

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 419/2023

No dia 28 de junho 2023, no MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, registram-se o(s) preço(s) da empresa KITCHEN COMERCIO E INDUSTRIA LTDA, com sede na RUA CONSELHEIRO SINIMBU, Nº 188 – BLOCO C – PERISSÊ – NOVA FRIBURGO – RJ – CEP: 28.613-270, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF sob o nº 22.490.298/0001-06, e-mail: kitchen.rj@kitchenservices.com.br, telefone: (22) 2011-1270, neste ato representada pela sua Representante Legal, Senhora ROBERTA DE OLIVEIRA MORAES, portadora do documento de identidade n.º 11.600.173-6, órgão expedidor IFP/RJ, CPF nº 054.577.517-59, para Contratação de empresa especializada para o FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO e ALIMENTAÇÃO destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, de acordo com a demanda da Unidade, pelo período de 12 (doze) meses, decorrente da realização do Pregão Eletrônico nº 035/2023. As especificações técnicas constantes no Processo Administrativo nº 00.630/2023, assim como os termos da Proposta Comercial – Anexo III, e demais Anexos do edital de licitação, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U/C	QTDE	PREÇO	
				UNITÁRIO	TOTAL
LOTE 1 – REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS					
REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS					
1	1.1. Desjejum	Unid.	19.236	R\$ 11,74	R\$ 225.830,64
2	1.2. Almoço	Unid.	31.848	R\$ 28,45	R\$ 906.075,60
3	1.3. Merenda/Ceia	Unid.	32.592	R\$ 11,74	R\$ 382.630,08

4	1.4. Jantar	Unid.	12.288	R\$ 28,45	R\$ 349.593,60
SUBTOTAL			95.964		R\$ 1.864.129,92
TOTAL LOTE 01					R\$ 1.864.129,92
LOTE 2 – REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
05	2.1. Normal	Unid.	7.650	R\$ 11,20	R\$ 85.680,00
06	2.2. Branda	Unid.	1.720	R\$ 11,20	R\$ 19.264,00
07	2.3. Pastosa	Unid.	100	R\$ 5,00	R\$ 500,00
08	2.4. Semi-Líquida	Unid.	340	R\$ 5,00	R\$ 1.700,00
09	2.5. Líquida	Unid.	820	R\$ 5,00	R\$ 4.100,00
10	2.6. Hipoglicídica	Unid.	680	R\$ 5,00	R\$ 3.400,00
SUBTOTAL			11.310		R\$ 114.644,00
REFEIÇÕES COLAÇÃO					
11	2.2.1. Normal	Unid.	7.650	R\$ 8,20	R\$ 62.730,00
12	2.2.2. Branda	Unid.	1.720	R\$ 8,20	R\$ 14.104,00
13	2.2.3. Pastosa	Unid.	100	R\$ 4,00	R\$ 400,00
14	2.2.4. Semi-Líquida	Unid.	340	R\$ 4,00	R\$ 1.360,00
15	2.2.5. Líquida	Unid.	820	R\$ 4,00	R\$ 3.280,00
16	2.2.6. Hipoglicídica	Unid.	680	R\$ 4,00	R\$ 2.720,00
SUBTOTAL			11.310		R\$ 84.594,00
REFEIÇÕES ALMOÇO					
17	2.3.1. Normal	Unid.	7.840	R\$ 26,10	R\$ 204.624,00
18	2.3.2. Branda	Unid.	2.450	R\$ 26,10	R\$ 63.945,00
19	2.3.3. Pastosa	Unid.	485	R\$ 16,00	R\$ 7.760,00
20	2.3.4. Semi-Líquida	Unid.	365	R\$ 16,00	R\$ 5.840,00
21	2.3.5. Líquida	Unid.	730	R\$ 16,00	R\$ 11.680,00
22	2.3.6. Hipoglicídica	Unid.	750	R\$ 16,00	R\$ 12.000,00



