

Edital 38/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
38/2024	257049-DISTRITO SANIT.ESP.INDÍGENA - PORTO VELHO	HELENA DA SILVA ROCHA SETE	06/11/2024 10:02 (v 4.0)
Status	ASSINADO		

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	19/2024	25061.002235 /2023-47

PREGÃO ELETRÔNICO

CONTRATANTE (UASG)

(257049)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 7.705.463,04 (sete milhões, setecentos e cinco mil quatrocentos e sessenta e três reais e quatro centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 02/12/2024 às 10h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

Menor preço por grupo

Modo de disputa:

[aberto e fechado]

REFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

1. Do registro de preços

2. Do objeto

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA - PORTO VELHO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2024

(Processo Administrativo nº 25061.002235/2023-47)

Torna-se público que o Distrito Sanitário Especial Indígena de Porto Velho, por meio do Serviço de Contratação de Recursos Logísticos - SELOG, sediado na Rua Rafael Vaz e Silva nº 2646, Bairro Liberdade, CEP: 76803-890, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, 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 **Contratação de empresa para a prestação de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão-de-obra, especializada em manipulação, preparo e distribuição de alimentação, visando o fornecimento de 05 (cinco) refeições, destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados nas CASAs de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, JiParaná/RO e Porto Velho /RO, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como o fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos de acordo com prescrição nutricional e kits de lanches rápidos, o qual visa atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as Casas e as Aldeias com percursos de longa duração**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

3. Da participação na licitação

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, excluindo 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. 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 nº 8.538, de 2015.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.6.2. 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;

3.6.3. 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;

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

3.6.5. 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;

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

3.6.7. 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;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.6.11. 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.

3.6.12. sociedades cooperativas;

3.7. 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.

3.8. 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.

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

3.10. 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.

3.11. 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.

3.12. 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. 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. 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, mensal e anual total do item;

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

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 poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

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

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

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

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.

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 ou percentual de desconto superior* 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 0,50 (cinquenta centavos)*.

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 inexequível.

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. 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.

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

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

6.22.4. 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.

6.22.5. 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. 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.portaltransparencia.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. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

7.8. 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 inexequibilidade, 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.

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

7.9.1. 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;

7.9.2. 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*;

7.9.3. 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.

7.9.4. 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.

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

7.11. 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.

7.11.1. 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. 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;

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

7.12.2. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

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

7.17. 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.

7.18. 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 da habilitação

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. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou cópia, todos na forma digital;

8.5. 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.

8.6. 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).

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por meio de solicitação via e-mail; **dseipvh.sesai@gmail.com**, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.9.2. 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.

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

8.10.1. 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).

8.11. 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*).

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

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

8.12.1. 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.

8.12.2. 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*.

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

8.13.1. 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.

8.13.2. 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.

8.14. 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):

8.14.1. 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

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

8.15. 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.

8.16. 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.

8.17. 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.

8.18. 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).

8.19. 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. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

9.1. Não se aplica

10. Da formação do cadastro de reserva

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Não se aplica.

11. Dos recursos

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;

11.3.3. 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 no sítio eletrônico dseipvh.sesai@gmail.com

12. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

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, ou para solicitar esclarecimento, 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, pelos seguintes meios: através do dseipvh.sesai@gmail.com ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Rafael Vaz e Silva, nº 2646, Bairro Liberdade, ao Setor de Serviço de Contratação de Recursos Logísticos - SELOG DSEI de Porto Velho.

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.

13. Das infrações administrativas e sanções

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 mantiver 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 **15 (quinze) 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.

14. Das disposições gerais

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: dseipvh.sesai@gmail.com

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência (0043791686);
- 14.11.2. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (0043184224);
- 14.11.3. Apêndice II - Modelo de Proposta (0040255302);
- 14.11.4. Apêndice III - Modelo de Planilha de Custos - Geral (0040255325);
- 14.11.5. Apêndice IV - Modelo de IMR Serviços (0040255352);
- 14.11.6. Apêndice V - D. de Conhecimento das Cond. de Lic. e Cont. (0040255384);
- 14.11.7. Apêndice VI - Declaração de Vistoria (0040255409);
- 14.11.8. Apêndice VII - Declaração de Dispensa de Vistoria (0040255443);
- 14.11.9. ANEXO II - MODELO Minuta de Ter. de Contr. SERV. SEM MO (0040807171);

....., de de 20.....

[ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE]

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: maio/2023

Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

15. 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](#).

HELENA DA SILVA ROCHA SETE

Chefe Selog DSEI/PVH



Assinou eletronicamente em 06/11/2024 às 10:02:38.

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 - 1-TR42_2024_.pdf (1.83 MB)
- Anexo II - 2-ETP51_2024.pdf (315.32 KB)
- Anexo III - 3-II_Apendice_MODELO_DE_PROPOSTA_DE_LICITACAO_COM_PLANILHA.pdf (150.75 KB)
- Anexo IV - 4-III_Apendice_MODELO_DE_PLANILHA_DE_CUSTOS_PARA_AQUISICOES_E_SERVICOS_COMP.pdf (196.11 KB)
- Anexo V - 5-IV_Apendice_MODELO_DE_INSTRUMENTO_DE_MEDICAO_DE_RESULTADO___IMR_PARAservicos.pdf (273.37 KB)
- Anexo VI - 6-V_Apendice_MODELO_DE_DECLARACAO_DE_CONHECIMENTO_DAS_CONDICOE.pdf (104.23 KB)
- Anexo VII - 7-VI_Apendice_MODELO_DE_DECLARACAO_DE_VISTORIA_DO_LOCAL_DE_PRESTACAO_DE_SE.pdf (162.62 KB)
- Anexo VIII - 8-VII_Apendice_MODELO_DE_DECLARACAO_DE_DISPENSA_DE_VISTORIA_DO_LICITANTE.pdf (102.77 KB)
- Anexo IX - 9-Anexo_II___CONTRATO12_2024.pdf (201.48 KB)

Anexo I - 1-TR42_2024_.pdf

Termo de Referência 42/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
42/2024	257049-DISTRITO SANIT.ESP.INDÍGENA - PORTO VELHO	RONNEYDE SANTOS MARCELINO	14/10/2024 17:34 (v 7.1)
Status	PUBLICADO		

