de segurança e disciplinares internas;

Não realizar “venda” de qualquer outro produto que não esteja contemplado neste Termo de Referência;

Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;

Respeitar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições para pacientes, padronizados pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;

Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas da CONTRATANTE às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

Fazer a instalação de filtros na cozinha, mantendo o equipamento com a etiqueta de validade da troca do refil filtrante e/ou da manutenção;

Recrutar em seu nome e sob exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução do objeto deste Termo de Referência, certificando-se de suas habilitações, cabendo à CONTRATADA efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, etc. em decorrência da sua condição de empregadora;

Realizar o Controle Integrado de Pragas (CIP) periodicamente promovendo a desinsetização e desratização, e no caso de ineficiência dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, sem ônus para a CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando entre outras práticas, o uso racional da água, eficiência energética, programa de gerenciamento de resíduos sólidos, destinação final adequada de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições;

Não fazer depósito de gêneros, equipamentos ou materiais de qualquer natureza, que não sejam utilizados para atender ao contrato;

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

Elaborar e implantar as fichas de preparações, **Anexo I** deste Termo de Referência, para que as refeições servidas apresentem um padrão uniforme de qualidade e quantidade e entregar uma cópia ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

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;

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos prontamente sem ônus para a CONTRATANTE e encaminhados para análise microbiológica;

Elaborar e implementar em até 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Produção de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos da Unidade, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos;

Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

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

Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;

Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA;

Deverá providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de quaisquer formas incorretas e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato;

Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;

Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere às atividades, todas e quaisquer notificações, citações, intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e sociais, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;

Obter, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, licenças, alvarás, autorizações, etc. junto aos órgãos competentes, necessários à prestação do serviço, assim como o pagamento das taxas ou multas advindas da concessão do uso do espaço físico, objeto do contrato;

Não adquirir matéria-prima clandestina;

Avaliar, periodicamente, em conjunto com a CONTRATANTE, os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade dos produtos comercializados, higiene ambiental e pessoal, inclusive, o grau de satisfação dos usuários;

Não alojar seus empregados nos prédios da CONTRATANTE, exceto os que forem autorizados pela CONTRATANTE.

DAS CONDIÇÕES PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, dietética, isenta de lactose, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertão, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços e transporte de refeição quando solicitado, compreendendo:

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

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

A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários estabelecidos, conforme tabela abaixo:

REFEIÇÕES	PACIENTE	SERVIDOR	ACOMPANHANTE
<i>DESJEJUM</i>	7:00 hs às 8:00 hs	6:00 Hs às 7:00 Hs	7:00 Hs às 7:30 Hs
<i>COLAÇÃO</i>	Pediatria e Liquida restrita 9:00 Hs às 9:30 Hs	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX
<i>ALMOÇO</i>	11:30 Hs às 12:30 Hs	11:00 Hs às 13:00 Hs	13:00 Hs às 14:00 Hs
<i>LANCHE</i>	15:00 Hs às 16:00 Hs	15:00 Hs às 16:00 Hs	XXXXXXXXXX
<i>JANTAR</i>	18:00 Hs às 19:00 Hs	19:30 Hs às 20:30 Hs	20:30 Hs às 21:00 Hs
<i>CEIA</i>	21:00 Hs às 22:00 Hs	2:00 Hs às 3:00 Hs	XXXXXXXXXX

O número de funcionários da cozinha e do administrativo da empresa CONTRATADA deverá ser suficiente para atender a demanda de refeições, sem que haja atraso nos horários da alimentação dos pacientes, servidores e acompanhantes;

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

Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta, de acordo com o cardápio planejado;

Aquisição de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;
Pré-preparação e preparo da alimentação;

Porcionamento uniforme das dietas;

Coleta de amostras de sentinela das preparações;

Transporte interno e distribuição nos leitos e copas, realizado em "carros isotérmicos específicos";

Recolhimento dos utensílios usados pelos pacientes, quando houver;

Higienização e limpeza de todas as dependências usadas, dos equipamentos, utensílios de cozinha e área física;

A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da contratada, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações visando atendimento adequado e satisfatório;

A técnica dietética de preparo dos cardápios ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE;

Deverão ser elaborados cardápios variados com base na relação de gêneros alimentícios padronizados;

Os cardápios dietéticos deverão ser apresentados completos a CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, em conformidade com a CONTRATADA;

Os cardápios apresentados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e planejados conforme as condições físicas e patologia do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de Pedro Escudeiro;

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas;

A elaboração de cardápios normais para funcionários, médicos, acompanhantes ficará a critério da CONTRATADA, porém a CONTRATANTE poderá solicitar a alteração do mesmo caso julgue necessário;

Para acompanhantes legalmente instituídos deverão ser servidos 3 refeições: desjejum, almoço e jantar;

DA ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

O número de funcionários deverá ser suficiente para o bom andamento do serviço, considerando a complexidade e especialidades do nosocômio, número de refeições servidas, diferenciação dos cardápios, tipos de dietas, espaço físico, fluxograma, equipamentos, sistema de distribuição de refeições, horários de cada turno e outros serviços, de forma a garantir o atendimento, dentro dos padrões de qualidade determinados pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal completo (área técnica, administrativa e operacional), de forma a atender plenamente às obrigações assumidas em contrato, inclusive nos finais de semana e feriados, providenciando a reposição de funcionários, **diariamente**, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções.