	SUBTOTAL		12.620		R\$ 305.849,00
	REFEIÇÕES MERENDA				
23	2.4.1. Normal	Unid.	7.290	R\$ 11,20	R\$ 81.648,00
24	2.4.2. Branda	Unid.	1.640	R\$ 11,20	R\$ 18.368,00
25	2.4.3. Pastosa	Unid.	100	R\$ 5,00	R\$ 500,00
26	2.4.4. Semi-Líquida	Unid.	270	R\$ 5,00	R\$ 1.350,00
27	2.4.5. Líquida	Unid.	640	R\$ 5,00	R\$ 3.200,00
28	2.4.6. Hipoglicídica	Unid.	640	R\$ 5,00	R\$ 3.200,00
	SUBTOTAL		10.580		R\$ 108.266,00
	REFEIÇÕES JANTAR				
29	2.5.1. Normal	Unid.	6.960	R\$ 26,10	R\$ 181.656,00
30	2.5.2. Branda	Unid.	2.235	R\$ 26,10	R\$ 58.333,50
31	2.5.3. Pastosa	Unid.	695	R\$ 16,00	R\$ 11.120,00
32	2.5.4. Semi-Líquida	Unid.	365	R\$ 16,00	R\$ 5.840,00
33	2.5.5. Líquida	Unid.	730	R\$ 16,00	R\$ 11.680,00
34	2.5.6. Hipoglicídica	Unid.	700	R\$ 16,00	R\$ 11.200,00
	SUBTOTAL		11.685		R\$ 279.829,50
	REFEIÇÕES CEIA				
35	2.6.1. Normal	Unid.	7.050	R\$ 11,20	R\$ 78.960,00
36	2.6.2. Branda	Unid.	1.690	R\$ 11,20	R\$ 18.928,00
37	2.6.3. Pastosa	Unid.	100	R\$ 5,00	R\$ 500,00
38	2.6.4. Semi-Líquida	Unid.	280	R\$ 5,00	R\$ 1.400,00
39	2.6.5. Líquida	Unid.	760	R\$ 5,00	R\$ 3.800,00
40	2.6.6. Hipoglicídica	Unid.	640	R\$ 5,00	R\$ 3.200,00
	SUBTOTAL		10.520		R\$ 106.788,00



				TOTAL LOTE 02	R\$ 999.970,50
<u>LOTE 3 – REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES</u>					
41	3.1. Desjejum	Unid.	7.565	R\$ 11,73	R\$ 88.737,45
42	3.2. Almoço	Unid.	7.380	R\$ 25,00	R\$ 184.500,00
43	3.3. Merenda/Ceia	Unid.	14.115	R\$ 11,73	R\$ 165.568,95
44	3.4. Jantar	Unid.	6.900	R\$ 25,00	R\$ 172.500,00
SUBTOTAL			35.960		R\$ 611.306,40
				TOTAL LOTE 03	R\$ 611.306,40
<u>LOTE 4 – ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS</u>					
45	4.1. Água de coco- cx c/200 ml	Unid.	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
46	4.2. Água mineral industrializada s/ gás (copo de 200 ml)	Unid.	100	R\$ 2,50	R\$ 250,00
47	4.3. Iogurte natural com leite desnatado ou integral 140 g à 170 g sem açúcares ou adoçantes artificiais com no mínimo 3 g de proteína em 100 g	Unid.	100	R\$ 7,50	R\$ 750,00
SUBTOTAL LOTE 04			260		R\$ 1.300,00
				TOTAL LOTE 04	R\$ 1.300,00
<u>LOTE 5 – LANCHES EXTRAS (LANCHE REMOÇÃO)</u>					
48	5.1 Lanche Remoção	Unid.	100	R\$ 22,90	R\$ 2.290,00
TOTAL LOTE 05			100		R\$ 2.290,00
TOTAL GERAL REGISTRADO EM ATA: R\$ 3.478.996,82 (três milhões e quatrocentos e setenta e oito mil e novecentos e noventa e seis reais e oitenta e dois centavos).					

DS

4

1 DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

1.1 - Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

2 DO PRAZO DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1 - O prazo de vigência do registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da publicação do extrato da Ata de Registro de Preços, não podendo ser prorrogada.

3 PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2 FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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

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

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

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

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

3.2.6 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.

3.2.7 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.

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

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

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

3.3 PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3.10 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.

3.3.11 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.

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

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

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

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

3.3.16 Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por



nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Projeto Básico.

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

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

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

3.4 HIGIENIZAÇÃO

3.4.1 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.

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

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

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

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

3.5 SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

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

3.6 TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.7 QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

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

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

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

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

3.7.5 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Unidade Hospitalar, orientando-os para manterem o devido

respeito e cortesia para com os funcionários da CONTRATANTE.

4 CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

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

4.2 - O cancelamento do seu registro poderá ser:

4.2.1 - 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;

4.2.2 - Por iniciativa do MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO:

4.2.2.1 - Quando o fornecedor registrado:

- a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este 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 retirar a nota de empenho, no prazo estabelecido pelo MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, sem justificativa aceitável;

4.2.2.2 - Pela superveniência de razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

4.2.3- 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.

5 CADASTRO DE RESERVA

5.1 - Não houve participantes do procedimento licitatório interessados no Cadastro de Reserva.

6 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

6.1 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 e da Lei 10.520/2002.