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		25061.002235 /2023-47

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para a prestação de serviços **continuados sem dedicação exclusiva de mão-de-obra, especializada em manipulação, preparo e distribuição de alimentação, visando o fornecimento de 05 (cinco) refeições, destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados nas CASAIs de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como o fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos de acordo com prescrição nutricional e kits de lanches rápidos, o qual visa atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as Casais e as Aldeias com percursos de longa duração, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento**

GRUPO 1 - ALTA FLORESTA/ JI-PARANÁ/ JARU						
CASAI ALTA FLORESTA						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	12.960	7,19	R\$ 93.182,400
2	Almoço	3697	Refeição	12.960	18,5	R\$ 239.760,000
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	12.960	7,24	R\$ 93.830,400
4	Jantar	3697	Refeição	12.960	18,5	R\$ 239.760,000
5	Ceia	3697	Refeição	12.960	6,6	R\$ 85.536,000
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	132	8,69	R\$ 1.147,080
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	84	8,69	R\$ 729,960
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	96	7,2	R\$ 691,200
Valor Estimado da Contratação				R\$ 754.637,040		
CASAI JI-PARANÁ						

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
9	Desjejum	3697	Refeição	18.720	7,19	R\$ 134.596,800
10	Almoço	3697	Refeição	18.720	18,5	R\$ 346.320,000
11	Lanche da Tarde	3697	Refeição	18.720	7,24	R\$ 135.532,800
12	Jantar	3697	Refeição	18.720	18,5	R\$ 346.320,000
13	Ceia	3697	Refeição	18.720	6,6	R\$ 123.552,000
14	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	516	8,69	R\$ 4.484,040
15	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	300	8,69	R\$ 2.607,000
16	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	384	7,2	R\$ 2.764,800
Valor Estimado da Contratação				R\$ 1.096.177,440		
CASAI JARU						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
17	Desjejum	3697	Refeição	12.960	7,19	R\$ 93.182,400
18	Almoço	3697	Refeição	12.960	18,5	R\$ 239.760,000
19	Lanche da Tarde	3697	Refeição	12.960	7,24	R\$ 93.830,400
20	Jantar	3697	Refeição	12.960	18,5	R\$ 239.760,000
21	Ceia	3697	Refeição	12.960	6,6	R\$ 85.536,000
22	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	120	8,69	R\$ 1.042,800
23	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	72	8,69	R\$ 625,680
24	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	96	7,2	R\$ 691,200
Valor Estimado da Contratação				R\$ 754.428,480		
Valor total Estimado do Grupo 1:					R\$ 2.605.242,960	

GRUPO 2 - GUAJARÁ-MIRIM						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
25	Desjejum	3697	Refeição	47.520	7,19	R\$ 341.668,800
26	Almoço	3697	Refeição	47.520	18,5	R\$ 879.120,000
27	Lanche da Tarde	3697	Refeição	47.520	7,24	R\$ 344.044,800
28	Jantar	3697	Refeição	47.520	18,5	R\$ 879.120,000
						R\$

29	Ceia	3697	Refeição	47.520	6,6	313.632,000
30	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	168	8,69	R\$ 1.459,920
31	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	204	8,69	R\$ 1.772,760
32	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	456	7,2	R\$ 3.283,200
Valor total Estimado do Grupo 2				R\$ 2.764.101,48		

GRUPO 3 - HUMAITÁ						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
33	Desjejum	3697	Refeição	14.400	7,19	R\$ 103.536,00
34	Almoço	3697	Refeição	14.400	18,5	R\$ 266.400,00
35	Lanche da Tarde	3697	Refeição	14.400	7,24	R\$ 104.256,00
36	Jantar	3697	Refeição	14.400	18,5	R\$ 266.400,00
37	Ceia	3697	Refeição	14.400	6,6	R\$ 95.040,00
38	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	852	8,69	R\$ 7.403,88
39	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	2.352	8,69	R\$ 20.438,88
40	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	432	7,2	R\$ 3.110,40
Valor total Estimado do Grupo 3				R\$ 866.585,160		

GRUPO 4 - PORTO VELHO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
41	Desjejum	3697	Refeição	25.200	7,19	R\$ 181.188,000
42	Almoço	3697	Refeição	25.200	18,5	R\$ 466.200,000
43	Lanche da Tarde	3697	Refeição	25.200	7,24	R\$ 182.448,000
44	Jantar	3697	Refeição	25.200	18,5	R\$ 466.200,000
45	Ceia	3697	Refeição	25.200	6,6	R\$ 166.320,000
46	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	240	8,69	R\$ 2.085,600
47	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	576	8,69	R\$ 5.005,440
48	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	12	7,2	R\$ 86,400
Valor total Estimado do Grupo 4				R\$ 1.469.533,440		

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 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.

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

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata do fornecimento de alimentação contínua, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.6. A presente contratação adotará como regime de execução por empreitada por preço unitário.

1.7. 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 beneficiários 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 da Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto 11.802, de 22 de novembro de 2023 e na Resolução nº GGAlimenta 3, de 14 de junho de 2022.

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 2024/2025, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. Descrição da solução

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. 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](#):

4.1.1. Uso Racional da Água

4.1.2 Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.1.3 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;

4.1.4 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

4.2.1 Eficiência Energética

4.2.2 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.

4.2.3 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

4.2.4 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.2.5 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

4.2.6 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.2.6 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

4.3.1 Descarte do óleo de cozinha

4.3.2 A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo.

4.4.1 Descarte de resíduos

4.4.2 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.

4.4.3 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.

4.2 Aquisição de gêneros alimentícios

4.2.1 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 beneficiários 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 da Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto 11.802, de 22 de novembro de 2023 e na Resolução nº GGAlimenta 3, de 14 de junho de 2022.

4.3. Subcontratação

4.3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4 Garantia da contratação

4.4.1 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.

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

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

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

4.5 Vistoria

4.5.1 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 08h horas às 16h horas.

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

4.5.3 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.

4.5.4 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.

