

PREGÃO ELETRÔNICO

90004/2024

CONTRATANTE (UASG)

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA ALTAMIRA (UASG 257042)

OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de refeições aos pacientes indígenas e respectivos acompanhantes na Casa de Apoio à Saúde Indígena de Altamira, pertencente ao Distrito Sanitário Especial Indígena Altamira (DSEI/ATM)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 4.218.480,00 (quatro milhões, duzentos e dezoito mil quatrocentos e oitenta reais), para um período de 12 (doze) meses.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/03/2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO



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

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	15
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	18
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	18
11. DOS RECURSOS	19
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	20
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	22
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	22

EDITAL

MINISTÉRIO DA SAÚDE
SECRETARIA DE SAÚDE INDÍGENA
DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA ALTAMIRA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2024

(Processo Administrativo nº 25053.000539/2023-79)

Torna-se público que o Distrito Sanitário Especial Indígena Altamira, por meio do Serviço de Contratação de Recursos Logísticos, sediado na Avenida João Rodrigues, nº 1183 Bairro-Premem, Altamira/ PA - CEP 68.372-572, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do **serviço de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de refeições aos pacientes indígenas e respectivos acompanhantes na Casa de Apoio à Saúde Indígena de Altamira, pertencente ao Distrito Sanitário Especial Indígena Altamira (DSEI/ATM)**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 05 (cinco) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. ~~As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.~~

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do

órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.5. ~~Para os itens,,, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.~~

3.5.1. ~~A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.~~

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. ~~pessoas jurídicas reunidas em consórcio;~~

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

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar

conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

- 3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.
- 4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

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

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

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade

promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

- 4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- 5.1.1. valor unitário, valor diário, valor mensal e valor anual do item;
- 5.1.2. ~~Marca;~~
- 5.1.3. ~~Fabricante;~~
- 5.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o estipulado no Termo de Referência

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

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

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

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

OU

5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais,

equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

- 5.9.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.9.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 5.9.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.
- 5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 5.11. ~~Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações — CBO.~~
- 5.12. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item/grupo
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01(um centavo).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

- 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:

Item	Descrição	Unidade de medida	Quant diária	Quant mensal	Quant Anual	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal Estimado (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
1	Refeição tipo 01 (café da manhã), conforme Termo de referência.	UND	270	8.100	97.200	4,32	34.992,00	419.904,00
2	Refeição tipo 02 (almoço), conforme Termo de referência.	UND	270	8.100	97.200	15,05	121.905,00	1.462.860,00

3	Refeição tipo 03 (lanche), conforme Termo de referência.	UND	270	8.100	97.200	4,11	33.29,00	399.492,00
4	Refeição tipo 04 (jantar), conforme Termo de referência.	UND	270	8.100	97.200	15,08	122.148,00	1.465.776,00
5	Refeição tipo 05 (ceia), conforme Termo de referência.	UND	270	8.100	97.200	4,84	39.204,00	470.448,00
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)								4.218.480,00

6.22.1. ~~[Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo] / [Será admitida a previsão de preços diferentes conforme os critérios abaixo]:~~

~~6.22.1.1. ...~~

~~6.22.1.2. ...~~

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

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

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

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

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

~~7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.~~

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

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

~~7.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:~~

~~7.7.1. [indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];~~

~~7.7.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.~~

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

- 8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de [INSERIR UM PERCENTUAL 10% A 30 %, SALVO SE HOVER JUSTIFICATIVA NOS AUTOS PARA SUPRIMIR ESSE ACRÉSCIMO] para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio digital.
- 8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).
- 8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado, pelo email selogatm.sesai@saude.gov.br de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).
- 8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).
- 8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

- 8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 8.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.
- 8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 8.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. ~~Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de (.....) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.~~
- 9.2. ~~O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:~~
- 9.3. ~~(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e~~
- 9.4. ~~(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.~~
- 9.5. ~~A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.~~
- 9.6. ~~Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.~~
- 9.7. ~~O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.~~
- 9.8. ~~A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.~~
- 9.9. ~~Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.~~

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.
- 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

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

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

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

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados solicitados por pelo email selogatm.sesai@saude.gov.br.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
 - 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 12.1.5. fraudar a licitação
 - 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

- 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

- 12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: selogatm.sesai@saude.gov.br.
- 13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

- 14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/saude/pt-br/acesso-a-informacao/licitacoes-e-contratos/licitacoes/pregoes>.
- 14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 14.11.3. ~~ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços~~
- 14.11.4. ANEXO IV – (...)

Altamira-Pará, 20 de fevereiro de 2024.

BEPTRY XIKRIN DA SILVA

Coordenador Distrital de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena Altamira

Termo de Referência 19/2023

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
19/2023	257042-DISTRITO SANIT. ESP.INDIGENA - ALTAMIRA	ALZIRIO LINO COUTO	16/02/2024 08:42 (v 6.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		25053.000539 /2023-79

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas da Casa de Saúde Indígena Altamira (CASAI/ATM), para atender à demanda do Distrito Sanitário Especial Indígena Altamira, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSERV	UNID MEDIDA	QTD. DIA	QTD. MENSAL	QTD ANUAL
1	Refeição tipo 01 (café da manhã), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
2	Refeição tipo 02 (almoço), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
3	Refeição tipo 03 (lanche), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
4	Refeição tipo 04 (jantar), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
5	Refeição tipo 05 (ceia), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200

- 1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do(a) a partir da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é uma necessidade, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

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

1.6. Pelo menos pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiário que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional de Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 1.476/ de 6 de abril de 2023 e na resolução 3, de 14 de junho de 2022.

1.6. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação do novo processo nº 25053.000539.2023/79 visa à substituição do Contrato 102/2021 vigente até 11/11/2023, considerando que o objeto deste pregão, justifica-se em virtude da demanda verificada no consumo do DSEI/ALTAMIRA, possibilidade de prorrogação por mais 180 dias e tornando-se necessária a contratação

A Casa de Saúde Indígena de Altamira – CASAI/ATM é uma referência para o acolhimento dos indígenas e acompanhantes quando referenciados para tratamento de média e alta complexidade em Altamira.

Considerando que a CASAI/ATM é o estabelecimento responsável pelo apoio e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para a realização de ações complementares de atenção básica e de atenção especializada, sendo destinada também aos seus acompanhantes, e considerando ainda, que a Casa de Saúde Indígena recebem, alojam e alimentam indígenas e seus acompanhantes, encaminhados das aldeias, prestando ainda assistência de enfermagem 24 (vinte quatro) horas por dia; na marcação de consultas, exames complementares ou internação hospitalar, até sua total recuperação e retorno às comunidades de origem. Pelo exposto, os serviços prestados ocorrem de forma permanente e contínua, já que a sua interrupção pode comprometer o tratamento e recuperação dos pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes. Trata-se de prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, visto que não há alocação contínua de empregado nas dependências da CASAI/ATM, podendo haver rotatividade dos mesmos, sem que haja dedicação exclusiva. O quantitativo preparado de cada refeição dependerá da quantidade de pacientes referenciados e acompanhantes na CASAI/ATM sendo que o programa será feito de acordo com a quantidade de refeições executadas.

De acordo com Regimento Interno da SESAI, a CASAI deve promover o acolhimento interno do paciente indígena e de seus acompanhantes e fomentar a humanização do cuidado a saúde, promover a recepção, o alojamento e a alimentação aos pacientes indígenas e seus acompanhantes, respeitando a especificidades culturais.

A ingestão adequada de nutrientes, satisfazem as necessidades diárias do corpo, aproximando o paciente do estado nutricional ideal. Esses nutrientes promovem o crescimento e o desenvolvimento, além de manter a saúde geral e proteger o corpo contra doenças e enfermidades (Krause, 2012). Levando em consideração essas informações, serão fornecidos ao longo do dia, 05 (cinco) grandes refeições (café da manhã, lanche tarde, almoço, jantar e ceia), intercalando com lanches saudáveis de forma que o indivíduo não fique mais de 03h30m sem se alimentar. A importância das refeições está relacionada à capacidade de regulação dos mecanismos fisiológicos que controlam o apetite, além de propiciar a distribuição equilibrada das calorias ao longo do dia, evitando que se concentrem apenas nas principais refeições (café da manhã, lanche da tarde, almoço, jantar e ceia).

Considerando que os homens brasileiros alcançam um balanço energético com cerca de 2.400 kcal/dia e as mulheres com cerca de 1.800 a 2.200 kcal/dia, as porções recomendadas para grupos e pessoas com exigências expressivamente diferentes de 2.000 kcal/dia devem ser calculadas individualmente por um nutricionista.

Quanto à ingestão calórica para crianças, recomenda-se oferta conforme prescrição dietética de nutricionista responsável pela CASAI.

Quanto à ingestão calórica para gestantes, recomenda-se o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 300 kcal para o 2º e 3º trimestres de gestação, as nutrizes deverão receber uma ingestão energética adicional de 500 Kcal por dia, conforme prescrição dietética de nutricionista responsável pela CASAI.

A alimentação não é atividade fim, mas atividade meio do poder público, já que o foco estratégico está direcionado à saúde. Nesse sentido, a SESAI vem apresentando um conjunto de mudanças, implementando novas diretrizes e aprimorando e realinhando seus projetos alimentares no âmbito das Casas de Saúde Indígena, abrangendo o redirecionamento na elaboração, preparo e distribuição dessa alimentação.

A gestão da alimentação envolve, além do viés nutricional, o atendimento à legislação e normas do Ministério da Saúde de formalismo nutricional, operacional, higiênico-sanitário, assim como o viés sócio cultural, a cidadania a autoestima, contribuindo para melhoria dos indicadores de saúde, em especial a Portaria nº 1274/2016.

Considerando solicitação da prorrogação do Terceiro Termo Aditivo e acréscimo, feito a Análise Técnica nº 1206/2023-COEA/CGCSI/DAPSI/SESAI/MS (0036194956), que constatou na documentação uma restrição onde não poderá ser prorrogado devido os impedimentos que constam no SICAF e Certidão do TCU (0036035692), motivo estes, levou o Distrito providenciar um contrato emergencial até que se conclua um novo processo. Diante disso, o contrato nº 102/2021 (0036195121); (0036195198); vigente terá seu término de no dia 11/11/2023, possibilidade de prorrogação.

Uma vez que, a falta do referido contrato em questão causaria um grande transtorno para as partes envolvidas. Para que não haja descontinuidade é fundamental garantir a continuidade das atividades e dos serviços prestados, a situação atual e as circunstâncias que demandam uma solução rápida e eficiente. A interrupção abrupta do contrato acarretaria em diversos impactos negativos, tais como:

Interrupção dos serviços resultaria na suspensão imediata dos serviços prestados, o que poderia afetar diretamente a operação e o funcionamento da CASAI de Altamira. Isso poderia levar a atrasos, perda de produtividade e até mesmo prejuízos na saúde do indígena.

Necessidade de um novo fornecedor, o DSEI terá que iniciar um novo processo de seleção e contratação de um nova empresa. Esse processo demandaria tempo, recursos e esforços significativos, além de não garantir a mesma qualidade e eficiência dos serviços já prestados pelo atual contratado.

Diante do exposto, considerando a necessidade do serviço de forma continuada cuja sua interrupção pode gerar transtornos a este DSEI/ATM e descontinuidade da prestação de atendimento básico em saúde indígena para populações indígenas aldeadas, faz-se necessária a contratação de forma emergencial, com fundamentação no Inciso VIII do art. 75 da Lei 14.133/21, para que não aja descontinuidade do serviço.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 00394544000185-0-000059/2023
- II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023
- III) Id do item no PCA: 1
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V) Identificador da Futura Contratação: 257042-22/2022

3. Descrição da solução

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

3.1. Serviço continuado;

3.2. Critérios e práticas de sustentabilidade;

3.3. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da apresentação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste Projeto Básico e na Instrução Normativa SLTI nº 01 de 19 de janeiro de 2010, o artigo 7º, XI, da Lei nº. 12.305/10, que estabelece a Política Nacional de Resíduos Sólidos, é imperioso que os bens e serviços envolvidos nesta

contratação considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis. Assim, a CONTRATADA deverá buscar que sua rede credenciada adote, cada vez mais, a prática de sustentabilidade ambiental.

3.4. Considerando solicitação da prorrogação do Terceiro Termo Aditivo e acréscimo, foi feito a Análise Técnica nº 1206/2023-COEA/CGCSI/DAPSI/SESAI/MS (0036194956), que constatou na documentação uma restrição onde não poderá ser prorrogado devido **os impedimentos que constam no SICAF e Certidão do TCU (0036035692)**, motivo estes, levou o Distrito providenciar um **contrato emergencial nº 25053.000.544/2023-81** até que se conclua um novo processo podendo ser rescindido antes do término de sua vigência, por ato unilateral da Administração. Diante disso, o contrato nº 102/2021 vigente, (0036195121); (0036195198); terá seu término no dia **11/11/2023**, sem possibilidade de prorrogação.

3.4. O contrato terá vigência pelo período máximo de 12 (doze) meses podendo ser rescindido antes do término de sua vigência, por ato unilateral da Administração por força da celebração de um novo contrato emergencial em andamento até que se conclua este processo em tela.

3.5. A empresa deverá demonstrar comprovação de regularidade dos seguintes documentos:

3.5.1. Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

3.5.2. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

3.5.3. Certidão Negativa de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do Conselho Nacional de Justiça - CNJ;

3.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS;

3.5.5. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas;

3.5.6. Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União;

3.5.7. Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa Jurídica de direito público ou privado, comprovando que a mesma executou ou está executando atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da presente licitação, e que cumpriu as obrigações fielmente.

3.5.8. Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessários para a prestação do serviço.

3.6. O procedimento de aquisição será mediante PREGÃO ELETRÔNICO, ao atender o disposto na legislação, objetiva-se a adjudicar a empresa que oferecer a proposta mais vantajosa à Administração Pública, resultando em economia ao erário público, assim como, promovendo a ampla concorrência entre as empresas Consultando empresas do ramo via e-mail.

3.7. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos **Estudos Preliminares**, abrange a prestação do serviço de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados nas Casas de Saúde Indígenas constantes na tabela do item 1.1, com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilizar todos os profissionais necessários para a execução dos serviços.

3.8. Detalhamento dos serviços a serem prestados

3.8.1. Prestação de Serviços contínuos de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas, com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilizar todos os profissionais necessários para a execução dos serviços, tais como: Nutricionista, Cozinheiros, Ajudantes de cozinha e Auxiliares de serviços gerais, na quantidade compatível ao cumprimento da escala de trabalho para atender a demanda estimada e os horários previstos, **sem exclusividade de mão de obra**.

3.8.2. Os serviços serão prestados 07 (sete) dias da semana, inclusive domingos e feriados, podendo ser alterados de acordo com a necessidade da Chefia da CASAI, mediante comunicação oficial a CONTRATADA;

3.8.3. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar por todas as despesas com o armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições;

3.8.4. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização da aquisição, armazenamento e estocagem, manipulação, preparo e distribuição das refeições, conforme o padrão de higiene sanitária estabelecidos.

3.9. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual, destacam-se as seguintes:

3.9.1. Elaboração de cardápios diários, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela CONTRATADA;

3.9.2. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas desde aquisição até a distribuição de refeições a pacientes e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

3.9.3. Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com dispostos nas Portarias nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

3.9.4. Elaborar, apresentar, implantar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs em conformidade com o disposto na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos. Caso haja atualização nas normas estabelecidas pelos órgãos responsáveis, deverá haver adequação, se necessário;

3.9.5. Em hipótese alguma será permitido reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (*passsthrough*, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

3.9.6. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;

3.9.7. Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, conforme normas vigentes da ANVISA;

3.9.8. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

3.9.9. Aquisição, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

3.10. A prestação do serviço engloba todas as etapas do processo de serviço de alimentação desde a aquisição de gêneros e insumos, estocagem, armazenamento, preparo, manipulação até a distribuição das refeições no local indicado;

3.11. O fornecimento de refeições, aos pacientes e acompanhantes, será dentro do quantitativo per capita previsto em anexo neste documento;

3.12. As refeições cuja preparação seja diferenciada (hipossódica/hipolipídica/hipoglicídica/pastosa/ e outras opções quando couber), deverão estar identificadas com etiquetas com identificação de nome (paciente/acompanhante) e o tipo do preparo, quando couber;

3.13. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade para o fornecimento das refeições;

3.14. As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão discriminada abaixo ou conforme a necessidade da Casai, previamente acordada com a CONTRATADA:

Refeições	Início	Término
Café da Manhã - Desjejum	07:00	09:00
Almoço	12:00	14:00
Lanche da tarde	15:00	16:00
Jantar	17:00	19:00
Lanche da Noite - Ceia	21:00	22:00

3.15. Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASAI, mediante solicitação prévia da CASAI.

3.16. Aquisição de gêneros:

3.16.1. Utilizar gêneros de boa qualidade;

3.16.2. Preferencialmente observando o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais em conformidade com as especificidades culturais das comunidades indígenas;

3.16.3. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;

3.16.4. As carnes padronizadas devem ser entregues embaladas, em sacos plásticos específicos para alimentos, caixas de papelão, com data de manipulação, data e validade e Serviço Inspeção Federal - SIF. Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.