No quadro a seguir encontra-se a estimativa da quantidade mínima de funcionários para o planejamento, produção e distribuição de refeições para os pacientes internados:

PROFISSIONAIS	QTDE.	TOTAL
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL (RT)	1/ DIA	1
NUTRICIONISTA DE PRODUÇÃO	1/ PLANTÃO	2
COZINHEIRO	1 PLANTÃO	2
COZINHEIRO	1/DIA	1
AUXILIAR DE COZINHA	3/PLANTÃO	6
SALADEIRA	1//PLANTÃO	2
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	3/PLANTÃO	6
ESTOQUISTA	1/ PLANTÃO	2
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1/DIA	1
COPEIRA REFEITÓRIO	2/ PLANTÃO	4
COPEIRA DIURNO (SETORES)	8/ PLANTÃO	16
COPEIRA NOTURNO (SETORES)	4/PLANTÃO	8
TOTAL MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO		51

Plantonistas: plantões de 12 /36 horas. Diaristas: carga horária de 44 horas semanais.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista da CONTRATADA devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas e de planejamento.

A CONTRATADA deverá informar previamente por escrito ao CONTRATANTE quando da troca de profissionais para a prévia autorização da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível quando se fizer necessário;

Todos os profissionais nutricionistas deverão possuir o registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e estar com as obrigações regularizadas, sendo que a referida documentação deverá estar na Unidade e ser de fácil acesso à CONTRATANTE;

Os funcionários deverão ser qualificados e capazes de exercer as atividades específicas da função, não sendo permitido o desvio de função;

Deverá ser encaminhada listagem com os nomes completos dos funcionários, função que exercem e carga horária aos Fiscais do Contrato, bem como a Direção do Hospital.

Qualquer alteração no quadro de pessoal deverá ser comunicada de imediato por escrito a CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá afixar em local visível relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho. O local será informado pelo fiscal da CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE, mensalmente, a escala de serviços, especificando os funcionários que cobrirão folgas, férias e/ou licenças. A escala de funcionários deverá constar: nome completo, função, plantão e horário de serviço de cada categoria profissional;

Todos os funcionários contratados pela empresa deverão estar devidamente uniformizados e portando obrigatoriamente crachá de identificação;

O controle sobre a assiduidade e pontualidade dos funcionários ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.

Os empregados **não** deverão portar, no horário de trabalho e dentro das dependências da cozinha, aparelhos celulares, rádios, fones de ouvido ou quaisquer outros aparelhos que não sejam necessários à execução de suas atividades;

Os empregados da CONTRATADA não terão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE, ficando sob sua responsabilidade todos os encargos e obrigações previstas na legislação trabalhista, de previdência social, acidentes de trabalho e correlata, assim como os seguros e demais obrigações empregatícias vigentes e futuras;

A CONTRATANTE não se responsabilizará no que se refere aos empregados da CONTRATADA, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou direitos de qualquer natureza;

A CONTRATADA deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante as horas de trabalho no hospital, mantendo o devido respeito e cortesia entre os colegas de trabalho, superiores, pacientes, acompanhantes e funcionários da CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá se comprometer a afastar imediatamente das dependências do Hospital, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença

venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE, por motivos profissionais ou de indisciplina, promovendo sua imediata substituição;

A CONTRATADA se responsabilizará por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex: greve de transportes), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

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

Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

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

A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

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

Fornecer uniformes, de acordo com a função, compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas.

Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.

A **CONTRATADA** é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

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

Criar Livro de Escala de Serviço onde conste a assiduidade, o quantitativo de pessoal em serviço e suas escalas de trabalho, bem como ocorrências que disserem respeito à rotina de serviço.

Manter o referido livro em local visível e constando de maneira legível a escala de serviço de todos os funcionários com as seguintes especificações: Cargo, lotação, horário, folgas.

Cumprir com todas as exigências contidas no Termo de Referência – Anexo

II.

QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para apreciação da Diretoria Administrativa e Nutrição da Unidade antes de sua execução.

A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas, conforme Anexo I deste Termo de Referência, de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas.