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

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. *Início da execução do objeto:* Início da execução do objeto: até 7 dias da assinatura do contrato;

5.1.2. As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, nos horários e endereços estipulados no Termo de Referência.

5.1.3. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

Casai de Porto Velho /RO Rua: Andreia, nº 4197 - Bairro Igarapé, CEP: 76824-324, Fone (69) 3227-0565/ 0564.

Casai de Ji-Paraná/RO Rua: Manoel Franco, nº 1762, Bairro: Nova Brasília, CEP: 78.960-000, Ji-Paraná/RO. Fone: (69) 3424 3592 / 0801.

Casai de Jaru/RO Rua princesa Isabel, nº 2140 setor 01 - Jaru/RO. Fone: (69) 3521-2544.

Casai de Guajará Mirim/RO Av Princesa Isabel, nº 3462 – Bairro 10 de abril - Guajará Mirim/RO. Fone: (69) 3541-2510 / 2228.

Casai de Alta Floresta /RO Rua Teresina, nº 5292, – Bairro Cohab CEP: 76.954-000. Alta Floresta D'Oeste/RO. Fone: (69) 3641 2660 / 3633.

Casai de Humaitá/AM Rua: Pedro Alcantara Barcelar, nº 1501, Bairro Nova Humaitá. CEP: 69.800-000 - Humaitá /AM, (97) 3373-1335 e 3373-2852.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Desjejum Início: 07:00 / Término: 09:00

Almoço Início: 12:00 / Término: 14:00

Lanche Início: 15:00 / Término: 16:00

Jantar Início: 17:00 / Término: 19:00

Ceia Início: 21:00 / Término: 22:00

Formulas Lácteas / suplementos de acordo com prescrição

kit de lanche rápido de acordo com solicitação

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo

5.4.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.4.2. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.4.3. Elaboração de cardápios, previamente apresentados e aprovados pelo setor de nutrição da CASAI;

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

5.4.5. 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 nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

5.4.6. 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 a pacientes e funcionários, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;

5.4.7. Não reutilizar as sobras de alimentos e preparações sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

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

5.4.9. Manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

5.4.10. As refeições deverão apresentar condições higiênico sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;

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

5.4.12. As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista da CASAI; O cardápio deverá ser enviado a CONTRATANTE mensalmente, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente;

5.4.13. As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 05 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes;

5.4.14. No mínimo 1 (uma) vez por semestre, a CONTRATADA deverá coletar e enviar amostras das refeições para análise microbiológica em laboratório às expensas da CONTRATADA. O resultado da análise deve ser encaminhado ao chefe da CASAI. Sendo detectada contaminação e, comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais;

5.4.15. 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. As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas por 72 (setenta e duas) horas. 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;

5.4.16. A CASAI poderá determinar imediata suspensão do fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou que seja inadequado ao consumo humano.

5.4.17. A CASAI poderá solicitar o envio de alimentos suspeitos de contaminação para análise microbiológica, às expensas da CONTRATADA;

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

5.4.19. A distribuição das refeições será feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições;

5.4.20. O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e nutricionista da CASAI;

5.4.21. As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual – EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto;

5.4.22. Todas as refeições deverão ser servidas em temperatura adequada, conforme preconizado pelas normas de Vigilância Sanitária; 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;

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

5.4.24. Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana. 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.

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

5.4.26. O tipo de cocção das proteínas (assado de brasa, assado de forno, guisado e cozido) deve ser variado

5.4.27. Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso às dependências da cozinha, sendo acompanhados pelo responsável, mesmo sem prévio aviso

5.4.28. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

5.4.29. Deverão ser planejados 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 à CONTRATADA, considerando um limite máximo de solicitações sendo 8 (oito) por por um período de 12 meses;

5.4.30. 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);

5.4.31. A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos;

5.4.32. Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

5.4.33. Todas as bebidas deverão ter disponibilizado as opções de adoçar com açúcar, adoçante e mel, a depender da solicitação das CASAI.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e de boas qualidades, promovendo sua substituição quando necessário;

5.5.1. Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom funcionamento da cozinha;

5.5.2. A empresa vencedora deverá fornecer, junto com as refeições, utensílios como talheres (colheres, garfos e facas sem pontas de mesa em inox, metal ou compatível, que possam ser esterilizados), pratos (de louça), copos descartáveis, guardanapos e palitos. Deverá fornecer garrafas térmicas para acondicionamento de todas as bebidas oferecidas.

5.5.3. Fornecer os equipamentos necessários para acondicionamento das refeições durante seu porcionamento.

5.5.4. A empresa vencedora deverá utilizar equipamentos e utensílios próprios em todas as etapas da produção até a distribuição das refeições.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. A empresa vencedora deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas as legislações vigentes, como também o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP), bem como instalações equipamentos, móveis adequados, materiais de limpeza necessários, e o fornecimento de todos os gêneros e insumos.

5.6.2. Para a execução dos serviços a contratada disponibilizará: 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, com observância às legislações vigentes e as convenções coletivas de trabalho a que os empregados estiverem vinculados.

5.6.3. 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;

5.6.4. Declaração da licitante de que vistoriou e tomou conhecimento das condições da instalação da CASAI onde serão prestados os serviços, ou de que não teve interesse em realizar a vistoria nos locais onde serão executados os serviços, pois possui Pleno Conhecimento das condições das instalações da Contratante onde serão prestados os serviços;

5.6.5. 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.

5.6.6. Para fins de faturamento, bem como considerando a porção reduzida das refeições infantis (menores de nove anos) de Almoço e Jantar, estas serão computados com 50% do valor.

5.6.7. Do preparo da alimentação, descrição dos itens e características das refeições, bem como o detalhamento de suplementos, fórmulas e dietas - segue em anexo ao Termo de Referência.

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

5.7. 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).

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.

Preposto

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.10. 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. 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](#));

6.12. 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](#));

6.13. 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](#));

6.14. 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](#));

6.15. 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

6.16. 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).

6.17. 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).

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

6.18.1. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

6.18.2 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

Gestor do Contrato

6.19. 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).

6.20. 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).

6.21. 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).