3.16.5. Pelo menos pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiário que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional de Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 1.476/ de 6 de abril de 2023 e na resolução 3, de 14 de junho de 2022.

3.17. Recebimento, armazenamento e conservação

3.17.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros insumos necessários para a prestação do serviço;

3.17.2. Na recepção dos gêneros, alimentos e insumos, no local onde serão manipulados, deve ser realizada uma inspeção de acordo com as instruções e os planos estabelecidos, escritos e documentados (recebimento, amostragem, análise e descarga).

3.17.3. Encarregar-se pelo adequado armazenamento/estocagem dos gêneros alimentícios, em observância com tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

3.17.4. No recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser observada a data da utilização de acordo com o cardápio, para que seja verificada a sua real condição de uso;

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

3.17.6. Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;

3.17.7. Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;

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

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

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

3.17.11. Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.

3.17.12. O estoque mínimo de gêneros deverá ser compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do cardápio proposto, devendo estar previsto inclusive um estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

3.17.13. Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

3.17.14. As áreas de armazenagens devem ser mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores;

3.17.15. As áreas de armazenagens devem permanecer livres de ratos, morcegos e pássaros e devem ser periodicamente higienizadas e desinfetadas com produtos apropriados.

3.17.16. Os ralos internos devem ser evitados. Se necessários, devem ser sifonados e tampados para não permitir a entrada de pragas e para evitar maus odores.

3.17.17. As instruções para a armazenagem, o prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e produtos em desacordo com os mesmos não devem ser utilizados ou comercializados.

3.17.18. Para os alimentos que não necessitam de condições especiais de temperatura para a armazenagem, devem ser observadas as especificações do produto e recomendações dos fabricantes.

3.17.19. Adotar o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) para matéria-prima, produto ou embalagem.

3.17.20. Na impossibilidade do rótulo original do produto as informações devem ser transcritas em etiquetas.

3.1.21. Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados.

3.17.22. Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva) a fim de se evitar contaminação cruzada.

3.17.23. É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.

3.17.24. Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;

3.17.7. Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;

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

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

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

3.17.11. Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.

3.17.12. O estoque mínimo de gêneros deverá ser compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do cardápio proposto, devendo estar previsto inclusive um estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

3.17.13. Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

- 3.17.14. As áreas de armazenagens devem ser mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores;
- 3.17.15. As áreas de armazenagens devem permanecer livres de ratos, morcegos e pássaros e devem ser periodicamente higienizadas e desinfetadas com produtos apropriados.
- 3.17.16. Os ralos internos devem ser evitados. Se necessários, devem ser sifonados e tampados para não permitir a entrada de pragas e para evitar maus odores.
- 3.17.17. As instruções para a armazenagem, o prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e produtos em desacordo com os mesmos não devem ser utilizados ou comercializados.
- 3.17.18. Para os alimentos que não necessitam de condições especiais de temperatura para a armazenagem, devem ser observadas as especificações do produto e recomendações dos fabricantes.
- 3.17.19. Adotar o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) para matéria-prima, produto ou embalagem.
- 3.17.20. Na impossibilidade do rótulo original do produto as informações devem ser transcritas em etiquetas.
- 3.17.21. Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados.
- 3.17.22. Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva) a fim de se evitar contaminação cruzada.
- 3.17.23. É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.
- 3.17.24. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios apropriados exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas e identificadas adequadamente.
- 3.17.25. O armazenamento deve ser feito de tal forma que não permita que a carga, matéria-prima, embalagem ou produto, receba luz solar direta.
- 3.17.26. Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Jamais depositá-los diretamente sobre o piso.
- 3.17.27. As prateleiras devem ter afastamento mínimo de 60 cm do forro e 35 cm das paredes, sempre que possível, sendo 10 cm o mínimo aceitável.
- 3.17.28. Evitar o uso de madeira (incluindo paletes) considerando a dificuldade para adequada limpeza e sanificação da madeira após contato com a água.
- 3.17.29. Todo o material suspeito deve ser inspecionado e examinado antes da liberação. Caso se constate anormalidade que não possa ser contornada com reprocesso, todo o material deve ser destruído e descartado independentemente da quantidade.
- 3.17.30. Produto a ser reprocessado deve ser estocado em local específico separado do produto acabado.
- 3.17.31. Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 3.17.32. Não armazenar alimentos junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
- 3.17.33. O local deve conter tela milimétrica nas janelas, protetor no rodapé da porta, piso lavável e resistente, boa iluminação e ventilação adequada e estar sempre limpo e organizado.
- 3.17.34. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;
- 3.17.35. Detergentes, substâncias sanitizantes ou solventes de uso local devem ser identificados e guardados em lugar específico, fora da área de armazenamento.

- 3.17.36. O local de armazenagem resfriados e congelados deve ser dotado de equipamentos adequados para a manutenção constante das condições de temperatura e umidade do ar necessárias à adequada conservação do alimento.
- 3.17.37. O local de armazenagem para alimentos resfriados e congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle (e preferencialmente registro) das condições de temperatura e umidade do ar;
- 3.17.38. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg;
- 3.17.39. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem armazenados.
- 3.17.40. Os refrigeradores devem ser dotados de prateleiras em aço inox para armazenamento separado dos gêneros (hortifrúts, ovos, recipientes com produtos abertos, por exemplo, molho de tomate). Os freezers devem estar com a borracha vedante em bom estado para que não fique nenhuma fresta.
- 3.17.41. Frequentes checagens da temperatura devem ser conduzidas, preferencialmente com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem.
- 3.17.42. Os produtos devem ser empilhados de modo a não impedir a circulação de ar.
- 3.17.43. Nas câmaras frias deve-se estabelecer um programa de descongelamento limpeza e manutenção de modo a evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar.
- 3.17.44. Devem ser fornecidas roupas apropriadas para a manipulação de produtos nas câmaras frias.
- 3.17.45. Pesticidas (praguicidas) e outras substâncias não alimentícias que possam representar perigo para a saúde devem ser cuidadosamente rotuladas com um aviso sobre a sua toxicidade e uso.
- 3.17.46. Recipientes que são usados para embalar ou manusear alimentos não devem ser usados para medir, diluir, guardar ou estocar pesticidas ou outras substâncias.
- 3.17.47. Nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, deve ser utilizada ou estocada nas áreas de manuseio de alimentos exceto, quando necessário para a higiene e para fins de processamento.

3.18. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

I - 1º Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

II - 2º Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

III - 3º Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

- 3.18.1. Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- 3.18.2. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados;
- 3.18.3. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- 3.18.4. Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;
- 3.18.5. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

3.19. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios

3.19.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a manutenção de todos os equipamentos da cozinha e refeitórios, ficando sob suas custas os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, inclusive à manutenção relacionada às Câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Para tanto a CONTRATADA deverá contar com profissionais qualificados para manutenção, reparos, adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços;

3.19.2. As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene.

3.19.3. A CONTRATADA deverá fornecer todos o equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador industrial, descartáveis, materiais de limpeza, higiene entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com observância das recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação específica, instalando-os e em quantidade compatível para boa execução dos serviços;

3.19.4. A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados à sua disposição, após expirar o prazo de garantia;

3.19.5. A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações da cozinha, refeitórios e área de recebimento;

3.19.6. A higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;

3.19.7. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

3.19.8. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

3.19.9. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado;

3.19.10. A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

3.19.11. A CONTRATADA deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copas e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

3.19.12. Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

3.19.13. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

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

3.19.15. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

3.19.16. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

3.19.17. Os freezers, refrigeradores e outros equipamentos de conservação a frio não devem ficar muito cheios;

3.19.18. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

3.19.19. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

3.19.20. As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

- 3.19.21. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 3.19.22. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 3.19.23. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
- 3.19.24. A higienização dos utensílios deverá ser em um local separado e isolado da área de processamento, é necessário ter água quente e fria, (Água fria para lavar e água quente para esterilizar);
- 3.19.25. Deverá haver espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos.
- 3.19.26. No processo de higienização/limpeza de utensílios e materiais, o retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados limpos.
- 3.19.27. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 3.19.28. Estabelecer, no prazo máximo de 30 (TRINTA) DIAS contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- 3.19.29. As adaptações e/ou complementações que se fizerem necessárias nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE, no caso de equipamentos que são patrimônio da CASAI;
- 3.19.30. No término do contrato poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA, desde que não danifique as instalações já existentes;
- 3.19.31. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive refeitório, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;
- 3.19.32. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA;
- 3.19.33. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas (exemplo: troca de lâmpadas, entre outros) vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;
- 3.19.34. Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;
- 3.19.35. 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 deste Termo de Referência;
- 3.19.36. 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 da UAN realizando reparos imediatos;
- 3.19.37. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e/ou dietética);
- 3.19.38. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, com a aprovação da CONTRATANTE, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 3.19.39. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) bem como tudo que a ela disser respeito;

- 3.19.40. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- 3.19.41. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo CONTRATANTE, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta;
- 3.19.42. Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- 3.18.43. A CONTRATADA fica obrigada a reparar o ambiente em caso de estragos no ambiente durante e após a instalação / retirada dos equipamentos.
- 3.19.44. A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos que serão utilizados para a execução dos serviços. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

3.20. Manipulação dos alimentos e preparo das refeições

- 3.20.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos;
- 3.20.2. 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;
- 3.20.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiossanitário adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- 3.20.4. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.
- 3.20.5. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- 3.20.6. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiossanitário que evite sua contaminação.
- 3.20.7. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
- 3.20.8. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- 3.20.9. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
- 3.20.10. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- 3.20.11. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- 3.20.12. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiossanitário do alimento preparado.
- 3.20.13. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 3.20.14. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

3.20.15. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiossanitário dos alimentos.

3.20.16. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

3.20.17. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

3.20.18. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

3.20.19. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

3.20.20. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

3.20.21. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

3.20.22. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias.

3.20.23. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se por no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

3.20.24. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

3.20.25. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;

3.20.26. A CONTRATADA deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

3.20.27. Os alimentos prontos para serem servidos não devem ficar em temperatura ambiente por mais de 2 horas;

3.20.28. É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal dos funcionários, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

3.20.29. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados;

3.20.30. Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

3.20.31. Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.

3.20.32. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária e obedecendo às regras de vigilância sanitária, sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA. Para se obter um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

3.20.33. A CONTRATADA deverá permitir que fiscal do contrato, chefia e nutricionista da CASAI realizem visitas técnicas no intuito de verificar o preparo dos alimentos;

3.20.34. O preparo das refeições deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Nutricionista da CONTRATADA, em todas as suas fases, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

3.20.35. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE e mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional de macronutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

3.20.36. Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12°C e 18°C.

3.20.37. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 5°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

3.20.38. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

3.20.39. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

3.20.40. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

3.20.41. O armazenamento do alimento preparado, manipulação, até o momento da distribuição e consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiossanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

3.20.42. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

3.20.43. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

3.20.44. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral.

3.20.45. A CASAI poderá solicitar a inclusão/alteração de itens específicos no cardápio, incluindo forma de preparo, de acordo com as especificidades culturais dos indígenas presentes na CASAI.

3.20.46. As refeições serão balanceadas e em condições higiossanitário adequados, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

3.21. Da Distribuição das Refeições

3.21.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos;

- 3.21.2. As grandes refeições (almoço e jantar) fornecidas para pacientes infantis, com idade até 12 anos, terão preço unitário fixado em 80% (oitenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas;
- 3.21.3. Deverão ser observadas na distribuição das refeições a uniformidade, temperatura e apresentação das porções nos horários adequados, respeitando os princípios da nutrição e da higiene;
- 3.21.4. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.
- 3.21.5. A cobrança de refeições será feita por item (conforme tabela per capta), quando o paciente ou acompanhante não receber todas as preparações previstas no cardápio ou quando não houver substituição dentro do mesmo grupo alimentar.
- 3.21.6. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- 3.21.7. Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;
- 3.21.8. É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;
- 3.21.9. 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;
- 3.21.10. Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom fornecimento das refeições;
- 3.21.11. Os talheres, copos e guardanapos serão fornecidos pela CONTRATADA
- 3.21.12. Fica ao encargo da CONTRATADA fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros para os profissionais da CONTRATADA envolvidos na distribuição das refeições;
- 3.21.13. Após o término da distribuição das refeições, ao final de cada refeição, é de responsabilidade da CONTRATADA, realizar toda a limpeza do local, mesas, chão, bem como equipamentos e utensílios, e realizar recolhimento de resíduos, a CONTRATADA deverá deixar sempre o ambiente das refeições e a cozinha limpos após cada refeição;
- 3.21.14. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a coleta/recolhimento, após o término da refeição de cada usuário, dos utensílios como pratos, garfos, facas, copos e outros utilizados pelos paciente e acompanhantes;
- 3.21.15. As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista e chefia da CASAI;
- 3.21.16. Os talheres (garfo, faca e colher) e guardanapos deverão ser colocados à disposição dos usuários de acordo com a quantidade da refeições fornecidas;
- 3.21.17. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem estar protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, gotículas de saliva, fios de cabelo, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos;
- 3.22. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura, apresentados a seguir:
- 3.22.1. Os alimentos quentes expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;
- 3.22.2. Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas

Exemplos de cardápios:

Refeição	Opções com sugestões para substituições
DESJEJUM	Item 1: Leite (200ml), café (100ml) com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante ou Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida;
	Item 2: 01 (um) porção de proteína: queijo (15-30g: varia de acordo com o tipo do queijo) ou 01 ovo de galinha(01 unidade);
	Item 3: 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga ou 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr) ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr), por exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca (300 ml) ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou cural ou mugunzá;
	Item 4: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

LANCHE	Item 1: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida ou 01 porção (250 ml) de chá variado (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais)
	Item 2: 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr); ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr) por exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã(respeitando hábitos e costumes alimentares e as especificidades culturais e regionais); ou 01 (uma) fatia média (100 a 150gr) de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca); ou 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou cural ou mugunzá;
	Item 3: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina/ponkan, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

CEIA	Item 1: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida; ou 01 porção (250 ml) de chá variado (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais)
	Item 2: 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou cural ou mugunzá; ou 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca).
	Item 3: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

ALMOÇO/ JANTAR	Item 1: 01 (uma) porção de arroz agulhinha tipo 1 e ou polido parbolizado , (150 a 200gr - Equivalente em medida caseira a uma escumadeira grande).
	Item 2: 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá" (120 a 170 ml - equivalente em medida caseira a uma concha grande).
	Item 3: 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais folhosos e não folhosos crus (70 a 80gr, equivalente em medida caseira a um pegador cheio). O tempero deverá ser a base de azeite de oliva, limão e temperos naturais como ervas finas. Obs: Não utilizar sal.
	Item 4: Tubérculos (como batata ou mandioca/aipim ou banana da terra ou cará cozido ou inhame) assadas, cozidas ou em forma de purês ou outros legumes cozidos (como vagens cozidas (150 a 200gr).
	Item 5: Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína). Recomenda-se a oferta de 150g a 200g de carne sem osso, 250 a 300g de carne com osso, 150g a 200g de file de peixe ou frango quando empanado e 160 a 210 g de filé de peixe ou frango quando grelhado; a) Carnes Bovina : Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo: - Assados – Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra; - Grelhados – Carne tipo: Contrafilé; - Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim; - Bife – Carne tipo: Contrafilé ou Alcatra; - Bife de Panela ou Bife – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole; - Cubos ou Iscas – Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro; - Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho; - Espeto – Carne tipo: Contrafilé. b) Carnes suína – Será servida apenas para coletividade sadia. Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, ou qualquer outra substância que comprometa a qualidade da mesma, conforme relação abaixo: - Assados – carne tipo: Lombo ou pernil ou bisteca; - Grelhados – carne tipo: Lombo ou pernil. c) Aves (Frango): Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo: - Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele; - Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele; - Espeto – Tipo: Peito, sem pele; - File grelhado – Tipo: Peito, sem pele. - Iscas Tipo: Peito, sem pele. d) Pescados (Peixes): Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo: - Ensopado (em posta) – Peixe tipo: Cioba, dourado, pescada branca, pescada amarela, badejo e robalo; - Empanado (filé) – Peixe tipo: Merluza, pescada branca ou amarela ou tilápia ; - Grelhado – Peixe Tipo: Merluza ou pescada branca ou amarela ou badejo; - Assado – Peixe Tipo: Cioba, robalo, badejo, pescada branca, dourado. As opções poderão ser modificadas desde que respeitem as especificidades culturais e regionais dos comensais. e) Visceras : Deverão ser servidos apenas para coletividade sadia, sempre de primeira qualidade, totalmente isento de nervuras e aparas, conforme relação abaixo: - Grelhado – Tipo: fígado (bife ou iscas).
	Item 6: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Mangaba, caju, goiaba, maracujá, ameixa, manga, acerola, abacaxi, caju, graviola, uva, tangerina, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml).
	Item 7: Sobremesa 1 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g, variando a oferta durante a semana. Obs: Jamais ofertar doces concentrados.
OBSERVAÇÕES	Importante: a) Ofertar SEMPRE farinha de mandioca adequada b) Sopas de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar), 300ml a 400ml.
	Havendo necessidade, poderá ser solicitado pela Chefia da Casa e/ou Nutricionista a supressão de algum ingrediente (sal e/ou açúcar e/ou gordura), bem como mudança na consistência para algumas preparos . Tais solicitações serão realizadas mediante solicitação prévia à CONTRATADA.