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados na Páscoa, Dia das Crianças (pediatria), no Natal e no Ano Novo, para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais entregando com no mínimo 30 (trinta) dias para aprovação pelos nutricionistas responsáveis da CONTRATANTE. Estes cardápios deverão conter preparações especiais referenciadas nas datas acima mencionadas em no mínimo 3 refeições do dia. (Ex: Natal - Panetone na merenda, Peru no almoço e cheddar na ceia; Páscoa-Chocolate com bolo de chocolate e cobertura de chocolate no lanche; Dia das Crianças-sorvete de sobremesa para todos os funcionários e pacientes que possam tomar, etc..).

Fornecer semanalmente o cardápio completo, legível, para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da Unidade, onde receberão os serviços, pertencentes à **CONTRATANTE**.

As refeições deverão ser preparadas somente com temperos naturais. Fica terminantemente proibido o uso de condimentos artificiais no preparo das refeições.

Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras patologias, mediante solicitação pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar. **SEM ÔNUS PARA CONTRATANTE**.

Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão sempre incluir ovo como opção para as grandes refeições., Nas grandes refeições deverá haver sempre a opção e o prato principal até o final do almoço.

Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das justificativas formais, encaminhadas por escrito, conforme formulário, ANEXO II deste Termo de Referência, com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros, desde que respeite a equivalência nutricional.

PREPARO, MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS

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

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

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

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

É expressamente vedada a **CONTRATADA**, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da **CONTRATANTE** para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes a rede da Secretaria Municipal de Saúde.

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

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

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

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.

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

Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

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

Elaborar, implementar e disponibilizar, 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, conforme Resolução nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**.

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

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

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

Disponer de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições em todos os locais que o Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE** achar necessário.

As bandejas e utensílios usados para montagem e distribuição das dietas devem obedecer os seguintes critérios:

Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;

Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;

Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;

Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;

Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;

Nenhum alimento ou preparação deverá ser distribuído sem proteção ambiental individual (fruta, pão, e outros).

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

Receber provisoriamente os materiais esterilizados provenientes da prestação de serviços, disponibilizando local, data e horários;

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

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

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

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

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

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

QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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

Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pelo Serviço de Nutrição da Unidade, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação.

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

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

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

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

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

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

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

Pelo fornecimento, estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar e distribuídas aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

As sobremesas, carnes, guarnições e sucos deverão ser diferenciados a cada

refeição.

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

Deverá ser fornecida água potável filtrada ou mineral diariamente aos pacientes. A água filtrada poderá ser servida em garrafas ou jarras com tampa de material de fácil higienização e trocadas ou reabastecidas a cada 12 horas ou conforme necessidade do paciente. As garrafas ou jarras deverão ser higienizadas a cada troca. No caso de água mineral, poderá ser oferecida uma garrafa de 500 ml no desjejum e outra no jantar.

Quanto à padronização dos sachês:

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

Sachê de açúcar – 5g cada;

Sachê de geleia comum e dietética – 10g cada;

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

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA PACIENTES

Utensílios:

bandejas lisas, bandejas térmicas, prato térmico de 3 (três) ou 4 (quatro) divisões, de material de primeira qualidade;

Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, descartável de primeira qualidade;

Copo térmico com tampa própria;

Recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes.

Material Descartável:

copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;

guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;

Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

Embalagem plástica para talheres;

Etiqueta para identificação de acordo com a padronização do Serviço de Nutrição da unidade;

embalagem aluminizada com tampa tipo "quentinha ou marmite" e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

embalagem de plástico, para dietas por sonda;

refil para bandeja e prato térmico com 3 (três) ou 4 (quatro) divisões;

talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;

canudo articulado embalado individualmente.

papel descartável para bandejas.

Utensílios para Lactário:

Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de primeira qualidade;

chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno; organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a frio;

pinças de aço inoxidável;

frasco para fornecimento das fórmulas lácteas.

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO PARA SERVIDORES/ ACOMPANHANTES

Utensílios:

Bandejas lisas de primeira qualidade em cor diferente das usadas pelos pacientes;
Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável de primeira qualidade;
Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade;
Jogos americanos ou toalhas de mesa de material adequado, de primeira qualidade de acordo com critérios estabelecidos pelo SND.

Material Descartável:

Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;
Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;
Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm de primeira qualidade;
Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa.

UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE

De gêneros:

Contentores plásticos transparentes com tampa, de primeira qualidade, para depósito de gêneros alimentícios;

Contentores plásticos isotérmicos de primeira qualidade para transporte.

De lixo:

Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

Recipientes com tampas acionadas por pedal.

QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

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

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

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.

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

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

Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização preestabelecido pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer **TRIMESTRALMENTE** dedetização e desratização através

de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, INEA (ex FEEMA).

Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato na Unidade Hospitalar ficará a **CONTRATADA** obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais.

Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a **CONTRATANTE**.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – TERCEIRA – Dos Encargos Sociais

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

CLÁUSULA DÉCIMA – QUARTA – Do Foro

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

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

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

CONTRATADA
TESTEMUNHAS

CONTRATANTE

1-----
Nome
CPF

2-----
Nome
CPF