6.22. 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).

6.23. 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).

6.24. 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).

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

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará relatório de fiscalização ou Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

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.

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) 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](#)).

7.5. 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.

7.6. 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](#)).

7.7. 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](#))

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

7.9. 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.

7.9.1. 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;

7.9.2. 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.

7.9.3. 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)

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

7.9.5. 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

7.10. 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.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. 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](#)).

7.11.2. 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;

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

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

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

7.12. 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.

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

7.14 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

7.15. 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](#).

7.16. 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](#).

7.17. 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:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. 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;

7.19. 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](#).

7.20. 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).

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. 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.

7.24. 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

7.25. 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](#).

7.26. 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 de correção monetária**.

Forma de pagamento

7.27. *O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.*

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

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

7.29.1. 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.

7.30. 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.

Cessão de crédito

7.40. 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.

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

7.42. 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](#).

7.43. 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.

7.44. 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 adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR GRUPO DA PROPOSTA**.

Regime de execução

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

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

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

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

8.8. **Sociedade empresária 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](#).

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

8.10. **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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **municipal e/ou estadual** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda **municipal e/ou estadual** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#);

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

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

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

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

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

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação *patrimônio líquido mínimo de 2% do valor total estimado da contratação*.

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

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

8.28. Requisitos de Qualificação Econômico-Financeira

8.28.1. A exigência de qualificação econômico-financeira é necessária para garantir que a empresa contratada possua robustez financeira e capacidade operacional para a prestação contínua do serviço, sem risco de interrupção, considerando a relevância e a importância dos serviços envolvidos. A alimentação dos pacientes e acompanhantes indígenas é parte integrante do atendimento de saúde oferecido nas CASAs, e sua interrupção ou deficiência pode comprometer diretamente o bem-estar e a recuperação dos pacientes.

Qualificação Técnica

8.29. *Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;*

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

8.30. Ter nutricionista em seu quadro com registro no CRN (Conselho Regional de Nutricionista), em plena validade;

8.31. Apresentar alvará de Funcionamento da Saúde, expedida pela Vigilância Sanitária com CNAE de alto risco para fornecimento de alimentação;

8.32. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico (s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

8.33. *Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação ou ao item pertinente;*

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

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

8.33.3. Somente serão aceitos documentos 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.

8.33.4. *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes documentos executados de forma concomitante.*

8.33.5. *Os documentos de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

8.33.6. *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos documentos, 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.*

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

8.34.1. 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](#);

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

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

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

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

8.34.6. 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;

8.34.7. 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

8.35. Requisitos de Qualificação Técnica

8.35.1. A prestação do serviço objeto deste processo licitatório envolve a manipulação, preparo e distribuição de alimentação destinada a pacientes e acompanhantes indígenas, cuja condição de saúde exige uma alimentação balanceada e adequada às especificações nutricionais. Assim, a exigência de qualificação técnica se justifica pelas seguintes razões:

8.35.1.1. Segurança Alimentar e Condições Higiênico-Sanitárias: O fornecimento de alimentação a pacientes e acompanhantes em ambiente de saúde demanda rigorosos padrões de segurança alimentar e adequação às normas higiênico-sanitárias, conforme regulamentação da Anvisa (RDC nº 216/2004). Isso é especialmente relevante considerando o público-alvo, composto por indígenas que, em alguns casos, possuem necessidades dietéticas específicas, com maior vulnerabilidade a desnutrição e outras condições de saúde. A empresa contratada deve demonstrar experiência comprovada em serviços de alimentação hospitalar ou para públicos com vulnerabilidade social e/ou sanitária, a fim de garantir a segurança do serviço prestado.

8.35.1.2. Fórmulas Lácteas e Suplementos Nutricionais: O fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos nutricionais, conforme prescrição específica, exige que a empresa tenha capacitação técnica para trabalhar com esses insumos, que possuem requisitos de manuseio e preservação adequados para garantir sua eficácia nutricional. A necessidade de cumprir rigorosamente prescrições médicas ou nutricionais adiciona uma camada de complexidade que deve ser comprovada pela empresa mediante experiência prévia em serviços de alimentação similares.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.705.463,04

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.705.463,04 (Sete milhões, setecentos e cinco mil, quatrocentos e sessenta e três reais e quatro centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1. deste instrumento, que foram baseados no valor das medianas do orçamento em anexo a este Termo de Referência.

9.2. *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.*

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: 257049-001;

II) Fonte de Recursos: 1001000000;

III) Programa de Trabalho: 234651;

IV) Elemento de Despesa: 339039;

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. Responsabilidade Socioambiental

11.1. Este Termo de Referência está em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) da instituição, visando a promoção de práticas sustentáveis na contratação de serviços e aquisição de bens. O objeto do presente instrumento está alinhado com os princípios do PDLS, em especial no que se refere à aquisição de produtos de origem sustentável, à redução de desperdícios, e ao fomento de práticas responsáveis na cadeia de suprimentos.

11.2. A adoção de medidas previstas no PDLS, como a priorização de alimentos provenientes da agricultura familiar e sustentável, reforça o compromisso com a responsabilidade social e ambiental, em conformidade com os objetivos estabelecidos no plano. Este Termo de Referência garante que tais princípios serão incorporados ao processo de contratação, em consonância com as estratégias de sustentabilidade institucional.

Página 16 | 16 Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Atualização: dezembro/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)

12. 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](#).

ROSILANDS SOCORRO LELO SANTIAGO

Visitadora Sanitária



Assinou eletronicamente em 14/10/2024 às 16:58:33.

AMARILDO BARROZO DE BRITO

Agente de Saúde Pública



Assinou eletronicamente em 14/10/2024 às 17:34:49.

RONNEYDE SANTOS MARCELINO

Farmacêutica



Assinou eletronicamente em 14/10/2024 às 16:29:34.

MARIA DAS GRACAS FONTENELE SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 14/10/2024 às 16:25:56.