3.23. Pessoal da contratada, dimensionamento, conduta de pessoal e treinamento

3.23.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar responsável técnico nutricionista, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidade suficiente para satisfação do objeto, levando em consideração os horários predeterminados das refeições para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

3.23.2. Manter profissional nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133/21 e Resolução CFN nº 702/2021;

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

3.23.4. A CONTRATADA deverá fornecer treinamento TRIMESTRAL a todos os seus funcionários. Estes treinamentos deverão ser específicos para a área de atuação de cada membro da empresa. Deverão ser apresentados à CONTRATANTE o cronograma de treinamento, contendo os temas, conteúdo e objetivos a serem abordados. A

CONTRATADA deverá encaminhar à CASAI, 15 (quinze) dias antes dos treinamentos, o cronograma contendo os pontos acima relatados e posteriormente, a lista de presença assinada pelos participantes. Os treinamentos deverão ser ministrados por nutricionistas da CONTRATADA. É necessário que a CONTRATADA também tenha um cadastro reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, que deverá ser imediata;

3.23.5. A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários;

3.23.6. A CONTRATADA deverá manter seus empregados devidamente uniformizados com modelos preconizados na legislação, com apresentação correta quanto à higiene no trajar;

3.23.7. É de responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo e distribuição das refeições junto à CASAI. Todos os funcionários deverão utilizar, na área de manipulação dos alimentos, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como: capa para câmara frigorífica, botas de cano longo, sapatos fechados e antiderrapantes, diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, gorros, entre outros;

3.23.8. Todos os funcionários deverão ter cabelos aparados, não utilizar barba nem bigodes, ter unhas cortadas e sem esmaltes e não usar qualquer tipo de adornos (relógio, anéis, pulseiras, brincos, aliança, etc.). Os cabelos deverão estar sempre presos e protegidos com gorros ou redes;

3.23.9. Ter em seu quadro, funcionários nos finais de semana e feriados que possam atender à confecção de todas as preparações previstas no cardápio, sem interrupção do serviço, bem como manter o atendimento do disposto neste instrumento para fins de higienização e limpeza;

3.23.10. A CONTRATADA deverá manter seus empregados dentro dos padrões de higiene e de saúde, submetendo-os, às suas expensas, a exames médicos e laboratoriais, no início do contrato e em períodos determinados pela legislação vigente, dando ciência ao CONTRATANTE;

3.23.11. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiossanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde;

3.23.12. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

3.23.13. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

3.23.14. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas descartáveis para visitantes e outros prestadores de serviços que necessitem ingressar nas instalações exploradas por ela;

3.21.15. As vestes dos funcionários Calças e blusas deverão ser de tecidos de algodão e confeccionados sem bolsos, sendo que deverão ser confortáveis, de forma a possibilitar os movimentos necessários dos braços e das pernas, durante a realização das atividades; os aventais deverão ser de tecido, para serem usados quando a atividade a ser realizada não envolver o uso de água, ou de borracha, para serem utilizados nas ocasiões de se trabalhar com água; os Sapatos deverão ser fechados e botas, de borracha branca; a Rede ou touca são acessórios que irão compor o uniforme e têm a função de manter os cabelos dos manipuladores presos, para evitar que caiam sobre os alimentos. Quando se optar pelo uso de tocas, elas deverão ser do mesmo tecido e cor das calças e blusas.

3.23.16. A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas disponível diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços;

3.23.17. A nutricionista da área de Planejamento deverá ser responsável pelo recebimento de todos os produtos/ gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar a substituição dos que não atenderem satisfatoriamente às exigências previstas neste instrumento;

3.23.18. A Nutricionista da área de Produção será responsável pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e palatabilidade destas preparações.

3.24 - Manejo dos resíduos

3.24.1. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

3.24.2. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

3.24.3. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

3.24.4. O lixo deve ser manuseado de tal modo a evitar a contaminação de alimentos e água potável. Cuidados devem ser tomados para evitar o acesso por pragas e roedores.

3.24.5. O lixo deve sofrer remoção da área de manufatura de alimentos e outras áreas de trabalho na frequência necessária e pelo menos diariamente.

3.24.6. Imediatamente após a sua disposição, os recipientes utilizados para a estocagem e qualquer equipamento que tenha entrado em contato com o lixo devem ser limpos e desinfetados.

3.24.7. A área de estocagem de lixo, deve também ser limpa e desinfetada regularmente.

3.24.8. As instalações para a estocagem de lixo e material não comestível, devem ser planejadas de modo a possibilitar a sua total remoção do estabelecimento. Essas instalações devem ser desenvolvidas para prevenir o acesso às sobras e ao material não comestível, por pestes (pragas) e para evitar contaminação do alimento, água potável, equipamento, prédios ou estradas no local.

3.24.9. A lixeira deverá ficar afastada do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para consumo para evitar a contaminação cruzada;

3.24.10. Trocar, quantas vezes forem necessárias, o saco de lixo antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa;

3.24.11. Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.

3.24.12. Acondicionar na câmara específica para este fim, o lixo resultante de suas atividades, o qual não deverá permanecer no interior das dependências dos refeitórios e cozinhas, nem adjacências;

3.24.13. A CONTRATADA deverá ser responsável pela coleta seletiva do lixo reciclável (plástico, metais, vidro, papel) na cozinha e nas copas dos andares de internação, sendo responsabilidade da CONTRATANTE o recolhimento deste material para reciclagem.

3.24.14. A CONTRATADA deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA ou outra que substitua;

3.24.15. Os sacos retirados da área de produção de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados.

3.24.16. Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação;

3.24.17. Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

3.24.18. Deverá o funcionário da CONTRATADA higienizar adequadamente as mãos SEMPRE após lidar com o lixo.

3.24.19. Quando houver necessidade de inutilização de gêneros alimentícios, em especial nos casos em que a validade estiver vencida, estes deverão ser descartados no lixo comum, desde que observadas as seguintes instruções: - todas as

embalagens deverão ser abertas e o conteúdo misturado ao lixo; - não é necessário inutilizar os gêneros com produtos químicos; - peças de carnes deverão ser fracionadas antes de serem misturadas ao lixo; - produtos de origem animal in natura, deverão ser descartados no lixo na quantidade máxima de 50kg; - quando a quantidade a ser descartada for superior a 50kg a Unidade deverá contatar a Empresa de Coleta Urbana para obter as orientações necessárias.

3.24.20.É de responsabilidade da CONTRATADA seguir os critérios da Política Nacional de Resíduos Sólidos da Lei nº 12.305/2010, para fins de coleta seletiva, acondicionamento adequadamente e de forma diferenciada os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

3.24.21.Considerar o tratamento diferenciado que se deve dar a coleta de resíduos de serviços de saúde, que deve observar normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) NBR 12.810, NBR 12.807 e a Resolução 358 /205, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA).

3.24.22.É de responsabilidade da CONTRATADA que se realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

3.24.23.É de responsabilidade da CONTRATADA a reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados;

3.24.24.Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.);

3.24.25.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;

3.24.26.A Contratada deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA; e

3.24.27.A Contratada deverá cumprir as normas de sustentabilidade ambiental previstos na IN SLTI Nº 01/2010.

3.25. Controle integrado de vetores e pragas urbanas

3.25.1. Implementar, no local de manipulação e armazenamentos dos alimentos, os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Gestor do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE;

3.25.2. A Contratada deverá implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer trimestralmente desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Fiscal do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a Contratada obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a Contratante;

3.25.3. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

3.25.4. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

3.25.5. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

3.25.6. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos

e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

3.25.7. Realizar desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas, por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

3.26. Disposições gerais

3.26.1. Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

3.26.2. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do serviço contratado;

3.26.3. A empresa deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da CASAI com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A empresa licitada deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário, para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições;

3.26.4. As despesas decorrentes de frete e transporte dos insumos, equipamentos ou utensílios adquiridos para execução do objeto, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

3.26.5. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

3.26.6. Elaboração de cardápios diários, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela CONTRATADA;

3.26.7. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

3.26.8. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;

3.26.9. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

3.26.10. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido;

3.26.11. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

3.26.12. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos e deverão ser digitalizados e disponibilizados à CONTRATANTE;

3.26.13. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

3.26.14. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

3.26.15. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

3.26.16. Higienização do reservatório;

3.26.17. Higiene e saúde dos manipuladores;

3.26.18. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos;

3.26.19. Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica;

3.26.20. Os POPs referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço;

3.26.21. Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

3.26.22. Em hipótese alguma será permitido reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (*passthrough*, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

3.26.23. O cardápio deverá ser elaborado MENSALMENTE, e ser enviado a CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês que antecede o início a execução do cardápio, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório, com as respectivas datas, para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente;

3.26.24. Os cardápios deverão ser elaborados e programados de forma que as preparações (almoço e jantar) não se repitam dentro de um período de 10 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, mediante aprovação da SESAI;

3.26.25. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte usuários da CASAI;

3.26.26. Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

3.26.27. As instalações sanitárias da Contratada devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

3.26.28. Diariamente deve ser colhida amostras de alimentos que devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição;

3.26.29. Devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados pela CONTRATADA, sendo que as amostras desses alimentos devem ser colhidas na segunda hora do tempo de distribuição, as amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação;

3.26.30. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação;

3.26.31. A CONTRATADA deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade.

3.26.32. A coleta de amostra deve ser feita em cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve ser identificada, recolhido no mínimo 100ml (ou 100g) e deve ficar armazenada por 72 horas após o consumo sob

refrigeração a 4°C. É recomendado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. Ocorrendo infecção /intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais;

3.26.33. A CASAI poderá determinar imediata suspensão do fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou que seja inadequado ao consumo humano, bem como poderá solicitar o envio de alimentos suspeitos de contaminação para análise microbiológica, as expensas da CONTRATADA;

3.26.34. Não será permitido o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes;

3.26.35. Os sucos naturais ou de polpa de frutas, deverão ser preparados sem doce, com acompanhamento de açúcar e ou adoçantes para avaliação do profissional responsável;

3.26.36. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

3.26.37. A CONTRATADA deverá ser elaborar cardápios diferenciados em datas comemorativas como: Dia do índio, natal, ano novo, dia das crianças, dias dos pais, dia das mães, festas juninas, dia internacional da mulher e/ou quando solicitado pela CONTRATANTE;

3.26.38. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases do curso da vida. Essa solicitação será realizada previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou nutricionista à CONTRATADA;

3.26.39. Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

3.26.40. Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser obrigatoriamente natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir o sabor do suco no cardápio, mais de 03 (três) vezes na mesma semana, salvo com autorização previa da CONTRATANTE. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa de frutas (congeladas) - 18 °C com tolerância até -15 °C; Produtos industrializados Temperatura registrada na embalagem;

3.26.41. A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 horas para produtos existentes no mercado local e 48 horas para produtos advindos de outros estados;

3.26.42. Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da CONTRATADA, sendo acompanhados pelo responsável técnico da CONTRATANTE, mesmo sem prévio aviso;

3.26.43. Assumir as despesas das refeições fornecidas sem a devida autorização do CONTRATANTE;

3.26.44. Em hipótese alguma será permitido que a CONTRATADA reutilize qualquer componente das preparações processadas e não servidas;

3.26.45. Responsabilizar-se por todas as obrigações assumidas para a perfeita execução dos serviços contratados perante terceiros, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro ou jurídico;

3.26.46. Responsabilizar-se pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por seus funcionários ou prepostos, ainda que involuntariamente, ou em decorrência dos serviços que se prestar;

3.26.47. Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deterioração ou estrago;

3.26.48. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

3.26.49. 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;

3.26.50. O depósito e a retirada do lixo far-se-ão de acordo com as normas fixadas por órgão competente;

3.26.51. A CONTRATADA deverá fazer rotineiramente a troca das velas de todos os filtros utilizados na execução dos serviços prestados, registrando em formulário próprio e afixando em local visível;

3.26.52. Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.);

3.26.53. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

3.26.54. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica e de água, observadas as normas ambientais vigentes;

3.26.55. A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada, e implementar o uso racional da Água;

3.26.56. A CONTRATADA deverá implementar políticas internas para a otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e de poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes e ao consumo de energia elétrica e água;

3.26.57. É expressamente proibido o fornecimento de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, de cigarros ou congêneres.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. A contratada adotará as seguintes práticas de sustentabilidade nos termos da IN nº 01 SLTI/MPOG, de 19/01/2010 e demais legislação vigente na execução dos serviços, quando couber:

4.1.1. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.2. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.1.3. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.4. Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;

4.1.5. Utilizar produtos para limpeza e higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal com registro na ANVISA e atender a legislação vigente;

4.1.6. Os vasilhames e caixotes pertencentes à CONTRATADA deverão estar dispostos em local estabelecido pela CONTRATANTE.

4.1.7. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

4.1.8. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.9. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

4.1.10. A contratada deverá observar a separação seletiva do lixo, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95, e do Decreto nº 5.940 /2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso, inclusive com instalação de cestos de coleta de lixo com as seguintes cores e destinação:

I- Azul para papel;

II - Amarelo para metais e latas;

III - Verde para vidros;

IV - Vermelho para plásticos; e

V -Marrom para resíduos orgânicos.

4.2. As licitantes ficarão obrigadas a apresentarem atestado(s) de capacidade técnica, compatível com o objeto deste Termo, no percentual mínimo de 50% dos quantitativos estimados para o almoço ou jantar de cada grupo, por ser estes itens os mais relevantes, conforme disposto na Lei 14.133;

4.3. O atestado deverá conter: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante.

4.4. Na ausência de quaisquer informações, o licitante deve apresentar documento adicionais, conforme dispõe o item 10.10 da IN SEGES 05/2017, podendo ainda a Administração promover diligência destinada a esclarecer ou complementar as informações, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na proposta, nos termos da Lei 14.133/21.

4.5. Alvará da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante;

4.6. Cumprimento rigoroso das legislações pertinentes ao fornecimento de alimentação por meio de prestação de serviços, em especial as Boas Práticas de Fabricação Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ANVISA;

4.7. Trata-se de **prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra**, visto que os preparos das refeições são realizados nas dependências da Contratada, não havendo nenhum impedimento de compartilhamento da mão de obra. O quantitativo preparado de cada refeição dependerá da quantidade de pacientes referenciados e acompanhantes na CASAI, sendo que o pagamento será feito de acordo com a quantidade de refeições executadas.

4.8. Salienta-se que a exigência de mão de obra exclusiva somente se justificaria, se fosse necessário manter equipe a disposição para o preparo de refeições a qualquer horário do dia, por exemplo, entre o café da manhã(desjejum) e o almoço, a casai receba um paciente e ofertasse um lanche as 10 horas da manhã, o que não é o caso.

4.9. O fato da CASAI ofertar cinco refeições diárias não é fator preponderante para tornar o serviço com oferta de mão de obra exclusiva, pois as refeições possuem horário determinado e em seus intervalos a CASAI não demandará nenhuma refeição extraordinária.

4.10. Ademais, os prestadores de serviços estarão alocados nas dependências da Contratada e a mão de obra pode ser, perfeitamente, compartilhada com outros contratos.

4.11. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da apresentação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo de referência e na Instrução Normativa SLTI nº 01 de 19 de janeiro de 2010.

4.12. Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Serviço continuado ou não

4.13. O art. 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 define serviços não continuados ou contratados por escopo como “aqueles que impõem aos contratados o dever de realizar a prestação de um serviço específico em um período predeterminado.

4.14. O caráter contínuo de um serviço é determinado por sua essencialidade para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional. Assim, conforme justificativa apresentada no item 1.2, o serviço em tela não pode ser interrompido sob pena de comprometer os tratamentos de saúde dos indígenas hospedados nas Casas de Saúde Indígenas.

4.15. Outrossim, a CASAI é o estabelecimento responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para a realização de ações complementares de atenção básica e de atenção especializada, sendo destinada também aos seus acompanhantes, e considerando ainda, que as Casas de Saúde Indígena recebem, alojam e alimentam indígenas, e seus acompanhantes, encaminhados das aldeias, prestando ainda assistência de enfermagem 24 (vinte quatro) horas por dia; na marcação de consultas, exames complementares ou internação hospitalar até sua total recuperação e retorno às comunidades de origem. Pelo exposto, os serviços prestados ocorreram de forma permanente e contínua, já que a sua interrupção pode comprometer o tratamento e recuperação dos pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes referenciados na CASAI.