6.2 Comete infração administrativa:

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

6.2.2 Apresentar documentação falsa;

6.2.3 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

6.2.4 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

6.2.5 Não mantiver a proposta;

6.2.6 Cometer fraude fiscal;

6.2.7 Comportar-se de modo inidôneo;

6.3 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.

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

6.4.1 Advertência;

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

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

6.4.4 As sanções de advertência, suspensão temporária de participação em licitação

e impedimento de contratar com a Administração e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa, facultada a defesa prévia de interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

6.4.5 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.

6.4.6 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.

7 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.

7.2 Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;

7.2.1 Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

7.2.2 Expedir Autorização de Serviços;

7.2.3 Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;

7.2.4 Disponibilizar instalações sanitárias;

7.2.5 Disponibilizar vestiários com armários guarda-roupas;

7.2.6 Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela Contratada.

7.2.7 Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;

7.2.8 Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária

em vigor;

7.2.9 Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);

7.2.10 Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

8 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

8.2 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.

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

8.4 Executar as obrigações previstas neste projeto básico;

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

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

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

8.8 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as

obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Administrativo;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.24 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como por todas as etapas operacionais descritas no Termo de Referência, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos

alimentos;

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

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

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

9 INSTRUMENTO DE AJUSTE

9.1 - A licitante vencedora será convocada para retirada da Nota de Empenho no prazo de 5 (cinco) dias úteis, e/ou a celebração do contrato, nos termos da minuta constante do ANEXO VI deste edital, conforme o caso.

9.2 - Quando do comparecimento da empresa para assinatura do contrato, deverão ser apresentados os documentos de Carteira de Identidade e o Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) do responsável pela assinatura do contrato. Se for procurador, apresentar, juntamente, a procuração comprovando o mandato.

9.3 - A licitante vencedora ficará obrigada a, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, entregar o contrato devidamente assinado pelo representante legal.

9.4 - O prazo estabelecido no documento da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado expressamente pela parte, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

9.5 - Como condição para retirada da Nota de Empenho e/ou celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital, as quais serão verificadas novamente no momento da assinatura do termo.

9.6 - Nos termos do art. 62 da Lei nº 8.666/93, o presente edital e seus anexos e a proposta do adjudicatário serão partes integrantes da Nota de Empenho de Despesa, quando esta substituir o instrumento contratual, nas hipóteses previstas na lei.

9.7 - Caso a licitante vencedora não compareça para assinatura do instrumento contratual, ou a recusa injustificada em retirar a nota de empenho, até 05 (cinco) dias úteis após sua convocação estará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a desistente às penalidades legalmente estabelecidas, sem prejuízo das multas estabelecidas neste edital, no contrato e das demais cominações legais.

9.8 - Ocorrendo a hipótese do subitem anterior, o pregoeiro realizará a reabertura do pregão, examinando as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor, conforme previsto nos incisos XXXIII e XVI, do artigo 4º da Lei Federal 10.520/02.

10 RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

10.1.1 As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do: **Fundo Municipal de Saúde** - CNPJ 11.399.442/0001-79. Endereço: Avenida Alberto Braune, 224, 2º andar/sala 221 - Centro/NF- CEP 28613-000.

10.1.2 Elemento de despesa utilizado será: **33.90.30.36 - Alimentação Preparada por Terceiros (registra os valores das despesas com alimentação preparada por terceiros e adquirida em embalagens unitárias, tais como: Lanches, quentinhas e outros).**

10.1.3 Fonte de recurso: **160000000000 - SUS.**

10.1.4 Programa de Trabalho: **30001.10.302.0085.2.203 - Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro.**

11 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento será efetuado conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de setembro de 2018 c/c do Decreto 313 de 10 de outubro de 2019, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

11.1.1 - Negativa de Débitos Trabalhistas;

11.1.2 - Fazenda Federal - abrange as contribuições sociais;

11.1.3 - FGTS;

11.1.4 - PGE - referente à Dívida Ativa Estadual;

11.1.5 - Municipal - referente ao ISS e Dívida Ativa;

11.1.6 - Estadual CND - referente ao ICMS.

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

11.3 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.

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

11.5 Fica desde já determinado que o pagamento ficará condicionado as perfeitas condições estabelecidas no Termo de Referência e devidamente atestadas pelos gestores/fiscais do contrato.

12 - CONDIÇÕES GERAIS

12.1 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

12.2 - A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.



NICOLE RIBEIRO LESSA CIPRIANO
Secretária Municipal de Saúde
Matrícula: 106.137

DocuSigned by:

0746FBC61D9D4A3...

KITCHEN COMERCIO E INDUSTRIA LTDA
CNPJ nº: 22.490.298/0001-06
ROBERTA DE OLIVEIRA MORAES
CPF nº: 054.577.517-59