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 - ANEXO CONTRATO DE ALIMENTACAO.pdf (415.48 KB)
- Anexo II - ETP51_2024.pdf (315.32 KB)
- Anexo III - modelo proposta.pdf (142.82 KB)
- Anexo IV - Declaracao de Conhecimento da Execucão dos Servicos;.pdf (99.33 KB)
- Anexo V - Modelo de Declaracao de Dispensa de Vistoria;.pdf (97.93 KB)
- Anexo VI - Modelo de Declaracao de Vistoria.pdf (157.23 KB)
- Anexo VII - Instrumento de medicao de Resultados.pdf (260.83 KB)

Anexo I - ANEXO CONTRATO DE ALIMENTACAO.pdf



Do preparo da alimentação

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Equipe de Nutrição da CONTRATADA, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 05°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

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;

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;

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;

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;

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;

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

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

Demais informações relevantes:

Do armazenamento

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados;



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

Da distribuição das refeições

A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos no item 7.1.9;

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;

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas; e

As refeições devem ser servidas em bandejas produzidas de polipropileno na cor clara padronizada resistente ao calor, seguindo as medidas externas (C x L x A): 47,5 x 32,7 x 2,3 cm, área útil 35,5 x 28,5 cm e prato fundo ou rasos em vidro ou material livre de bisfenol A (BPA), padronizados, lisos e de fácil higienização, medindo no mínimo 30 cm de diâmetro. As bandejas e pratos devem ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit talheres (colher, faca e garfo, sendo que a faca de mesa deve ser de ponta redonda e fio cortante quase nulo);

Da higienização dos equipamentos e utensílios

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

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, à custa da CONTRATADA utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;

Dos gêneros e insumos

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

Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros;

Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

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;

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;

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

Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

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

Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;

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;

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;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;

Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Dos equipamentos

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos necessários ao cumprimento do objeto.

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.

Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações. Sobretudo, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pela manutenção na rede elétrica de uso dos equipamentos da CONTRATADA.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Do pessoal



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





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 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05;

A CONTRATADA deverá dispor de um quadro suficiente de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades.

É responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo, transporte e distribuição das refeições; adequadamente paramentados (capotes, touca e máscaras descartáveis, uniformes e sapatos fechados específicos para o serviço), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

Da higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

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

Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

Da higienização das instalações

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies;

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

Devem ser mantidas sempre limpas as toalhas de mesa, realizando a troca das mesmas sempre que necessário;

A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária;

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



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





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;

Das especificações das refeições

São descritos os itens e a forma de preparo das refeições, porém, 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.

Na elaboração dos cardápios deverão ser considerados:

Fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura;

O valor nutricional dentro do binômio variedade × equilíbrio;

A safra dos alimentos, observando os aspectos de qualidade.

Os ingredientes poderão ser alterados de comum acordo entre as partes, desde que seja mantido e demonstrado o valor nutritivo das refeições.

As refeições almoço e jantar deverão, juntas, fornecer um mínimo de 1.400 (mil e quatrocentas) quilocalorias e apresentar um NDPcal maior que 6 (seis), de acordo com a legislação específica em vigor.

As refeições desjejum e lanche deverão, juntas, fornecer um mínimo de 300 (trezentas) quilocalorias, de acordo com a legislação específica em vigor.

Todos os pratos e saladas, inclusive sobremesa e líquidos, deverão ser mantidos durante todo o horário das refeições, podendo haver complementação dos alimentos já servidos.

O indígena com dieta livre deverá receber, nos horários especificados neste Termo de Referência, no mínimo 05 (cinco refeições) diárias com um Valor Calórico Diário Total mínimo de 2.000Kcal para adultos, mínimo de 850Kcal para crianças menores de 1 ano em uso de fórmula infantil e alimentação complementar e mínimo de 1.000Kcal para crianças a partir de 1 ano de idade, acrescentando-se 100 Kcal a cada ano (Ex: 1.100 Kcal para 2 anos, 1.200 Kcal para 3 anos e assim por diante até 09 anos de idade) seguindo a seguinte distribuição por refeição:

Desjejum (15%do VCT – mínimo de 300 Kcal);

Almoço (45%do VCT – mínimo de 900 Kcal);

Lanche (10% do VCT - mínimo de 200 Kcal);

Jantar (25% do VCT - mínimo de 500 Kcal);



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Ceia (5% do VCT - mínimo de 100 Kcal).

Sobre as refeições

Deverão ser servidas 05 (cinco) refeições diárias, nos horários especificados, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014:

"Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados; Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação; Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados; Evite alimentos ultraprocessados."

Em crianças, a ingestão inadequada de energia por meio dos alimentos pode gerar uma deficiência nutricional séria que compromete a saúde, o crescimento e o desenvolvimento adequados, a resistência contra as doenças, podendo levá-las à morte (Brasil, 2008). Neste sentido, recomenda-se oferta conforme prescrição dietética de nutricionista responsável pela Casai;

Quanto à ingestão calórica para gestantes, o Institute of Medicine (IOM, 2002) recomenda o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 340 a 360 kcal/dia para o 2º trimestre e 452 kcal/dia no 3º trimestre de gestação (CASTRO, 2008).

Na lactação a produção diária de leite é cerca de 850 ml e correspondem a um valor energético de aproximadamente 600 Kcal. Como se estima em 80% o rendimento calórico durante a lactação, a mãe deverá receber em sua alimentação 750 Kcal adicionais para satisfazer as necessidades da lactância. Assim a suplementação de energia durante toda lactação será de 100.000 Kcal o que corresponde a 550 Kcal por dia (MARTINS, 1979). Devendo a CONTRATADA seguir prescrição dietética de nutricionista responsável pela CASAI.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável de 2008 as refeições deverão se compostas por:

Carboidratos Totais: 55% a 75% de do valor energético total (VET). Desse total, 45% a 65% devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de 10% de açúcares livres (ou simples). As principais fontes de carboidrato na alimentação são os grãos, como o arroz, o trigo e o milho; os tubérculos e raízes como batata inglesa, batata-doce, batatabarroa (mandioquinha), mandioca, cará ou inhame. Os tubérculos além de fazerem parte da alimentação dos indígenas são ricos em fibras alimentares e podem ser cozidos de diferentes maneiras e combinados com outros alimentos, no entanto quando fritos, absorvem muita gordura, por isso preparações fritas devem ser evitadas.

Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET) da alimentação. As gorduras (ou lipídios) incluem uma mistura de substâncias com alta concentração de energia (óleos e gorduras), que compõem, em diferentes concentrações e tipos, alimentos de origem vegetal e animal.



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET). São componentes dos alimentos de origem vegetal e animal que fornecem os aminoácidos, substâncias importantes e envolvidas em praticamente todas as funções bioquímicas e fisiológicas do organismo humano. As fontes alimentares mais importantes são as carnes em geral, os ovos e as leguminosas (feijões).

O desjejum deverá constar de:

- a) Leite, café (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) ou chicha de milho (ou arroz, cará, abóbora, beiju de polvilho, mandioca, banana verde) in natura 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 ou chás de sabores variados, não repetindo na mesma semana o sabor, somente um dia da semana; e
- b) 01 (um) porção de proteína: queijo com baixo teor de gordura e sódio (15-30g: varia de acordo com o tipo do queijo) ou ovo de galinha (01 unidade); e
- c) 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga ou
- d) 01 (um) beiju/tapioca ou e) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou
- f) 01 (uma) porção de tubérculos 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
- g) 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 curau ou mugunzá; e
- h) 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.

O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas. Para os indígenas que não tomam leite deverá ser servida outra opção como chá ou sucos de fruta natural na mesma quantidade (300 ml). As bebidas devem ter sempre as opções de adoçar com açúcar e adoçante.

O lanche deverá constar de:

- a) 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) ou chicha de milho (ou arroz, cará, abóbora, beiju de polvilho, mandioca, banana verde) in natura ou Vitamina natural de fruta ou polpa de fruta ou Leite puro cozido (280 ml), no máximo 01 vez por semana ou Café com leite ou chocolate em pó, 280 ml por pessoa, 03 vezes por semana; e
- b) 01 (um) beiju/tapioca; ou



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





c) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

d) 01 (uma) porção de tubérculos 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

e) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca, arroz, ou equivalente) à quantidade mínima de 100g, mínimo 02 vezes na semana; ou biscoito de polvilho caseiro (não será aceito industrializado); ou milho verde cozido (90g), panquecas de milho verde; ou canjica (300 ml) ; ou pamonha (100g); ou um tipo de Pão de 50 g com manteiga 01 (uma) unidade por pessoa, 01 vez por semana; ou torradas, no máximo 01 vezes por semana; ou

f) 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 curau ou mugunzá; e

g) 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.

A ceia deverá constar de:

a) 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); ou chocolate em pó com leite, a quantidade de 200 ml ou 01 (um) copo de chicha de arroz ou de milho in natura (com açúcar ou adoçante) 250 ml; e

b) 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 curau ou mugunzá; ou

c) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou Biscoito de polvilho caseiro ou torradas, 05 (cinco) unidades por pessoa, ou tapioca 01 (um) por pessoa; e

d) 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.

O almoço e o jantar deverão constar de:

a) Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína) com peso de 200g (para carnes sem osso) ou 300g (para carnes com osso)

Carne Bovina



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





– Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

Assados – Carne tipo: Contra filé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;

Grelhados – Carne tipo: Contra filé;

Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;

Bife – Carne tipo: Contra filé 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: Contra filé.

Carne 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.

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;

Isclas Tipo: Peito, sem pele.

Pescados - Peixes

– Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Ensopado (em posta) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu;

Empanado (filé) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pirarucu e pescada;

Grelhado – Peixe Tipo: pirarucu e pescada;

Assado – Peixe Tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã.

Vísceras

– 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).

Variações

a) 02 (duas) guarnições (150g) comuns aos pratos principais (batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou pupunha cozida ou milho cozido (respeitando as especificidades culturais e regionais) e/ou farofa e/ou legumes cozidos (ao molho, sauté, no vapor, etc.) e/ou purê, entre outros (respeitando costumes/hábitos alimentares); e

b) 01 (uma) porção de arroz (150g) – Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/parbolizado; e

c) 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (120g) (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá"; e

d) 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperada com azeite, limão e temperos naturais como ervas; e

e) Sobremesa: 01 (uma) opção de creme de fruta ou fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana; e

f) Líquidos: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Manga, caju, goiaba, maracujá, acerola, abacaxi, graviola, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml).

Caldo de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar);

Farinha diariamente (de acordo com os costumes de cada região);

Formulas Lácteas e Suplementações:

As suplementações orais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis (leites modificados de acordo com as faixas etárias) e fórmulas infantis especiais, destinados à crianças, idosos ou o paciente em qualquer fase da vida, que necessite de suplementação, serão faturadas a cada



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





150ml, e deverão ser disponibilizadas imediatamente após prescrição do profissional nutricionista da rede SUS ou da contratante mediante autorização da Administração CASAI de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO.

São refeições destinadas à pacientes pediátricos, devendo ser compostas por leites e/ou fórmulas dietéticas, de acordo com a necessidade apresentada pelo paciente e prescrição dietética;

A amamentação é considerada uma situação prazerosa, geradora de relacionamentos afetivos e comunicativos, mas acima de tudo é o motivo da sobrevivência e da saúde da espécie humana. O aleitamento materno é um modo insubstituível de fornecer o alimento ideal para o crescimento e desenvolvimento saudáveis de recém-nascidos e, além disso, tem importante influência biológica e emocional na saúde tanto de mãe quanto de crianças. A alimentação deficiente no primeiro ano de vida é o fator mais influente no comprometimento do desenvolvimento físico da criança. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que aleitamento materno exclusivo (somente leite humano) seja mantido até seis meses e complementado com outros alimentos até no mínimo dois anos de idade. Para atingir esse objetivo, todas as gestantes devem ser informadas sobre os benefícios e o correto manejo do aleitamento materno. Quando algum problema atinge esse ato da amamentação, ocorre um desequilíbrio dos fatores acima citados. A privação do relacionamento entre mãe e bebê, do prazer em sentir o alimento na boca e qualquer forma de alimentação inadequada pode aumentar as chances de a criança apresentar baixo peso, anemia entre outros problemas;