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

~~4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares.~~

~~(...) Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço~~

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo n. _____, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos /marcas:~~

~~4.3.1. ...~~

~~4.3.2. ...~~

~~4.3.3. ...~~

~~Da exigência de carta de solidariedade~~

~~4.4. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

~~OU~~

~~4.6. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:~~

~~4.6.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação, a qual consiste em: (...)~~

~~4.6.2. A subcontratação fica limitada a ... [parcela permitida/percentual]~~

~~4.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.~~

Garantia da contratação

~~4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

OU

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

4.10. Em caso de opção pelo seguro garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

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

Vistoria

~~4.13. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.~~

OU

4.14. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8:30 horas às 17:30 horas.

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

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

4.16.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5/2017;

4.16.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.16.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

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

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

4.18. Para fins de vistoria, o Licitante poderá agendar a visita com os seguintes servidores:

DSEI	CASAI	ENDEREÇO	NOME/TELEFONE/E-MAIL
ALTAMIRA	ALTAMIRA	RODOVIA PRESIDENTE MÉDICI, 815, BAIRRO - ALBERTO SOARES CEP: 68.376-035	Maria Thereza Ribeiro Fialho Klitzke (93)99151-8871 e-mail: maria.klitzke@saude.gov.br Maria Helena Sampaio Viana (93)98814-8884 e-mail: mariahe.viana@saude.gov.br Jacinta Maria da Costa (93)99171-4362 e-mail: jacinta.costa@saude.gov.br

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: a execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do Contrato;

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Local e horário da prestação de serviço: Casa de Saúde Indígena - CASAI/ATM, sito à Rodovia Presidente Médici, 815, Bairro - Alberto Soares, CEP: 68.376-035, horário conforme Termo de Referência

5.3. Cronograma de realização dos serviços:

5.3.1. Os serviços deverão ser executados na CASAI, localizada a partir do item 3.8;

5.3.2. Apresentar com no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, conforme padrão contratado para aprovação em tempo hábil pela contratante;

5.3.3. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente no que se refere à Portaria n.º 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

5.3.4. O fornecimento ocorrerá sempre às expensas da Contratada, e o horário de entrega não deverá ultrapassar os horários estabelecidos no item 3.14, podendo ser prorrogado a critério da Administração em razão de fato superveniente com o consentimento da Contratante;

5.3.5. O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável pela unidade técnica, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;

5.3.6. No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um(a) servidor(a) especialmente designado(a), que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas;

5.3.7. A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material e maquinário necessário para operacionalização do serviço;

5.3.8. Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do Contratada, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição;

5.3.9. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 1 (uma) hora, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.3.10. O preparo e o fornecimento das refeições devem atender ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados nas Resoluções – RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA;

5.3.11. Quando permitido, nos casos excepcionais/extraordinários, as refeições licitadas devem ser transportadas e entregues pela empresa contratada em caixas isotérmicas hotbox ou similar (ideais para transportar alimentos preparados, quentes, frios), acondicionadas em temperatura acima de 70° C (setenta graus Celsius) e devem seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013. As embalagens do almoço e lanche devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade;

Rotinas a serem cumpridas

5.3.12 No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um(a) servidor(a) especialmente designado (a), que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas;

5.3.13. A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material e maquinário necessário para operacionalização do serviço;

5.3.13. Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do Contratada, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição;

5.3.14. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 1 (uma) hora, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.3.15. O preparo e o fornecimento das refeições devem atender ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados nas Resoluções – RDC nº275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA;

5.3.16. Quando permitido, nos casos excepcionais/extraordinários, as refeições licitadas devem ser transportadas e entregues pela empresa contratada em caixas isotérmicas hotbox ou similar (ideais para transportar alimentos preparados, quentes, frios), acondicionadas em temperatura acima de 70° C (setenta graus Celsius) e devem seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013. As embalagens do almoço e lanche devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade;

5.3.17. Apresentar sempre que solicitado o impresso com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;

5.3.18. As refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) cuja qualidade, porventura, não venha a corresponder às especificações constantes deste termo não serão aceitas em hipótese alguma;

5.3.19. A empresa contratada deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e transporte dos mesmos; Deverá manter também 01 termômetro para controle da temperatura, no local onde serão as entregas almoço e os lanches. Para avaliar a conformidade das temperaturas sugerimos basear-se nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria;

5.3.20. As refeições (almoço e lanche) deverão ser entregues a uma temperatura igual ou superior a 60° e/ou recomendável para o tipo de preparação como no caso das frutas e sucos que requerem refrigeração, deverão ser entregues a temperatura de até 10° C (geladas) e embaladas individualmente. Assim também os sucos naturais, devem ser entregues a uma temperatura de até 10°C;

5.3.21. Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo seis horas e os alimentos frios em temperatura inferior a 10°C por no máximo quatro horas;

Do prazo de entrega e garantia dos serviços:

5.3.22. O recebimento do serviço será a partir da assinatura do contrato, em até 01 (um) dia, após a assinatura do contrato, será realizado reunião com a Contratada, presencial ou por vídeo conferência, se for possível, para estabelecer plano de transição para a montagem da Cozinha, se houver necessidade.

5.3.23. A comunicação a ser estabelecida entre a Contratante e a Contratada dar-se-á por e-mail, WhatsApp, reuniões, com sumários executivos, atas ou memórias de reuniões.

5.3.24. O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável pela unidade técnica, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;

Materiais a serem disponibilizados

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

5.26. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade para o fornecimento das refeições;

5.27. A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador industrial, descartáveis, materiais de limpeza, higiene entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com observância das recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação específica, instalando-os em quantidade compatível para boa execução dos serviços;

5.28. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a manutenção de todos os equipamentos da cozinha e refeitórios, ficando sob suas custas os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, inclusive à manutenção relacionada às Câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Para tanto a CONTRATADA deverá contar com profissionais qualificados para manutenção, reparos, adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços;

5.29. As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene.

5.30. A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados à sua disposição, após expirar o prazo de garantia; 5.10. A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações da cozinha, refeitórios e área de recebimento;

5.31. A higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;

5.32. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

5.33. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

5.34. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado;

5.35. A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

5.36. A CONTRATADA deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copas e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

5.37. Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

5.38. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

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

5.40. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

5.41. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

5.42. Os freezers, refrigeradores e outros equipamentos de conservação a frio não devem ficar muito cheios;

5.43. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

5.44. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

5.45. As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

5.46. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

5.47. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

5.48. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

5.49. A higienização dos utensílios deverá ser em um local separado e isolado da área de processamento, é necessário ter água quente e fria, (Água fria para lavar e água quente para esterilizar);

5.50. Deverá haver espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos.

5.51. No processo de higienização/limpeza de utensílios e materiais, o retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados limpos.

5.52. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

5.53. Estabelecer, no prazo máximo de 1 (um) dia contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);

5.54. As adaptações e/ou complementações que se fizerem necessárias nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE, no caso de equipamentos que são patrimônio da CASAI;

5.55.No término do contrato poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA, desde que não danifique as instalações já existentes;

5.56.Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive refeitório, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;

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

5.58.Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas (exemplo: troca de lâmpadas, entre outros) vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;

5.59.Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

5.60.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 deste Termo de Referência;

5.61.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 da UAN realizando reparos imediatos;

5.62.Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e/ou dietética);

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

5.64.Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito;

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

5.46.Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo CONTRATANTE, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta;

5.47. Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

5.48. A CONTRATADA fica obrigada a reparar o ambiente em caso de estragos no ambiente durante e após a instalação / retirada dos equipamentos.

5.49. A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos que serão utilizados para a execução dos serviços. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.50. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.51. Dimensionamento de pessoal:

5.52. O cálculo das necessidades de pessoal tanto operacional quanto técnico será feito levando-se em consideração parâmetros de recomendação e a estrutura física da instituição, bem como suas especificidades.

5.53. A previsão qualitativa e quantitativa de pessoal deve ser realizada com base na identificação e na distribuição de tarefas necessárias ao funcionamento da unidade de alimentação e nutrição, sendo influenciada por diversos fatores, tais como: política de recursos humanos; padrão de atendimento; recursos físicos e materiais e nível de tecnologia; tipos de refeição e padrão de cardápios; sistema de distribuição e horário de refeições; sistema de higienização; dependência administrativa; jornada de trabalho; padrões e normas de procedimento.

5.54. Em relação ao quadro técnico de nutricionistas foi consultada a Resolução CFN 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelecendo parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Esta Resolução estabelece como padrão de referência, para estabelecimentos de saúde que fornecem refeições/dia, o mínimo de 2 (dois) nutricionistas para uma carga horária de 40 (quarenta) horas semanais. Levando-se em consideração o funcionamento ininterrupto da unidade, ou seja, 24 horas por dia, 7 dias por semana, ou 168 horas/semana, o quantitativo mínimo recomendado seria cozinheiro, auxiliar de cozinha, nutricionista, copeiro e almoxarife profissionais. Porém, considerando-se as dimensões da CASAI; a diferenciação do cardápio, especialmente dos pacientes; a modalidade do atendimento; a não utilização de alimentos elaborados ou processados; a necessidade frequente de treinamento de pessoal operacional quanto às inúmeras rotinas de serviço e procedimentos operacionais padrão; o conceito de segurança alimentar e nutricional; o elevado índice de rotatividade de leitos e de cirurgias e para atender ao padrão de qualidade necessário ao processo da CASAI.

5.55. Uma vez que, de acordo com o presente Termo de Referência, “A manutenção dos equipamentos, sistemas hidráulicos, sanitários, gás, coifas, câmaras frigoríficas, instalações e dependências privativas, ficará a cargo e sob a responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA, desde que os danos não resultem de defeitos da estrutura da unidade hospitalar, inclusive as reparações ou consertos quando se fizerem necessários, os quais deverão ser efetuados de imediato. Se sua inexecução ou execução demorada causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as penalidades cabíveis. Ficarão sob a responsabilidade da CONTRATANTE a manutenção e reparos necessários nos sistemas de refrigeração e de incêndio, nos motores das câmaras frigoríficas e de exaustão das coifas e nos quadros elétricos. As peças de reposição necessárias deverão ser de qualidade igual ou superior às substituídas, de acordo com a aprovação da DSEI/ATM” foi incluído no quadro de pessoal um técnico em manutenção de máquinas. Além da manutenção corretiva em tempo hábil para impedir prejuízos ao fluxo de trabalho, este também executará a manutenção preventiva diária, semanal, mensal e trimestral, conforme cronograma que deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA no prazo máximo de 60 dias a partir do início do contrato, contemplando todos os sistemas, equipamentos e instalações sob sua responsabilidade.

5.55.1. A quantidade estimada de refeição foi baseada nas refeições servidas na CASAI/ATM durante o ano de 2021;

5.55.2 Os preços unitários de cada refeição, o valor mensal e o valor global (6 meses) da proposta, conforme o disposto neste instrumento;

5.55.3 As proposta deverão ser dimensionadas em conformidade com o instrumento convocatório, devendo ser observados todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, detalhando, quando for o caso:

5.55.4 A indicação de que nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, insumos, materiais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

5.55.5 Os custos decorrentes da execução contratual, estabelecido no instrumento convocatório;

Das Especificações das Refeições

5.56.A Empresa contratada deverá fornecer 05 (cinco) refeições diárias salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.

5.57.O indígena com dieta livre deverá receber, nos horários especificados no item 3.13 deste Termo, 05 (cinco) refeições:

- Desjejum (mínimo de 500 Kcal)
- Almoço (mínimo de 1300 Kcal)
- Lanche (mínimo de 180 Kcal)
- Jantar (mínimo de 950 Kcal)
- Ceia- Pequena refeição servida aos pacientes após o jantar;

OBS.: As indígenas gestantes deverão receber 300 Kcal a mais, e as nutrízes deverão receber 550 Kcal a mais.

5.58.O desjejum de dieta livre deverá constar de:

- Leite integral (200 ml)
- Café (100 ml)
- Pães (50g) Manteiga (embalagem individual) (5g)
- 01 (um) complemento que pode ser: Beiju, cuscuz, batata doce, inhame, mandioca, queijo, ovo, mingau, tubérculos, etc.
- 01 unidade de fruta ou 120 g : Banana, Melancia, abacate, laranja ou frutas da época que façam parte da alimentação do indígena.

OBS: O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, separadamente.

5.59.O almoço e o jantar deverão constar de:

- Salada com legumes e folhas
- Um prato proteico
- Uma guarnição
- Arroz e feijão
- Sobremesa: fruta Sucos naturais ou fruta (copo de 300 ml).

OBS.: No jantar, o feijão pode ser substituído por sopa de sabores variados no decorrer da semana, conforme ajustes entre as nutricionistas da CASAI/ATM e a nutricionista da empresa.

5.60.Lanche da tarde deverá constar de:

- Mingau ou
- Bebida láctea (300 ml) ou suco natural, acompanhados de 01 (um) bolo ou
- 01 unidade de fruta ou 120 g : Banana, Melancia, abacate, laranja ou frutas da época que façam parte da alimentação do indígena.

5.61.Considerações em Relação às Refeições

5.61.1. As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras, devendo, porém, obedecer a um padrão conforme características étnicas, a ser atendidos neste Projeto de Fornecimento de Alimentação e Nutrição:

PRODUTO	QUANTIDADE PER CAPITA		FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÃO
	SEM OSSO	COM OSSO		SEM OSSO
e	Filé = 350 g	350 g	3 vezes por semana	Surubim, Filhote ou Dourado
Carne bovina de 1ª	300 g	-	3 vezes por semana	A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais.
Carne bovina de 2ª	300 g	-	2 vezes por semana	-
Frango	Coxa e sobrecoxa	350 g	2 vezes por semana	-
	Peito	350 g	2 vezes por semana	Para uso pediátrico e dietas especiais.
Víscera	180 g	-	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª.	Fígado.

OBS.: O per capita acima especificado corresponde ao peso bruto mínimo.

5.61.2.As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana.

5.61.3.A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.

5.61.4. A procedência destes gêneros poderá ser fiscalizada pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise.

5.61.5. Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

5.61.6.A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de outros estados.

5.66.7.Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento da Contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico/fiscal da Contratante, mesmo sem prévio aviso.

Uniformes

5.62. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o DSEI ALTAMIRA.

5.62.1.O uniforme deverá compreender as peças de vestuário, incluindo os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT nº3.214, de 08 de junho de 1978, e suas alterações, bem como a frequência de sua substituição;

5.62.2.Todos os funcionários deverão receber 2 (dois) conjuntos completos de uniforme no início do contrato, e mais 1 (um) após seis meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após comunicação escrita do contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

5.62.3.Os funcionários deverão usar crachá de identificação com foto e nome visível e os uniformes fornecidos pela CONTRATANTE, conforme aprovação do DSEI ALTAMIRA sendo vedada a utilização de qualquer outro não autorizado;

5.62.4. Os funcionários que manipulam alimentos na preparação e distribuição deverão usar gorro ou touca e máscara descartável que deverá ser trocada, no máximo, a cada 30 minutos. Os uniformes dos funcionários envolvidos na manipulação e distribuição de alimentos deverão ser obrigatoriamente diferenciados dos uniformes dos que fazem higienização de ambientes e equipamentos; os funcionários deverão ter asseio pessoal, usar uniforme completo e limpo, sapatos adequados, cabelos presos e protegidos por redes ou toucas protetoras, não sendo permitido o uso de barba; as unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e, durante a manipulação de matérias-primas e alimentos devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;

5.62.5. Os empregados da CONTRATANTE deverão usar luvas descartáveis sempre que forem manipular alimentos, trocar de função ou atividade e para servir as refeições aos pacientes em precaução de contato, e as luvas devem ser descartadas ao final do procedimento, e não dispensar a lavagem frequente das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.64. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

5.10.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.8. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução do contrato;

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.11. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.11.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#) e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.11.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.11.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.11.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.11.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.11.6. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.11.7. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.12. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.12.1. Fiscalização inicial (no momento em que a prestação de serviços é iniciada):

6.12.2. A CONTRATADA deverá tornar disponível, à CONTRATANTE, plataforma de trabalho em ambiente web, de gerenciamento de serviços, cuja tecnologia possibilite/forneça um perfil mínimo de funcionalidade, conforme o descrito nos itens a seguir:

a) Abertura de Ordens de Serviço on-line ou em programa (Word ou Excel);

b) Recebimento de orçamento on-line, com ferramenta para extração e formato planilha, texto ou PDF, para fins de controle e arquivo;

c) Acompanhamento on-line do status dos serviços que estiver sendo efetuado;

d) Sistemas Integrados de Informações, permitindo a geração de Relatórios Gerenciais, com opções para extração do relatório em formato XML e PDF;

e) Relatório fotográfico;

6.12.3. Será elaborada planilha-resumo, com informações sobre todos os serviços de manutenção e prevenção que prestam serviços, com os seguintes dados: nome do serviço, nome do indígena, família, rota e aldeia;

6.12.4. Todas as anotações contidas na planilha serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela CONTRATADA e pelo empregado;

6.12.5. O nome de serviço deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;

6.12.6. Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes para a CONTRATADA;

6.12.7. Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

6.13. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

- Deve ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF;
- Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF;

Gestor do Contrato

6.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.17. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.18. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.19. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.20. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

Fiscalização diária:

6.21. Atuar no acompanhamento e na fiscalização – uma vez que a fiscalização deve ser organizada, deve ocorrer o registro das ocorrências, das ações promovidas para regularização de faltas e defeitos e as solicitações aos superiores da adoção de medidas, em tempo hábil (art. 117, Lei nº 14.133/2021);

6.22. Atestar a execução, por meio de atesto da fatura/nota fiscal, e elaborar termo circunstanciado ao término de cada etapa (arts. 44 e 61, Decreto nº 32.598/2010 e art. 140 da Lei nº 14.133/2021

6.23. Atuar diretamente na liquidação da despesa, fase fundamental na autorização formal para a terceira fase da despesa – o pagamento –, por condicionar o completo cumprimento da segunda fase – a liquidação –, a qual ocorre somente após a verificação do direito (arts. 62 e 63, Lei nº 4.320/1964);

6.24. Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.

6.25. Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, deve ser comunicada ao fiscal do contrato ou gestor, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA.

6.26.O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.27.Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATANTE materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

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

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

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

6.31. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

6.33. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

6.35. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I;

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. Os serviços serão medidos pelas quantidades efetivamente consumidas;

7.3.2. Somente poderão ser medidos os serviços efetivamente executados e concluídos em sua totalidade;

7.3.3. A verificação da conformidade do serviço executado será realizada com base nos parâmetros previstos neste Termo de Referência;

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5(cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

7.4.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.5.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.5.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.5.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.5.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.5.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades

7.6. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.7. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 1(um) dia, contado do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.7.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.7.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.7.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.7.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.7.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.9. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.10. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.11. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.11.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.14. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).

7.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.18. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.20. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA/IBGE** de correção monetária.

Forma de pagamento

7.22. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.23. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.24.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.25. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

~~7.26. A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~7.27. O contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante — ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~7.28. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~7.28.1. R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~

~~7.28.2. (...)~~

~~7.29. Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~7.29.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não-executada do contrato.~~

~~7.29.2. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

~~7.30. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~7.31. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (....) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo):~~

~~7.32. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~7.33. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado.~~

~~7.33.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;~~

~~7.33.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~

~~7.34. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Cessão de crédito

7.35. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.35.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.36. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.37. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.38. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.39. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso VIII da Lei nº 14.133/2021 (indicar um dos incisos do art. 75, da Lei nº 14.133/2021, conforme o caso concreto), que culminará com a seleção da proposta de MENOR PREÇO.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será adotada a empreitada por preço unitário.

Habilitação jurídica

8.3.**Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4.**Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5.**Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.6.Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7.Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.8.Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9.Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10.Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.11.Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12.Produutor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.13.Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

~~**8.26. Ato de autorização** para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº~~

8.14.Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.15.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.16.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.17.Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.18.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

8.19.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.20.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.21.Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.22.O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.23.certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.24.certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.25.Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.25.1.índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.25.2.As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.25.3.Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.25.4.Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25.5.Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.25.6.As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25.7.O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26.Declaração de que o interessado tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação;

8.27.A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.28.Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, de acordo com a Resolução CFN nº 702/2021: “A pessoa jurídica que tiver atividade profissional em Unidade da Federação que não a da matriz ou em jurisdição de outro CRN deverá registrar as filiais e outras representações no CRN com jurisdição nas regiões onde estiverem instaladas”, em plena validade;

8.28.1.Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.28.2.Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 02 (dois) anos na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 02 (dois) anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.28.3.Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.28.4.Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

8.28.5.Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

8.28.6.O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

8.28.7.As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável

8.28.8.O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

8.29.O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.30.A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.31.A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.32.Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.33.A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.34.Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.35.Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.36.Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.50.Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

8.51.Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.51.1.Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.51.1.1.Data;

8.51.1.2.Assinatura do emissor;

8.51.1.3.Início e término do trabalho;

8.51.1.4.CNPJ do emissor;

8.51.1.5.CNPJ do fornecedor;

8.51.1.6.Serviço prestado;

8.51.1.7. Declaração de que os serviços foram prestados conforme o contrato ou sem nada que desabone

8.51.1.8. Quantidade compatível com o objeto da licitação;

8.51.4. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.51.5. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.51.6. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

~~8.51.7. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei~~

8.52. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.52.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.52.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.52.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.52.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.52.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.52.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.52.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.218.480,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.218.480,00 (quatro milhões, duzentos e dezoito mil quatrocentos e oitenta reais) conforme custos unitários apostos na tabela acima.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSERV	UNID DE MEDIDA	QTD. DIA	QTD. MENSAL	VALOR UNIT.	VALOR ESTIMADO POR DIA	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR TOTAL ESTIMADO ANUAL
1	Refeição tipo 01 (café da manhã), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	R\$4,32	R\$1.166,40	R\$34.992,00	R\$419.904,00
2	Refeição tipo 02 (almoço), conforme Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	8.100	R\$15,05	R\$4.063,50	R\$121.905,00	R\$1.462.860,00
3	Refeição tipo 03 (lanche), conforme Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	8.100	R\$4,11	R\$1.109,70	R\$33.291,00	R\$399.492,00
4	Refeição tipo 04 (jantar), conforme Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	8.100	R\$15,08	R\$4.071,60	R\$122.148,00	R\$1.465.776,00
5	Refeição tipo 05 (ceia), conforme Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	8.100	R\$4,84	R\$1.306,80	R\$39.204,00	R\$470.448,00
	TOTAL GERAL								R\$4.218.480,00

~~OU [em anexo]:~~

~~OU~~

~~9.2. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$.....~~

~~OU~~

~~9.3. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.~~

~~9.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato~~

~~9.5. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:~~

~~9.5.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~9.5.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;~~

~~9.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou~~

~~9.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.~~

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 00001/257042

II) Fonte de Recursos: 10020000000

III) Programa de Trabalho: 173241

IV) Elemento de Despesa: 309036

V) Plano Interno: ****

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11- DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS E COOPERATIVAS

11.1. Não será permitido o consórcio de empresa pelos motivos a seguir:

11.1.1. Em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

11.1.2. O objeto a ser contratado não envolve questões de alta complexidade técnica. Tratando-se de contrato de prestação de serviços comuns continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra e as empresas no mercado têm, sozinhas, condições de executar o objeto licitado.

11.2. Será permitida a participação de Cooperativas pelo fato de os serviços do objeto não estão incluídos no rol de serviços constantes das alíneas "a" a "r" do §1º, da Cláusula 3º do Acordo firmado pelo Ministério Público do Trabalho com a União para que essa última se abstivesse de contratar mão de obra por meio de cooperativas quando o trabalho exigir subordinação dos trabalhadores. Logo, tendo em vista que não haverá a força de trabalho envolvida, nem tão pouco, subordinação entre trabalhadores, não se vislumbra óbices, nem amparo legal, para vedar a participação de cooperativas, no entanto deverá ser observada as disposições complementadas pela Lei nº 12.690/2012 que regula as atividades das cooperativas de trabalho e os seguintes aspectos:

11.2.1. É expressamente vedada a subcontratação para a Contratada que for constituída sob a forma de Cooperativas.

11.2.2. Seja permitida desde que os fins e objetivos das mesmas sejam compatíveis com o objeto da licitação;

11.2.3. Demonstrem possuir os requisitos mínimos exigidos pelo instrumento convocatório;

11.2.4. Os veículos sejam de propriedade dos próprios cooperados;

11.2.5. Possuam expressamente disposto no Estatuto Social as atribuições dos cooperados responsáveis pela execução dos serviços; e

11.2.6. Apresentem a listagem contendo o nome de todos os associados.

12 - DA PROPOSTA DE FORNECIMENTO

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

12.2. Devem estar incluídas no preço todas as despesas com frete/transporte, tributos e/ou contribuições e quaisquer outros encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

12.3. A proposta para fornecimento do objeto deste Termo de Referência, deverá ser apresentada nos moldes do modelo constante no Apêndice "1";

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: maio/2023

Termo de Referência contratação de Serviços - Licitação - Modelo para Pregão Eletrônico

Aprovado pela Secretaria de Gestão.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão (versão dezembro/2022)

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARIA THEREZA RIBEIRO FIALHO KLITZKE

Equipe de apoio

MARIA HELENA SAMPAIO VIANA

Equipe de apoio

JACINTA MARIA DA COSTA

Equipe de apoio

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - IMR para processo.pdf (301.09 KB)

Anexo I - IMR para processo.pdf

ANEXO V-B
MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)
(Avaliação da qualidade dos serviços)

Indicador	
Nº 01 Qualidade dos Serviços prestados	
Item	Descrição
Finalidade	Mensurar o atendimento as exigências específicas relacionadas ao fornecimento e uso dos uniformes, EPI's e crachás
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Planilhas de controles sistema de informação
Forma de acompanhamento	Pessoal, pelo Fiscal Técnico do contrato.
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Descrita abaixo na “Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços Prestados”
Início de Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Qualidade máxima = 30 pontos
Sanções	De acordo com Termo de Referência
Observações	
Indicador	
Nº 02 – Disponibilidade de recursos humanos	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir a quantidade dos recursos humanos estimados na contratação.
Meta a cumprir	Constatação formal de ocorrências mediante fiscalização da assiduidade dos funcionários.
Instrumento de medição	Pessoal, pelo Fiscal Técnico do contrato.
Forma de acompanhamento	Consolidação dos horários em planilhas
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	Cada ocorrência refere-se à ausência de um funcionário por hora de trabalho.
Início de Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Não se aplica
Sanções	De acordo com Termo de Referência
Observações	
Indicador	
Nº 03 Satisfação dos usuários e profissionais do DSEI ALTAMIRA	
Item	Descrição
Finalidade	Mensurar a satisfação dos usuários e profissionais do DSEI de Altamira dos serviços prestados.
Meta a cumprir	A média das avaliações sobre a satisfação dos usuários e profissionais do DSEI/ATM deve ser, no mínimo, satisfatória.
Instrumento de medição	Questionários sobre a qualidade do serviço prestado, com escala de 5 opções (péssimo, ruim, satisfatório, bom, ótimo)
Forma de acompanhamento	Cálculo da média das avaliações, estabelecendo valores na escala de 1 a 5
Periodicidade	Mensal

Mecanismo de Cálculo	Divisão da soma dos escores das avaliações pela quantidade de avaliados
Início de Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrência.
Sanções	De acordo com Termo de Referência.
Observações	
Indicador	
Nº 04 Pagamento de salários, auxílio transporte, alimentação e outros benefícios, FGTS e INSS	
Item	Descrição
Finalidade	Evitar ocorrências de atrasos e de pagamentos fracionados de salários, auxílio transporte, alimentação e outros benefícios, bem como recolhimento de FGTS e INSS.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências mediante fiscalização da documentação apresentada pela empresa
Forma de acompanhamento	Pessoal, pelo Fiscal Administrativo do contrato
Periodicidade	Mensal, nos termos do Art. 459, § 1º, do Decreto-Lei 5452/43, ou data base fornecida por convenção coletiva da categoria.
Mecanismo de Cálculo	Identificação de pelo menos uma ocorrência de atraso em salário ou outro benefício no mês de referência.
Início da Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Não se aplica.
Sanções	De acordo com Termo de Referência.
Observações	

Estudo Técnico Preliminar 15/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 25053.000539/2023-79

2. Descrição da necessidade

2.1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de procedimento licitatório para Contratação de Empresa para a prestação de serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas da Casa de Saúde Indígena Altamira (CASA/ATM), para atender à demanda do Distrito Sanitário Especial Indígena Altamira, por um período de 12(doze) meses.

2.2. JUSTIFICATIVA

Os serviços solicitados constituem despesas necessárias ao atendimento dos povos indígenas na área de abrangência do DSEI/ATM, em tratamento médico, amparado pela estrutura regimental, aprovada pelo **DECRETO Nº 11.358, DE 1º DE JANEIRO DE 2023, que decreta no Capítulo III, Seção II, o seguinte:**

Art. 49. Aos Distritos Sanitários Especiais Indígenas compete:

I - planejar, coordenar, supervisionar, monitorar, avaliar e executar as atividades do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena do SUS, no âmbito de suas competências, observadas as práticas de saúde e as medicinas tradicionais e a sua integração com as instâncias assistenciais do SUS na região e nos Municípios que compõem cada Distrito Sanitário Especial Indígena; e

II - desenvolver as atividades de execução orçamentária, financeira e contábil relativas aos créditos sob a gestão específica de cada Distrito Sanitário Especial Indígena.

A organização do Sistema Único de Saúde, do Pará, que estabelece os serviços de saúde do município de Altamira como referências para os Atendimentos de Média e Alta Complexidade (exame consulta com especialistas e cirurgias), e que a Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena (Portaria nº254/2002) prevê que devem ser ofertados aos usuários encaminhados para tratamento de média e alta complexidade fora de seu domicílio, serviços de apoio que deverão ser prestados pelas Casas de Saúde Indígena (CASA), que deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes encaminhados e seus acompanhantes, prestar assistência de enfermagem 24 horas por dia, marcar consultas, exames complementares ou internação hospitalar, providenciar o acompanhamento dos pacientes nessas ocasiões e o seu retorno às comunidades de origem.

A Portaria 1.801, de 09/11/2015, define entre os estabelecimentos de Saúde Indígena, e reafirma a função da Casa de Saúde Indígena (Casai) como responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS, para realização de ações complementares da atenção básica e de atenção especializada, estendendo essa atenção aos acompanhantes, quando necessário.

A permanência do paciente em espera de consultas, exames e cirurgias agendadas e/ou outras situações pertinentes ao tratamento, somente será possível mediante a acomodação em espaço localizado na cidade onde ocorrerá o tratamento. Há dois tipos de demanda:

- a) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam de hospedagem e alimentação;
- b) Pacientes que em virtude de tratamento de saúde em cidade diferente da sua residência precisam apenas de alimentação, pois retornarão ao final do dia para suas cidades.

Justifica-se a presente contratação em função da necessidade de fornecimento de alimentação adequada para os pacientes indígenas, considerando a singularidade dos pacientes e valorizando os aspectos culturais envolvidos.

Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

Como unidade administrativa do Subsistema, o único Pólo Base do DSEI operacionaliza as ações de saúde através de sua Divisão de Atenção a Saúde Indígena, contando também com a equipe da Casa de Apoio à Saúde Indígena, Casai Altamira, de grande relevância na atenção primária e na articulação com o Sistema Único de Saúde.

O DSEI/ATM realiza atendimento à uma população média de 5.116 indígenas aldeados, em 12 (doze) etnias e 143 aldeias, distribuídas em 8 (oito) municípios, conforme dados fornecidos pelo Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena (SIASI/agosto/2023). Através da avaliação da repactuação anterior, observou-se que foram realizados pela equipe que presta assistência atualmente aos pacientes que vem realizar tratamento em ALTAMIRA /PA, a estimativa de 1.350 atendimentos individuais no ano, que acarreta em uma média de 270 atendimentos mensais, os atendimentos realizados pelas profissionais assistente social e enfermeira são realizados sob demanda de acordo com a necessidade do indivíduo.



Fonte: DSEI Altamira, 2023.

Pelo menos pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiário que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional de Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 1.476/ de 6 de abril de 2023 e na resolução 3, de 14 de junho de 2022.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIASI/ATM	MARIA THEREZA RIBEIRO FIALHO KLITZKE
CASAI/ATM	Maria Helena Sampaio Viana
CASAI/ATM	Jacinta Maria da Costa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A alimentação deverá ser balanceada – 50 a 60% de carboidratos, 20 a 25% de lipídios e 10 a 15% de proteínas, garantindo quantidades suficientes de energia e nutrientes;

4.2. Aos usuários diabéticos e hipertensos deverá ser oferecido adoçante à base de: Stévia;

4.3. No preparo dos alimentos não deve ser utilizado sal em excesso. Para complementar o sabor poderão ser utilizadas ervas como alecrim, manjerição, orégano, entre outras;

4.4. Para temperar as saladas devem ser oferecidos: vinagre, limão e azeite extra-virgem. O sal deverá ser ofertado a parte, na forma de sachê;

4.5. Os sucos naturais ou polpa deverão ser preparados sem açúcar e servidos com açúcar e adoçante, a parte, para escolha do usuário;

4.6. Oferecer refeições conforme prescrição do médico ou nutricionista, quando houver indicação, mediante patologia específica; No âmbito da contratada, em seu local de preparo/fornecimento do alimento, deverá haver ao menos 01 profissional nutricionista, objetivando garantir a salubridade/quantidade/qualidade do alimento fornecido;

4.7. Faz-se necessário estabelecer cardápios que sejam específicos para algumas doenças crônicas que mais acometem os indígenas seguindo o quadro epidemiológico e os itens mínimos do cardápio definidos nos subitens de 7.20.1 a 7.20.4, estes deverão ser elaborados pelo nutricionista da empresa contratada;

4.8. As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Refeições	Início	Término
Café da Manhã - Desjejum	07:00	09:00
Almoço	12:00	14:00
Lanche da Tarde	15:00	16:00
Jantar	17:00	19:00
Lanche da Noite - Ceia	21:00	22:00

4.9. Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis; Os ambientes onde as refeições são produzidas, para posterior entrega à CASAI, deverão estar livres de lixo, animais, insetos e roedores. Devendo a empresa contratada dedetizar o ambiente em que as refeições são produzidas ao menos 02 vezes ao ano, seguindo critérios da RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 – ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014, e legislação correlata; Além das quantidades de refeições estabelecidas, a empresa contratada deverá coletar e armazenar uma amostra de cada tipo de preparação fornecida por refeição, que será mantida sob refrigeração na empresa, por 72h, para eventuais análises laboratoriais, como contra prova na ocorrência de surtos;

4.10. O alimento deverá ser transportado em condições que garantam a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos alimentos;

4.11. A temperatura dos alimentos deverá ser monitorada e registrada na saída do local de produção; Os veículos de transporte dos alimentos deverão ser higienizados, sem pragas e vetores, além de serem dotados de cobertura para proteção da carga;

4.12. Não é permitido transportar as refeições conjuntamente com pessoas, animais, outros alimentos ou substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

4.13. Nenhuma refeição deverá ser transportada em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos; As refeições deverão ser transportadas em caixas térmicas;

4.14. As frutas deverão ser envoltas em papel filme PVC, além de estar dentro da embalagem de isopor. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e /ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”.