O aleitamento materno entre os povos indígenas é sempre preconizado e incentivado pelas equipes multidisciplinares de saúde, mas nem sempre ele é possível. Assim, o profissional, ao identificar uma nutriz com infecção viral ativa ou outra doença infecciosa, pode suspender temporariamente ou definitivamente o aleitamento materno;

A distribuição dos insumos será realizada para crianças que por razões clínicas não puderem ser amamentadas ou receber leite materno de 0 a 12 meses, crianças em baixo peso de 1 a 10 anos, idosos ou adultos em estado de carência nutricional devido a fatores diversos, recém-nascidos pré-termo, crianças com necessidade especiais com ganho de peso insuficiente e com baixo peso;

Crianças indígenas exigem um modelo complementar e diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção da saúde. Sua efetivação se dá pela suplementação alimentar ofertada nas comunidades indígenas, com a principal finalidade de combater de forma emergencial a desnutrição e a carência nutricional;

A suplementação alimentar funciona como um apoio emergencial às crianças que venham a sofrer de desnutrição, abandono ou possuem algum tipo de síndrome;

Por se tratar de um serviço de baixa ou média complexidade, as fórmulas lácteas se restringirão a:

Fórmula infantil em pó de partida para lactentes de 0 a 6 meses;



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Fórmula infantil em pó de seguimento para o segundo semestre de vida (6 a 12 meses);

Suplemento nutricional, complemento alimentar lácteo em pó (1 a 10 anos);

A dispensação de fórmula láctea será computada como uma unidade quando o volume for a partir de 150 ml; os de volumes inferiores deverão ser somadas.

A suplementação alimentar funciona como um apoio emergencial caso pacientes que venham a sofrer de desnutrição, devido a algum procedimento que implica no ganho de peso e apetite do paciente.

Nas fórmulas infantis, a nutricionista poderá solicitar formulações de acordo com a necessidade do paciente indígena, conforme descritos abaixo:

Fórmula infantil para alimentação de lactentes **desde o nascimento até o 6º mês de vida**, 100% lactose, perfil lipídico que possua oleína de palma, adicionada de ferro e selênio, com relação caseína proteína do soro de 30-40/60-70, embalagem em pó. Não contém Glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil para alimentação de **lactentes a partir do 6º mês de vida**, adicionada de ferro, com lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro, embalagem em pó. Não contém Glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g

Fórmula infantil para **lactentes a partir do 10º mês de vida**, adicionada de ferro, com lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro. Embalagem em pó. Não contém glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil nutricionalmente completa, **hipercalórica, indicada para o uso a partir de 01 (um) ano de idade. Isento de glúten e lactose.** Pode ser adicionado diretamente nos alimentos. Isento de lactose, glúten e sacarose. Distribuição calórica: Proteínas: 9%, Carboidratos: 50%, Lipídios: 41% e outras Suplementações: colina, carnitina e taurina. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil nutricionalmente completa e balanceada, **indicada para crianças de 01 à 10 anos de idade. Isento de Glúten e sacarose.** Acrescido de DHA e ARA, prebióticos e probióticos. Distribuição calórica: Proteínas 12%; carboidrato 53%; lipídeos 35% . Apresentação em pó. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil elementar de aminoácidos, **em pó, para crianças até 03 anos de idade**, nutricionalmente completa. Isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Contendo DHA e ARA. Apresentação em latas, contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Dieta polimérica padrão em **pó para crianças de 01 a 10 anos**, nutricionalmente completa, permitindo preparo nas diluições de 1,0Kcal/ml a 1,5Kcal/ml. Isenta de lactose e glúten. Sabor de baunilha. Apresentação em latas contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Complemento nutricional **em pó especialmente para idosos**, adicionado de vitaminas, minerais e fibras. Rico em selênio, vitamina D e B12, fonte de cálcio, fósforo, zinco, cobre, vitaminas A, E, K, C, B1, B6, ácido pantotênico e biotina e sem adição de sacarose e de outros açúcares*, sem glúten. Contém lactose. Contém fibras solúveis e sem sabor, podendo ser reconstituído com água ou ser adicionado ao final de receitas doces e salgadas.



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Suplemento nutricional líquido, hipercalórico (mínimo 1,2Kcal/ml) e hiperproteico (de 15% e 18% de proteínas), pronto para beber, para nutrição oral ou enteral, indicado para adultos e idosos. Isento de glúten e lactose. Sabores variados. Apresentação em embalagem tetrapack ou plástica contendo no mínimo 200 mililitros de produto.

Dieta polimérica padrão em pó, nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com proteína animal e/ou vegetal, para nutrição enteral ou oral, indicada para pessoas maiores de 10 anos de idade. Densidade calórica de no máximo 1,2Kcal/ml. Sabores natural, sem sabor ou baunilha. Apresentação em lata contendo no mínimo 400 gramas do produto.

Fórmula modificada para nutrição oral ou enteral, aspecto físico líquido, indicada para paciente em terapia renal dialítica, para reposição de perdas nutricionais, sem adição de sacarose, isenta de lactose. Sabor baunilha.

Módulo de proteína de alto valor biológico em pó com fonte de 100% caseinato de cálcio, para dieta enteral ou oral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 240 gramas de produto.

Módulo de carboidratos em pó com fonte de 100% maltodextrina, para nutrição enteral ou oral. Isento de glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Módulo de espessante e geleificante em pó, para alimentos frios ou quentes, para nutrição oral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Composto de 100% de carboidratos. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 125 gramas de produto ou sachê de no mínimo 01 grama.

Módulo de fibras alimentares para nutrição enteral ou oral, utilizado para auxiliar o funcionamento do intestino, contendo mix de fibras, com 60% a 70% de fibras solúveis e 30 a 40% de fibras insolúveis.

Suplemento infantil para **Nutrição Oral e Enteral indicada para crianças entre 3 a 10 anos**, fornecendo até 1,5 kcal/mL. Fórmula nutricionalmente balanceada aspecto físico pó, sem sabor. Isento de lactose e glúten.