4.15. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**:

4.16. A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

4.17. As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

4.18. Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

4.19. Atentar, ao que couber, a legislação:

- RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA 182/2017, alterada pela RDC Anvisa nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais).

4.20. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.21. A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:

- Uso Racional da Água:
- Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
- Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo. Eficiência Energética:
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.
- Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

4.22. Uso de descartáveis:

- A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis. Descarte do óleo de cozinha:
- A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo.

4.23. Descarte de resíduos.

- A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores p
- ara os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.
- Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.
- Aquisição de gêneros alimentícios Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

Subcontratação:

4.24. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.25. Será exigida a garantia da contratação de que traram os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.26. *Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.*

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

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

Vistoria

~~Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.~~

OU

4.29. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8:30 horas às 17:30 horas.

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

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

4.32. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5 /2017;

4.33. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.34. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

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

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

4.37. Para fins de vistoria, o Licitante poderá agendar a visita com os seguintes servidores:

DSEI	CASAI	ENDEREÇO	NOME/TELEFONE/E-MAIL
ALTAMIRA	ALTAMIRA	RODOVIA PRESIDENTE MÉDICI, 815, BAIRRO - ALBERTO SOARES CEP: 68.376-035	M^a Thereza Ribeiro Fialho Klitzke 93-99151-8871 <u>e-mail:</u> maria.klitzke@saude.gov.br Jacinta Maria da Costa 93-99171-4362 <u>e-mail:</u> jacinta.costa@saude.gov.br Maria Helena Sampaio Viana 93 - 98814-8884 <u>e-mail:</u> mariahe.viana@saude.gov.br

5. Levantamento de Mercado

5.1. Fontes de pesquisa utilizada, Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que versa:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

As cotações foram realizadas de acordo com o parâmetro do inciso **I e II** de acordo com o que consta no art. 5º da IN nº 65/2021;

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

- a) descrição do objeto, valor unitário e total;
- b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;
- c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;
- d) data de emissão; e
- e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.

Metodologia para obtenção do preço estimado

Metodologia Utilizada:

Para o levantamento de Mercado e a obtenção do preço estimado, considerando os preços coletados, foi utilizado a média para painel de preço conforme IN 65/2021 e, nos demais valores reunidos nas cotações detalhado no Demonstrativo (0036167331), constatando que a execução da aquisição do serviço pretendido, encontra-se vantajoso para a administração pública.

No julgado, é possível verificar que em casos em que a licitação trata-se da contratação de empresa cujo objeto é comum, não atua em um serviço especializado, não há prejuízos para Administração Pública optou pela **média** das pesquisa para chegar no estimativo para direcionar no julgamento justo, onde a equipe de planejamento junto com a equipe da CPL se reuniu chegando na **técnica do menor preço**, tendo em conta ainda vantagens, visto que facilitará o gerenciamento do contrato, não implicará em desvantagens quanto a competitividade, visto que os valores estipulados já são pré estabelecidos, ou seja, já se estabelece um valor para contratação.

No decorrer do demonstrativo o valor de R\$ 4.218.480,00 (quatro milhões, duzentos e dezoito mil quatrocentos e oitenta reais) foi feito com a somatório de todos os valores obtidos para que assim pudesse observar o valor **estimado a média** para cada item, onde foi fundamental para o processo em consideração a proposta ofertada das empresas locais com a técnica de menor preço por item. No entanto, os valores estão alinhados de acordo com o custo do processo. No momento de formulação do preço, as empresas estiveram atentas a todas as peculiaridades que possam intervir no preço final do objeto, inclusive quanto à incidência de impostos.

Considerando, que para uma escolha custo e benefício foi utilizado a média para se chegar a um veredito para os Contrato Similar e Painel de Preço, usado como critério para basear o valor total de 12 (doze) meses, estando vantajoso para administração.

Considerando basicamente para o procedimento de contratação por Pregão Eletrônico, insta observar as situações diferentes elencadas na Lei de Licitações e Contratos Administrativos, porém aquele que se aplica a este processo seria o inciso I e II (destacado em negrito) em virtude de se adequar o valor estimado a **média** com o valor citado acima.

Considerando, que para obtenção do resultado da pesquisa, foi avaliado os preços excessivamente **elevados e os inexequíveis**, conforme critérios fundamentados e descritos no processo administrativo com base no § 3º, do Art. 6º da IN 65/2021, estando os preços coletados dentro dos limites aceitáveis.

Considerando o § 4º do art 06º da IN nº 65 de 07 de julho de 2021 :

§ 4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

Considerando a margem da escolha este Distrito sanitário especial indígena de Altamira após realização da análise através da planilha de variação (), constatou no item 1 preço 2 e item 3 preço 2, apresentaram valores elevados na pesquisa realizada entre os demais preços, conforme anexado na planilha de variação, assim não atendeu os requisitos como parâmetro para garantia de um preço justo a ser praticado no mercado. Uma vez localizados esses preços extremos, deve-se então suprimi-los, pois não refletem aquilo que, efetivamente, está acontecendo no mercado. Esse é o comando do art. 3º, VI, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 65/2021.

Dessa forma deixamos exposto que os preços discriminados no Demonstrativo como método para obtenção do preço estimado por item, a **média aritmética** dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de

no mínimo três preços. Dessa forma, buscou o parâmetros para obtenção da **técnica de menor preço** para a escolha vantajosa com valores bem próximos e equilibrados.

A média é a soma de todas as medições divididas pelo número de observações no conjunto de dado. Em razão de ser suscetível aos valores extremos, a média normalmente é utilizada quando os dados estão dispostos de forma homogênea.

Nesse caso, é a circunstância de fato encontrada capaz de atender ao interesse público, balizada nos princípios da economicidade e eficiência com o trato da coisa pública, uma vez que trata-se da continuidade de serviços essenciais do DSEI Altamira para CASAI, com o valor coerente e adequável, conforme demonstrado nos autos a **técnica de menor preço**. A referida técnica no caso em questão verificamos, como já foi dito, trata-se de situação pertinente a disputa que será lançada no Pregão Eletrônico. A justificativa do preço provém da Proposta que demonstrou que os preços apresentados se encontram em total compatibilidade com os praticados no mercado.

No caso em questão verificamos, como já foi dito, trata-se de situação pertinente a Pregão. De acordo com as diretrizes do Tribunal de Contas da União, como pode ser visto acima, a orientação é que no caso de Pregão Eletrônico seja obedecida à coleta de preços, que por analogia deve obedecer ao procedimento da modalidade citada que exige no mínimo três cotação. Os critérios e parâmetros que foram analisados é os próprios preços encontrado na pesquisa, a partir de ordenação numérica na qual buscou excluir aquelas que mais distorce dos demais preços pesquisados.

De acordo com a Lei 14.133/2021, após a cotação, verificado a técnica de menor preço, adjudica-se o serviço àquele que possui a melhor proposta, a habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, e regularidade fiscal, de acordo com o que reza o art. 62 da Lei 14.133/2021, em seus incisos I, II, III e IV.

Em relação ao preço ainda, verifica-se que os mesmos estão compatíveis com a realidade do mercado em se tratando de fornecimento de alimentação, podendo a Administração adquiri-lo sem qualquer afronta à lei de regência dos certames licitatórios.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Serviço continuado;

6.2. Critérios e práticas de sustentabilidade;

6.3. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da apresentação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste Estudo Técnico Preliminar e na Instrução Normativa SLTI nº 01 de 19 de janeiro de 2010, o artigo 7º, XI, da Lei nº. 12.305/10, que estabelece a Política Nacional de Resíduos Sólidos, é imperioso que os bens e serviços envolvidos nesta contratação considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis. Assim, a CONTRATADA deverá buscar que sua rede credenciada adote, cada vez mais, a prática de sustentabilidade ambiental.

6.4. O contrato terá vigência pelo período máximo de 180 (cento e oitenta dias) podendo ser rescindido antes do término de sua vigência, por ato unilateral da Administração por força da celebração de um novo instrumento contratual em andamento Processo nº 25053.000.539/2023-79. Possibilidade de prorrogação por mais 180 dias e tornando-se necessária a contratação 6.5. A empresa deverá demonstrar comprovação de regularidade dos seguintes documentos:

6.5.1. Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

6.5.2. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

6.5.3. Certidão Negativa de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do Conselho Nacional de Justiça - CNJ;

6.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS;

6.5.5. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas;

6.5.6. Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União;

6.5.7. Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa Jurídica de direito público ou privado, comprovando que a mesma executou ou está executando atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da presente licitação, e que cumpriu as obrigações fielmente.

6.5.8. Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessários para a prestação do serviço.

6.6. O procedimento de aquisição será mediante Dispensa de Licitação, ao atender o disposto na legislação, objetiva-se a adjudicar a empresa que oferecer a proposta mais vantajosa à Administração Pública, resultando em economia ao erário público, assim como, promovendo a ampla concorrência entre as empresas Consultando empresas do ramo via e-mail.

6.7. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado no Termo de Referência, abrange a prestação do serviço de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados nas Casas de Saúde Indígenas constantes na tabela do item 1.1, com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilizar todos os profissionais necessários para a execução dos serviços.

6.8. Detalhamento dos serviços a serem prestados

6.8.1. Prestação de Serviços contínuos de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas, com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilizar todos os profissionais necessários para a execução dos serviços, tais como: Nutricionista, Cozinheiros, Ajudantes de cozinha e Auxiliares de serviços gerais, na quantidade compatível ao cumprimento da escala de trabalho para atender a demanda estimada e os horários previstos, sem exclusividade de mão de obra.

6.8.2. Os serviços serão prestados 07 (sete) dias da semana, inclusive domingos e feriados, podendo ser alterados de acordo com a necessidade da Chefia da CASAI, mediante comunicação oficial a CONTRATADA;

6.8.3 Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar por todas as despesas com o armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições;

6.8.4. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização da aquisição, armazenamento e estocagem, manipulação, preparo e distribuição das refeições, conforme o padrão de higiene sanitária estabelecidos.

6.9. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual, destacam-se as seguintes:

6.9.1. Elaboração de cardápios diários, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela CONTRATADA;

6.9.2. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas desde aquisição até a distribuição de refeições a pacientes e acompanhantes através das "Boas Práticas de Fabricação de Alimentos";

6.9.3. Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com dispostos nas Portarias nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA /MS;

6.9.4. Elaborar, apresentar, implantar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs em conformidade com o disposto na RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos. Caso haja atualização nas normas estabelecidas pelos órgãos responsáveis, deverá haver adequação, se necessário;

- 6.9.5. Em hipótese alguma será permitido reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (passthrough, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;
- 6.9.6. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;
- 6.9.7. Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, conforme normas vigentes da ANVISA;
- 6.9.8. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 6.9.9. Aquisição, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;
- 6.10. A prestação do serviço engloba todas as etapas do processo de serviço de alimentação desde a aquisição de gêneros e insumos, estocagem, armazenamento, preparo, manipulação até a distribuição das refeições no local indicado;
- 6.11. O fornecimento de refeições, aos pacientes e acompanhantes, será dentro do quantitativo per capita previsto em anexo neste documento;
- 6.12. As refeições cuja preparação seja diferenciada (hipossódica/hipolipídica/hipoglicídica/pastosa/ e outras opções quando couber), deverão estar identificadas com etiquetas com identificação de nome (paciente/acompanhante) e o tipo do preparo, quando couber;
- 6.13. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade para o fornecimento das refeições;
- 6.14. As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão discriminada abaixo ou conforme a necessidade da Casai, previamente acordada com a CONTRATADA:

Refeições	Início	Término
Café da Manhã - Desjejum	07:00	09:00
Almoço	12:00	14:00
Lanche da tarde	15:00	16:00
Jantar	17:00	19:00
Lanche da Noite - Ceia	21:00	22:00

6.15. Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASAI, mediante solicitação prévia da CASAI.

6.16. Aquisição de gêneros:

- 6.16.1. Utilizar gêneros de boa qualidade;
- 6.16.2. Preferencialmente observando o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais em conformidade com as especificidades culturais das comunidades indígenas;
- 6.16.3 O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;
- 6.16.4. As carnes padronizadas devem ser entregues embaladas, em sacos plásticos específicos para alimentos, caixas de papelão, com data de manipulação, data e validade e Serviço Inspeção Federal - SIF. Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.

6.17. Recebimento, armazenamento e conservação

6.17.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros insumos necessários para a prestação do serviço; 6.17.2. Na recepção dos gêneros, alimentos e insumos, no local onde serão manipulados, deve ser realizada uma inspeção de acordo com as instruções e os planos estabelecidos, escritos e documentados (recebimento, amostragem, análise e descarga). 6.17.3. Encarregar-se pelo adequado armazenamento/estocagem dos gêneros alimentícios, em observância com tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

6.17.4. No recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser observada a data da utilização de acordo com o cardápio, para que seja verificada a sua real condição de uso;

6.17.5 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, pass through, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos e outros);

6.17.6. Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;

6.17.7. Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;

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

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

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

6.17.11. Os fornecedores da CONTRATADA deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.

6.17.12. O estoque mínimo de gêneros deverá ser compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do cardápio proposto, devendo estar previsto inclusive um estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

6.17.13. Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

6.17.14. As áreas de armazenagens devem ser mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores;

6.17.15. As áreas de armazenagens devem permanecer livres de ratos, morcegos e pássaros e devem ser periodicamente higienizadas e desinfetadas com produtos apropriados.

6.17.16. Os ralos internos devem ser evitados. Se necessários, devem ser sifonados e tampados para não permitir a entrada de pragas e para evitar maus odores.

6.17.17. As instruções para a armazenagem, o prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e produtos em desacordo com os mesmos não devem ser utilizados ou comercializados.

6.17.18. Para os alimentos que não necessitam de condições especiais de temperatura para a armazenagem, devem ser observadas as especificações do produto e recomendações dos fabricantes.

6.17.19. Adotar o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) para matéria-prima, produto ou embalagem. 6.17.20. Na impossibilidade do rótulo original do produto as informações devem ser transcritas em etiquetas.

6.17.21. Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados.

6.17.22. Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva) a fim de se evitar contaminação cruzada.

6.17.23. É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.

6.17.24. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios apropriados exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas e identificadas adequadamente.

6.17.25. O armazenamento deve ser feito de tal forma que não permita que a carga, matéria-prima, embalagem ou produto, receba luz solar direta.

6.17.26. Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Jamais depositá-los diretamente sobre o piso.

6.17.27. As prateleiras devem ter afastamento mínimo de 60 cm do forro e 35 cm das paredes, sempre que possível, sendo 10 cm o mínimo aceitável.

6.17.28. Evitar o uso de madeira (incluindo paletes) considerando a dificuldade para adequada limpeza e sanificação da madeira após contato com a água.

6.17.29. Todo o material suspeito deve ser inspecionado e examinado antes da liberação. Caso se constate anormalidade que não possa ser contornada com reprocesso, todo o material deve ser destruído e descartado independentemente da quantidade.

6.17.30. Produto a ser reprocessado deve ser estocado em local específico separado do produto acabado.

6.17.31. Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

6.17.32. Não armazenar alimentos junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

6.17.33. O local deve conter tela milimétrica nas janelas, protetor no rodapé da porta, piso lavável e resistente, boa iluminação e ventilação adequada e estar sempre limpo e organizado.

6.17.34. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;

6.17.35. Detergentes, substâncias sanitizantes ou solventes de uso local devem ser identificados e guardados em lugar específico, fora da área de armazenamento.

6.17.36. O local de armazenagem resfriados e congelados deve ser dotado de equipamentos adequados para a manutenção constante das condições de temperatura e umidade do ar necessárias à adequada conservação do alimento.

6.17.37. O local de armazenagem para alimentos resfriados e congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle (e preferencialmente registro) das condições de temperatura e umidade do ar;

6.17.38. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg; 6.17.40. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem armazenados.

6.17.41. Os refrigeradores devem ser dotados de prateleiras em aço inox para armazenamento separado dos gêneros (hortifrutis, ovos, recipientes com produtos abertos, por exemplo, molho de tomate). Os freezers devem estar com a borracha vedante em bom estado para que não fique nenhuma fresta.

6.17.42. Frequentes checagens da temperatura devem ser conduzidas, preferencialmente com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem.

6.17.43. Os produtos devem ser empilhados de modo a não impedir a circulação de ar.

6.17.44. Nas câmaras frias deve-se estabelecer um programa de descongelamento limpeza e manutenção de modo a evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar.

6.17.45. Devem ser fornecidas roupas apropriadas para a manipulação de produtos nas câmaras frias.

6.17.46. Pesticidas (praguicidas) e outras substâncias não alimentícias que possam representar perigo para a saúde devem ser cuidadosamente rotuladas com um aviso sobre a sua toxicidade e uso.

6.17.47. Recipientes que são usados para embalar ou manusear alimentos não devem ser usados para medir, diluir, guardar ou estocar pesticidas ou outras substâncias.

6.17.48. Nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, deve ser utilizada ou estocada nas áreas de manuseio de alimentos exceto, quando necessário para a higiene e para fins de processamento.

6.18. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

I - 1º Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

II - 2º Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

III - 3º Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

6.18.1. Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

6.18.2. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados;

6.18.3. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

6.18.4. Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

6.18.5. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

6.19. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios

6.19.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a manutenção de todos os equipamentos da cozinha e refeitórios, ficando sob suas custas os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, inclusive à manutenção relacionada às Câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Para tanto a CONTRATADA deverá contar com profissionais qualificados para manutenção, reparos, adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços;

6.19.2. As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene.

6.19.3. A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador industrial, descartáveis, materiais de limpeza, higiene entre outros) em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com observância das recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação específica, instalando-os e em quantidade compatível para boa execução dos serviços;

6.19.4. A CONTRATADA deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados à sua disposição, após expirar o prazo de garantia;

6.19.5. A CONTRATADA é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações da cozinha, refeitórios e área de recebimento;

6.19.6. A higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;

6.19.7 .Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

6.19.8.A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

6.19.9. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado;

6.19.10. A CONTRATADA é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

6.19.11. A CONTRATADA deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copas e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

6.19.12. Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

6.19.13 .A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

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

6.19.15. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

6.19.16. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

6.19.17.Os freezers, refrigeradores e outros equipamentos de conservação a frio não devem ficar muito cheios; 6.19.18.Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

6.19.18.Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

6.19.19 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

6.19.20. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

6.19.21. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

6.19.22. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação. 6.19.24. A higienização dos utensílios deverá ser em um local separado e isolado da área de processamento, é necessário ter água quente e fria, (Água fria para lavar e água quente para esterilizar);

- 6.19.23. Deverá haver espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos.
- 6.19.24. No processo de higienização/limpeza de utensílios e materiais, o retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados limpos.
- 6.19.25. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 6.19.26. Estabelecer, no prazo máximo de 30 (TRINTA) DIAS contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- 6.19.27. As adaptações e/ou complementações que se fizerem necessárias nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE, no caso de equipamentos que são patrimônio da CASAI;
- 6.19.28. No término do contrato poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA, desde que não danifique as instalações já existentes;
- 6.19.29. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive refeitório, nos termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;
- 6.19.30. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA;
- 6.19.31. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas (exemplo: troca de lâmpadas, entre outros) vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;
- 6.19.32. Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;
- 6.19.33. 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 deste Termo de Referência;
- 6.19.34. 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 da UAN realizando reparos imediatos;
- 6.19.35. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e/ou dietética);
- 6.19.36. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, com a aprovação da CONTRATANTE, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 6.19.37. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) bem como tudo que a ela disser respeito;
- 6.19.38. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- 6.19.39. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo CONTRATANTE, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta;
- 6.19.40. Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

6.19.43. A CONTRATADA fica obrigada a reparar o ambiente em caso de estragos no ambiente durante e após a instalação / retirada dos equipamentos.

6.19.44. A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos que serão utilizados para a execução dos serviços. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

6.20. Manipulação dos alimentos e preparo das refeições

6.20.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos;

6.20.2. 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;

6.20.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

6.20.4. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

6.20.5. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

6.20.6. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

6.20.7. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

6.20.8. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

6.20.9. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo. 6.20.10. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

6.20.11. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

6.20.12. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

6.20.13. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

6.20.14. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

6.20.15. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-

sanitária dos alimentos. 6.20.16. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

6.20.17. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

6.20.18. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

6.20.19. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

6.20.20. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. 6.20.21. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

6.20.22. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias.

6.20.23. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se por no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

6.20.24. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

6.20.25. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica; 3.20.26. A CONTRATADA deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

6.20.27. Os alimentos prontos para serem servidos não devem ficar em temperatura ambiente por mais de 2 horas; 3.20.28. É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal dos funcionários, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

6.20.29. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados;

6.20.30. Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

6.20.31. Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.

6.20.32. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária e obedecendo às regras de vigilância sanitária, sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA. Para se obter um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a par r da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

6.20.33. A CONTRATADA deverá permitir que fiscal do contrato, chefia e nutricionista da CASAI realizem visitas técnicas no intuito de verificar o preparo dos alimentos;

6.20.34. O preparo das refeições deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Nutricionista da CONTRATADA, em todas as suas fases, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

6.20.35. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE e mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional de macronutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

6.20.36. Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12°C e 18°C.

6.20.37. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 5°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

6.20.38. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

6.20.39. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

6.20.40. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

6.20.41. O armazenamento do alimento preparado, manipulação, até o momento da distribuição e consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

6.20.42. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

6.20.43. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

6.20.44. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral.

6.20.45. A CASAI poderá solicitar a inclusão/alteração de itens específicos no cardápio, incluindo forma de preparo, de acordo com as especificidades culturais dos indígenas presentes na CASAI.

6.20.46. As refeições serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

6.21. Da Distribuição das refeições

3.21.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos;

6.21.2. As grandes refeições (almoço e jantar) fornecidas para pacientes infantis, com idade até 12 anos, terão preço unitário fixado em 80% (oitenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas;

6.21.3. Deverão ser observadas na distribuição das refeições a uniformidade, temperatura e apresentação das porções nos horários adequados, respeitando os princípios da nutrição e da higiene;

6.21.4. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.

6.21.5. A cobrança de refeições será feita por item (conforme tabela per capita), quando o paciente ou acompanhante não receber todas as preparações previstas no cardápio ou quando não houver substituição dentro do mesmo grupo alimentar.

6.21.6. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

6.21.7. Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

6.21.8. É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

6.21.9. 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;

6.21.10. Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom fornecimento das refeições;

6.21.11. Os talheres, copos e guardanapos serão fornecidos pela CONTRATADA

6.21.12. Fica ao encargo da CONTRATADA fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros para os profissionais da CONTRATADA envolvidos na distribuição das refeições;

6.21.13. Após o término da distribuição das refeições, ao final de cada refeição, é de responsabilidade da CONTRATADA, realizar toda a limpeza do local, mesas, chão, bem como equipamentos e utensílios, e realizar recolhimento de resíduos, a CONTRATADA deverá deixar sempre o ambiente das refeições e a cozinha limpos após cada refeição;

6.21.14. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a coleta/recolhimento, após o término da refeição de cada usuário, dos utensílios como pratos, garfos, facas, copos e outros utilizados pelos paciente e acompanhantes;

6.21.15. As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista e chefia da CASAI;

6.21.16. Os talheres (garfo, faca e colher) e guardanapos deverão ser colocados à disposição dos usuários de acordo com a quantidade das refeições fornecidas;

6.21.17. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem estar protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, gotículas de saliva, fios de cabelo, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos;

6.22. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura, apresentados a seguir:

6.22.1. Os alimentos quentes expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60 C o (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;

6.22.2. Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10 C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas

6.22.3. Exemplos de cardápios:

Refeição	Opções com sugestões para substituições
DESJEJUM	Item 1: Leite (200ml), café (100ml) com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante ou Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida; Item 2: 01 (um) porção de proteína: queijo (15-30g: varia de acordo com o tipo do queijo) ou 01 ovo de <u>galinha</u> (01 unidade); Item 3: 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga ou 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr) ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr) <u>por</u> exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca (300 ml) ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou <u>cuxal</u> ou mugunzá; Item 4: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.
LANCHE	Item 1: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida ou 01 porção (250 ml) de chá variado (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais) Item 2: 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr); ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr) <u>por</u> exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos e costumes alimentares e as especificidades culturais e regionais); ou 01 (uma) <u>fatia</u> média (100 a 150gr) de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca); ou 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou <u>cuxal</u> ou mugunzá; Item 3: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, <u>ponkan</u>, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.
CEIA	Item 1: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida; ou 01 porção (250 ml) de chá variado (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais) Item 2: 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou <u>cuxal</u> ou <u>mugunzá</u>; ou 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca). Item 3: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.
ALMOÇO/JANTAR	Item 1: 01 (uma) porção de arroz agulhinha tipo 1 e ou polido/parboilizado (150 a 200gr - Equivalente em medida caseira a uma escumadeira grande). Item 2: 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praia" (120 a 170 ml - equivalente em medida caseira a uma concha grande). Item 3: 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais folhosos e não folhosos crus (<u>70</u> a 80gr, equivalente em medida caseira a um pegador cheio). O tempero deverá ser a base de azeite de oliva, limão e temperos naturais como ervas finas. <u>Obs:</u> Não utilizar sal. Item 4: Tubérculos (como batata ou mandioca/aipim ou banana da terra ou cará cozido ou inhame) assadas, cozidas ou em forma de <u>purês</u> ou outros legumes cozidos (como vagens cozidas (150 a 200gr). Item 5: Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína). Recomenda-se a oferta de 150g a 200g de carne sem osso, 250 a 300g de carne com <u>osso</u>, 150g a 200g de file de peixe ou frango quando empanado e 180 a 210 g de filé de peixe ou frango quando grelhado; a) Carnes <u>Bovina</u>: Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo: - Assados – Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra; - Grelhados – Carne tipo: Contrafilé; - Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim; - Bife – Carne tipo: Contrafilé ou Alcatra; - Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole; - Cubos ou Iscas – Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro; - Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho; - Espeto – Carne tipo: Contrafilé.

6.23. Pessoal da contratada, dimensionamento, conduta de pessoal e treinamento

6.23.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar responsável técnico nutricionista, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidade suficiente para satisfação do objeto, levando em consideração os horários predeterminados das refeições para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

6.23.2. Manter profissional nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e Resolução CFN nº 378/05;

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

6.23.4. A CONTRATADA deverá fornecer treinamento TRIMESTRAL a todos os seus funcionários. Estes treinamentos deverão ser específicos para a área de atuação de cada membro da empresa. Deverão ser apresentados à CONTRATANTE o cronograma de treinamento, contendo os temas, conteúdo e objetivos a serem abordados. A CONTRATADA deverá encaminhar à CASAI, 15 (quinze) dias antes dos treinamentos, o cronograma contendo os pontos acima relatados e posteriormente, a lista de presença assinada pelos participantes. Os treinamentos deverão ser ministrados por nutricionistas da CONTRATADA. É necessário que a CONTRATADA também tenha um cadastro reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, que deverá ser imediata;

6.23.5. A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários;

6.23.6. A CONTRATADA deverá manter seus empregados devidamente uniformizados com modelos preconizados na legislação, com apresentação correta quanto à higiene no trajar;

6.23.7. É de responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo e distribuição das refeições junto à CASAI. Todos os funcionários deverão utilizar, na área de manipulação dos alimentos, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como: capa para câmara frigorífica, botas de cano longo, sapatos fechados e antiderrapantes, diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, gorros, entre outros;

6.23.8. Todos os funcionários deverão ter cabelos aparados, não utilizar barba nem bigodes, ter unhas cortadas e sem esmaltes e não usar qualquer tipo de adornos (relógio, anéis, pulseiras, brincos, aliança, etc.). Os cabelos deverão estar sempre presos e protegidos com gorros ou redes;

6.23.9. Ter em seu quadro, funcionários nos finais de semana e feriados que possam atender à confecção de todas as preparações previstas no cardápio, sem interrupção do serviço, bem como manter o atendimento do disposto neste instrumento para fins de higienização e limpeza;

6.23.10. A CONTRATADA deverá manter seus empregados dentro dos padrões de higiene e de saúde, submetendo-os, às suas expensas, a exames médicos e laboratoriais, no início do contrato e em períodos determinados pela legislação vigente, dando ciência ao CONTRATANTE;

6.23.11. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde;

6.23.12. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

6.23.13. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

6.23.14. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas descartáveis para visitantes e outros prestadores de serviços que necessitem ingressar nas instalações exploradas por ela;

6.23.15. As vestes dos funcionários Calças e blusas deverão ser de tecidos de algodão e confeccionados sem bolsos, sendo que deverão ser confortáveis, de forma a possibilitar os movimentos necessários dos braços e das pernas, durante a realização das atividades; os aventais deverão ser de tecido, para serem usados quando a atividade a ser realizada não envolver o uso de água, ou de borracha, para serem utilizados nas ocasiões de se trabalhar com água; os Sapatos deverão ser fechados e botas, de borracha branca; a Rede ou touca são acessórios que irão compor o uniforme e têm a função de manter os cabelos dos manipuladores presos, para evitar que caiam sobre os alimentos. Quando se optar pelo uso de tocas, elas deverão ser do mesmo tecido e cor das calças e blusas.

6.23.16. A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas disponível diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços;

6.23.17. A nutricionista da área de Planejamento deverá ser responsável pelo recebimento de todos os produtos/ gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar a substituição dos que não atenderem satisfatoriamente às exigências previstas neste instrumento;

6.23.18. A Nutricionista da área de Produção será responsável pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e palatabilidade destas preparações.

6.24. Manejo dos resíduos

6.24.1. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

6.24.2. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

6.24.3. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

6.24.4. O lixo deve ser manuseado de tal modo a evitar a contaminação de alimentos e água potável. Cuidados devem ser tomados para evitar o acesso por pragas e roedores.

6.24.5. O lixo deve sofrer remoção da área de manufatura de alimentos e outras áreas de trabalho na frequência necessária e pelo menos diariamente.

6.24.6. Imediatamente após a sua disposição, os recipientes utilizados para a estocagem e qualquer equipamento que tenha entrado em contato com o lixo devem ser limpos e desinfetados.

6.24.7. A área de estocagem de lixo, deve também ser limpa e desinfetada regularmente.

6.24.8. As instalações para a estocagem de lixo e material não comestível, devem ser planejadas de modo a possibilitar a sua total remoção do estabelecimento. Essas instalações devem ser desenvolvidas para prevenir o acesso às sobras e ao material não comestível, por pestes (pragas) e para evitar contaminação do alimento, água potável, equipamento, prédios ou estradas no local.

6.24.9. A lixeira deverá ficar afastada do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para consumo para evitar a contaminação cruzada;

6.24.10. Trocar, quantas vezes forem necessárias, o saco de lixo antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa;

6.24.11. Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.

6.24.12. Acondicionar na câmara específica para este fim, o lixo resultante de suas atividades, o qual não deverá permanecer no interior das dependências dos refeitórios e cozinhas, nem adjacências;

6.24.13. A CONTRATADA deverá ser responsável pela coleta seletiva do lixo reciclável (plástico, metais, vidro, papel) na cozinha e nas copas dos andares de internação, sendo responsabilidade da

CONTRATANTE o recolhimento deste material para reciclagem. 3.24.14. A CONTRATADA deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA ou outra que substitua;

6.24.15. Os sacos retirados da área de produção de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados.

6.24.16. Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação;

6.24.17. Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

6.24.18. Deverá o funcionário da CONTRATADA higienizar adequadamente as mãos SEMPRE após lidar com o lixo. 6.24.19. Quando houver necessidade de inutilização de gêneros alimentícios, em especial nos casos em que a validade estiver vencida, estes deverão ser descartados no lixo comum, desde que observadas as seguintes instruções: - todas as embalagens deverão ser abertas e o conteúdo misturado ao lixo; - não é necessário inutilizar os gêneros com produtos químicos; - peças de carnes deverão ser fracionadas antes de serem misturadas ao lixo; - produtos de origem animal in natura, deverão ser descartados no lixo na quantidade máxima de 50kg; - quando a quantidade a ser descartada for superior a 50kg a Unidade deverá contatar a Empresa de Coleta Urbana para obter as orientações necessárias.

6.24.20. É de responsabilidade da CONTRATADA seguir os critérios da Política Nacional de Resíduos Sólidos da Lei nº 12.305/2010, para fins de coleta seletiva, acondicionamento adequadamente e de forma diferenciada os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

6.24.21. Considerar o tratamento diferenciado que se deve dar a coleta de resíduos de serviços de saúde, que deve observar normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) NBR 12.810, NBR 12.807 e a Resolução 358 /2005, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA).

6.24.22. É de responsabilidade da CONTRATADA que se realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

6.24.23. É de responsabilidade da CONTRATADA a reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados; 3.24.24. Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.);

6.24.25. 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;

6.24.26. A Contratada deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA; e

6.24.27. A Contratada deverá cumprir as normas de sustentabilidade ambiental previstos na IN SLTI Nº 01 /2010.

6.25. Controle integrado de vetores e pragas urbanas

6.25.1. Implementar, no local de manipulação e armazenamentos dos alimentos, os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Gestor do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE;

6.25.2.A Contratada deverá implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer trimestralmente desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Fiscal do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a Contratada obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a Contratante;

6.25.3. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

6.25.4. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

6.25.5. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

6.25.6. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e póstratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

6.25.7. Realizar desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas, por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

6.26. Disposições gerais

6.26.1. Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

6.26.2. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do serviço contratado;

6.26.3. A empresa deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da CASAI com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A empresa licitada deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário, para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições;

6.26.4.As despesas decorrentes de frete e transporte dos insumos, equipamentos ou utensílios adquiridos para execução do objeto, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

6.26.5.Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo. 6.26.6.Elaboração de cardápios diários, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela CONTRATADA;

6.26.7. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das "Boas Práticas de Fabricação de Alimentos";

6.26.8. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;

6.26.9. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

6.26.10. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido;

6.26.11. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

6.26.12. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos e deverão ser digitalizados e disponibilizados à CONTRATANTE;

6.27. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

6.27.1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

6.27.2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

6.27.3. Higienização do reservatório;

6.27.4. Higiene e saúde dos manipuladores;

6.27.5. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos;

6.27.6. Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica;

6.27.7. Os POPs referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço;

6.27.8. Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

6.27.9. Em hipótese alguma será permitido reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (passthrough, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

6.27.10. O cardápio deverá ser elaborado MENSALMENTE, e ser enviado a CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês que antecede o início a execução do cardápio, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório, com as respectivas datas, para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente;

6.27.11. Os cardápios deverão ser elaborados e programados de forma que as preparações (almoço e jantar) não se repitam dentro de um período de 10 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, mediante aprovação da SESAI;

6.27.12. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte usuários da CASAI;

6.27.13. Assegurar abastecimento com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

6.27.14. As instalações sanitárias da Contratada devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

6.27.15. Diariamente deve ser colhida amostras de alimentos que devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição;

6.27.16. Devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados pela CONTRATADA, sendo que as amostras desses alimentos devem ser colhidas na segunda hora do tempo de distribuição, as amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação;

6.27.17. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação;

6.27.18. A CONTRATADA deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade.

6.27.19. A coleta de amostra deve ser feita em cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve ser identificada, recolhido no mínimo 100ml (ou 100g) e deve ficar armazenada por 72 horas após o consumo sob refrigeração a 4°C. É recomendado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. Ocorrendo infecção/intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais;

6.27.20. A CASAI poderá determinar imediata suspensão do fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou que seja inadequado ao consumo humano, bem como poderá solicitar o envio de alimentos suspeitos de contaminação para análise microbiológica, as expensas da CONTRATADA;

6.27.21. Não será permitido o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes;

6.27.22. Os sucos naturais ou de polpa de frutas, deverão ser preparados sem doce, com acompanhamento de açúcar e ou adoçantes para avaliação do profissional responsável;

3.27.23. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

6.27.24. A CONTRATADA deverá ser elaborar cardápios diferenciados em datas comemorativas como: Dia do índio, natal, ano novo, dia das crianças, dias dos pais, dia das mães, festas juninas, dia internacional da mulher e /ou quando solicitado pela CONTRATANTE;

6.27.25. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases do curso da vida. Essa solicitação será realizada previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou nutricionista à CONTRATADA;

6.27.26. Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

6.27.27. Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser obrigatoriamente natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir o sabor do suco no cardápio, mais de 03 (três) vezes na mesma semana, salvo com autorização previa da CONTRATANTE. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa de frutas (congeladas) - 18 °C com tolerância até -15 °C; Produtos industrializados Temperatura registrada na embalagem;

6.27.28. A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 horas para produtos existentes no mercado local e 48 horas para produtos advindos de outros estados;

6.27.29. Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da CONTRATADA, sendo acompanhados pelo responsável técnico da CONTRATANTE, mesmo sem prévio aviso;

6.27.30. Assumir as despesas das refeições fornecidas sem a devida autorização do CONTRATANTE;

6.27.31. Em hipótese alguma será permitido que a CONTRATADA reutilize qualquer componente das preparações processadas e não servidas;

6.27.32. Responsabilizar-se por todas as obrigações assumidas para a perfeita execução dos serviços contratados perante terceiros, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro ou jurídico;

6.27.33. Responsabilizar-se pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por seus funcionários ou prepostos, ainda que involuntariamente, ou em decorrência dos serviços que se prestar;

6.27.34. Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deterioração ou estrago;

6.27.35. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

6.27.36. 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;

6.27.37. O depósito e a retirada do lixo far-se-ão de acordo com as normas fixadas por órgão competente;

6.27.38. A CONTRATADA deverá fazer rotineiramente a troca das velas de todos os filtros utilizados na execução dos serviços prestados, registrando em formulário próprio e afixando em local visível;

6.27.39. Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.);

6.27.40. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência;

6.27.41. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica e de água, observadas as normas ambientais vigentes;

6.27.42. A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada, e implementar o uso racional da Água;

6.27.43. A CONTRATADA deverá implementar políticas internas para a otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e de poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes e ao consumo de energia elétrica e água;

6.27.44. É expressamente proibido o fornecimento de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, de cigarros ou congêneres.

6.27.45. Pelo menos pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiário que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional de Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 1.476/ de 6 de abril de 2023 e na resolução 3, de 14 de junho de 2022

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O DSEI/ATM realiza atendimento à uma população média de 5.116 indígenas aldeados, em 12 (doze) etnias e 143 aldeias, distribuídas em 8 (oito) municípios, conforme dados fornecidos pelo Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena (SIASI/agosto/2023). Através da avaliação da repactuação anterior, observou-se que foram realizados pela equipe que presta assistência atualmente aos pacientes que vem realizar tratamento em ALTAMIRA/PA, a estimativa de 1.350 atendimentos individuais no ano, **que acarreta em uma média de 270** atendimentos mensais, os atendimentos realizados pelas profissionais assistente social e enfermeira são realizados sob demanda de acordo com a necessidade do indivíduo.

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSERV	UNID MEDIDA	QTD. DIA	QTD. MENSAL	QTD ANUAL
1	Refeição tipo 01 (café da manhã), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
2	Refeição tipo 02 (almoço), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
3	Refeição tipo 03 (lanche), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
4	Refeição tipo 04 (jantar), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200
5	Refeição tipo 05 (ceia), conforme Termo de referência.	15210	UNID	270	8.100	97.200

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.218.480,00

8.1. O custo estimado de contratação é de R\$4.218.480,00 (quatro milhões, duzentos e dezoito mil quatrocentos e oitenta reais) anual, sendo critério de aceitação e escolha da proposta tendo como critério de julgamento o MENOR PREÇO.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 - O disposto, no entanto, não se aplica na presente demanda, sendo necessário o agrupamento em único item, em vista de que os serviços de fornecimento de alimentação deverão ser prestados pela mesma empresa que deverá fornecer as respectivas equipamentos para atender na sua integralidade as necessidades deste Distrito. Assim, afasta-se o caráter de parcelamento e segue-se à licitação com os itens agrupados.

9.2 - É notório que nas contratações públicas a demonstração pelo zelo, eficiência, eficácia e efetividade, respeitando o princípio da economicidade balizado ao princípio da legalidade e da legitimidade (CF, Art. 70, "caput"), razão pela qual optou-se pelo agrupamento dos itens a serem licitados, os mesmos deverão ser oferecidos por uma única empresa especializada, considerando que ao contratar uma única empresa reduzem-se os gastos, facilita a prestação do serviço e proporciona uma melhor fiscalização pelo órgão.

9.3 - O agrupamento dos itens também se faz necessário, devido à especificação do objeto a ser licitado, por tratar-se da prestação de um mesmo serviço, garantindo a qualidade e responsabilidade contratual. Quanto a questionamento futuros, sobre restrições de competitividades, fica assegurado à ampla concorrência, sendo que os procedimentos licitatórios serão na forma eletrônica, cabendo à empresa adequar-se as necessidades do órgão, conforme sua qualificação técnica no mercado.

9.4 - Da defesa pelo agrupamento dos itens, pontua-se;

9.5 - A administração busca licitar sobre o regime de agrupamento de itens, devido fracasso (perda) de itens no momento da licitação, ocasionado pela singularidade de alguns itens. Para a administração a perda de itens na adjudicação, representa um grande dano, do ponto de vista que toda compra ou prestação de serviço e feita sobre medida, compreendendo a necessidade do exercício administrativo.

9.5.1 - O desmembramento do objeto em itens específicos visa tão somente à individualização, discriminação e dimensionamento dos custos e formação dos preços. Nenhum dos itens poderia ser utilizado independente ou isoladamente, visto que são complementares da mesma natureza e interdependentes, devendo ser contratados simultaneamente, combinados em dimensões e natureza de acordo com as circunstâncias que o caso completo requeira, razão pela qual devem ser impositivamente atribuídos a uma única contratada.

9.6 - Neste sentido, esta Administração avaliou que a organização da licitação em um único grupo por menor preço é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala. Além dos motivos ora mencionados, ponderou-se que o agrupamento dos itens permite ganhos maiores na eficiência e eficácia do gerenciamento e execução dos serviços prestados, porquanto a exigência/cumprimento de prazos de execução, troca de peças e relacionamento com uma única contratada permite maiores benefícios à Administração Pública.

9.7 - Portanto, justifica-se o julgamento por grupo/ menor preço considerando que a junção dos itens dentro de suas características agrupa os fornecedores, concentrando-os em um grupo específico, dando-lhes chances de um maior planejamento em suas propostas de preços e lances e, conseqüentemente, favorecendo a Administração no momento da negociação, considerando que o agrupamento de itens torna o preço mais atraente e compensatório em termos logísticos ao fornecedor, fomenta a disputa e amplia o número de interessados na licitação.

9.8. Por fim, objeto deste termo serão agrupados em único grupo, uma vez que os serviços de fornecimento de alimentação deverão ser prestados pela mesma empresa que deverá fornecer as respectivas materiais para atender na sua integralidade as necessidades deste Distrito. No que se refere, fornecimento das dos insumos e equipamentos justifica a fragmentação do objeto ocasionará diversas contratações, podendo comprometer o funcionamento do serviço que se vislumbra obter, revelando risco de impossibilidade de execução satisfatória do serviço. Por exemplo, poderia ocorrer o fato de que em cada item se sair consagrada vencedora uma empresa diferente, desta forma, teríamos que realizar várias contratações diferentes de itens que têm um caráter de similaridade e continuidade em sua execução, criando a possibilidade de esta restar insatisfatória no todo. Logo, a divisão traria prejuízo para o conjunto ou complexo da contratação dos serviços ou perda de economia, visto que, geralmente, um serviço depende de outro simultaneamente, formando um todo unitário, do ponto de vista técnico, e a morosidade de um contrato na entrega do material pode trazer prejuízo à execução outro contrato.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A contratação do serviço de fornecimento de alimentação não possui exigência de outras contratações correlatas ou interdependentes

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Os itens desta solução constarão na listagem do Plano Anual de Contratação 2024. Assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento deste Distrito Sanitário Especial Indígena de Altamira/PA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Pretende-se alcançar, com a presente contratação a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração. Espera-se que com a contratação prevista auxilie no aperfeiçoado do atendimento a população indígena em tratamento de saúde fora de seu domicílio no âmbito do DSEI/ATM. Evitando-se desta forma, transtornos para a Administração no desempenho cotidiano de suas atividades.

12.2 - Garantir a prestação dos serviços descritos nesse estudo com objetivo manter a CASAI/ATM em pleno funcionamento, com o fornecimento de alimentação para que possa funcionar em perfeitas condições de uso no cumprimento de sua missão institucional e com a devida segurança tanto aos funcionários e usuários indígenas.

12.3 - Visando a melhor qualidade no trato com o bem público, maior eficiência, celeridade, economicidade, controle, precisão das informações e redução do tempo de compilação e análise de dados;

12.4. Se efetivada nos termos aqui dispostos, a contratação implicará na continuidade dos serviços de alimentação para a comunidade indígena:

I) Possibilitando a segurança e eficiência dos deslocamentos da cidade e aldeias indígenas, em cumprimento das atividades do DSEI Altamira;

II) Melhor execução dos serviços contratados, em decorrência do uso de tecnologia da informação para acompanhamento dos serviços prestados;

III) Garante o fluxo da mobilidade das atividades do CASAI e DSEI ATM;

13. Providências a serem Adotadas

13.1 - O serviço de fornecimento de alimentação ficará a critério da gestão, uma vez que, a cada serviço a ser adquirido, o gestor juntamente, fiscal de contrato e Chefe da CASAI/ATM ficarão responsáveis pela solicitação dos serviços a serem executados.

13.2. Quanto à adequação na estrutura física, a equipe deste ETP sugere que o serviço fique em local único e seguro. Com isso, seria possível a fiscalização quanto a sua saída e chegada da alimentação quando servida aos indígenas, bem como o acompanhante.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A empresa observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

14.2. A empresa, na execução dos serviços objeto desta contratação, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais no ambiente de produção das refeições:

14.3. Uso Racional da Água: Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

14.4. Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

14.5. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

14.6. Eficiência Energética:

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

14.6.2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

14.6.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias; Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

14.6.4. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

14.6.5. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

14.7. Uso de descartáveis:

14.7.1. A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.

14.8. Descarte do óleo de cozinha:

14.8.1. A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo do Município de Altamira/PA.

14.9. Descarte de resíduos:

14.9.1. A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

14.9.2. Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.

14.10. Aquisição de gêneros alimentícios:

14.10.1. Sugere-se que a empresa utilize gêneros alimentícios provenientes de agricultores familiares e suas organizações ou de empreendedores familiares rurais que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

14.10.2. Pelo menos pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiário que se enquadrem na Lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional de Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto nº 1.476/ de 6 de abril de 2023 e na resolução 3, de 14 de junho de 2022.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declara-se, por fim, que este procedimento licitatório é viável e necessário para a eficácia e eficiência do funcionamento da máquina pública, na promoção da saúde indígena em Altamira e região de abrangência, promovendo assim, a melhoria dos serviços finalísticos em todo âmbito da execução.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARIA THEREZA RIBEIRO FIALHO KLITZKE

Chefe do DIASI/DSEI/ATM

MARIA HELENA SAMPAIO VIANA

Equipe de apoio

JACINTA MARIA DA COSTA

Equipe de apoio

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO



Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena - Altamira

(Processo Administrativo nº 25053.000539/2023-79)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E
.....

A União por intermédio do Distrito Sanitário Especial Indígena – Altamira, com sede na Avenida João Rodrigues nº 1183, na cidade de Altamira /Estado Pará, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 00.394.544/048-49, neste ato representado pelo Coordenador Distrital de Saúde Indígena Beptry Xikrin Silva, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n. .../...*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de refeições aos pacientes indígenas e respectivos acompanhantes na Casa de Apoio à Saúde Indígena de Altamira, pertencente ao Distrito Sanitário Especial Indígena Altamira (DSEI/ATM), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

			MEDIDA			
1	Refeição tipo 01 (café da manhã), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, a serem entregues na CASAI ATM/PA, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	R\$ --	R\$ --
2	Refeição tipo 02 (almoço), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, a serem entregues na CASAI ATM/PA, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	R\$ --	R\$ --
3	Refeição tipo 03 (lanche), a serem entregues na CASAI ATM/PA, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	R\$ --	R\$ --
4	Refeição tipo 04 (jantar), conforme cardápio para dieta normal ou dieta especial, definido por indicação médica ou da nutrição, a serem entregues na CASAI ATM/PA,	15210	UNIDADE	270	R\$ --	R\$ --

	conforme composição do cardápio e especificações do Termo de referência.					
5	Refeição tipo 05 (ceia), a serem entregues na CASAI ATM/PA, conforme composição do cardápio e especificações do Termo de referência.	15210	UNIDADE	270	R\$ --	R\$ --
Valor total						R\$ --

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 23/10/2023.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));
- 9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
- 9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), na modalidade dos Incisos I, II ou III, em valor correspondente a 2% (dois por cento) do valor total do contrato.

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.5 deste contrato.

11.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.6.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.6.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.6.11.6, observada a legislação que rege a matéria.

11.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).

11.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.13. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.13.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

11.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).

11.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.17. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv) **Multa:**

(1) Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

(2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 10 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o [inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021](#).

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 3% a 5% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 3% a 5% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 3% a 5% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 3% a 5% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia [\(art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021\)](#)

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. [\(Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021\)](#)

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL [\(art. 92, XIX\)](#)

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.1.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I. Gestão/Unidade: 00001/257042
- II. Fonte de Recursos: 1002000000
- III. Programa de Trabalho: 234651
- IV. Elemento de Despesa: 339039
- V. Plano Interno: IALT
- VI. Nota de Empenho:

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Altamira, Seção Judiciária de Altamira para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Altamira-Pará, xx de *mês* de 2024.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-