Suplemento para paciente renal em tratamento conservador; Suplemento para paciente dialisado; Insuficiência renal aguda ou crônica, 2,0 calorias /ml, Proteínas - 7%, Carboidratos - 63%, Lipídeos - 30%, Proteína a base de caseinatos de cálcio e Sódio; Isenta de sacarose e lactose; Perfil lipídico de acordo com a AHA e ADA; Isenta de glúten e fibras; Alimento formulado de acordo com as condições de restrição de eletrólitos e fluidos; Baixo teor de sódio, potássio.

Dieta em pó, oral, **hipercalórica, hiperproteica, específica para o controle glicêmico**, que auxilia o paciente com diabetes tipo 1 e 2 durante o tratamento e após a alta médica. Isento de glúten, sacarose e lactose. Lata de 400g. Sabor: Baunilha.

Módulo de **L-glutamina** para dieta enteral ou oral. Sachê de 5 g.

Módulo de lipídios (**triglicerídeos de cadeia média – TCM**) enriquecido com ácidos graxos essenciais (ômega 3 - ácido linolênico, encontrados em peixes e óleo de peixe e ômega 6 - ácido linoleico encontrado em óleos vegetais), que não é produzida pelo organismo. Isento de carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais. Isento de Glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação líquida em frasco de no mínimo 250 mililitros

Do preparo das formulas/suplementos



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo das Fórmulas e Suplementos:

Garantir que todos os funcionários higienizem as mãos antes de manusear o produto, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

A água deve ser aquecida no mínimo a 70°.

A cada 30ml de água diluir o produto de acordo com recomendações do fabricante.

A cada 150ml de água incluir a medida de suplemento para adulto/idoso, conforme indicação do fabricante.

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por copeira lactarista, obedecendo as normas técnicas da **RDC nº 63 de 2000**.

Suplemento Alimentar:

Deve ser diluído em água filtrada conforme prescrição dietética.

Os suplementos fechados devem ser ofertados conforme a descrição do rótulo.

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;

KIT de lanche rápido

Sempre que solicitado pela Administração das CASAI.

Eventualmente, quando solicitado pela administração das CASAI, a empresa vencedora fornecerá o kit viagem, acondicionado(a) em embalagem apropriada para viagem. A solicitação poderá ser solicitada com antecedência mínima de 02 (duas) horas.

Kit viagem se destinará aos indígenas que retornam para seus destinos, com tempo de viagem superior a 04 horas.

O kit lanche constará dos seguintes itens:

a) 01 de suco de fruta ou chá, 280ml, deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada individual, não será aceito vitaminas para viagem, sendo oferecida a opção de adoçar com açúcar, adoçante ou mel;

b) 02 (dois) unidades de beiju ou sanduíches de queijo no pão francês (50g);



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





c) 01 (uma) fruta (banana, maçã, tangerina, goiaba, pera ou equivalente) higienizada e embalada individualmente.

Como opção ao beiju poderá ser solicitado paçoca de carne, farofa de carne bovina ou frango pela Administração da CASAI em embalagem hermeticamente fechada e com talheres descartáveis embalados individualmente.

especificação da alimentação infantil:

Crianças menores de seis meses amamentadas exclusivamente ao peito deverão manter a mesma rotina de amamentação. A mãe NÃO deverá de forma alguma ser desencorajada a interromper a amamentação ao peito, salvo em casos de doenças que impeçam essa prática mediante avaliação médica.

Crianças que receberam ou ainda recebem leite materno devem iniciar a alimentação complementar a partir dos seis meses de idade, segue o esquema alimentar para os dois primeiros anos de vida das crianças amamentadas baseado no “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” – MS 2019:

Aos 6 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Almoço
	É recomendado que o prato da criança tenha:
	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos;
	- 1 alimento do grupo dos feijões;
	- 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras;
	- 1 alimento do grupo das carnes e ovos.
	Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.
	Quantidade aproximada — 2 a 3 colheres de sopa no total.
	Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas
	Lanche da tarde — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Jantar — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Antes de dormir — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Aos 7 a 8 meses de idade

O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã e da tarde — fruta e leite materno
	Obs: Para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta e para o lanche da tarde, fruta e fórmula infantil
	Almoço e jantar
	É recomendado que o prato da criança tenha: <ul style="list-style-type: none">- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos;- 1 alimento do grupo dos feijões;- 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras;- 1 alimento do grupo das carnes e ovos.
	Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.

Quantidade aproximada — 3 a 4 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas

Antes de dormir — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Entre 9 e 11 meses de idade

O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã e da tarde — fruta e leite materno
	Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta e para o lanche da tarde leite de vaca integral e fruta



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





	<p>Almoço e jantar</p> <p>É recomendado que o prato da criança tenha:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos;- 1 alimento do grupo dos feijões;- 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras;- 1 alimento do grupo das carnes e ovos. <p>Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.</p> <p>Quantidade aproximada — 4 a 5 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.</p> <p>Antes de dormir — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)</p>
--	---

Ofereça água ao longo do dia.

Entre 1 e 2 anos de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	<p>Café da manhã</p> <ul style="list-style-type: none">- Fruta e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou- Cereal (pães caseiros ou processados, aveia, cuscuz de milho) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou- Raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	<p>Lanche da manhã — fruta e leite materno</p> <p>Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta</p>
	<p>Almoço e jantar</p> <p>É recomendado que o prato da criança tenha:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





<ul style="list-style-type: none">- 1 alimento do grupo dos feijões- 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras- 1 alimento do grupo das carnes e ovos <p>Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.</p> <p>Quantidade aproximada — 5 a 6 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas</p>
<p>Lanche da tarde</p> <ul style="list-style-type: none">- Leite materno e fruta ou- Leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) e cereal (pães caseiros pães processados, aveia, cuscuz de milho) ou raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata doce, inhame) <p>Antes de dormir — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)</p>

Ofereça água ao longo do dia.

Obs: Modificar a consistência da dieta conforme idade e indicação do profissional Nutricionista da contratante ou rede SUS. A partir dos dois anos de idade a criança já poderá consumir a mesma alimentação dos adultos em menores porções.

Composição das refeições para alimentação infantil/pediátrica (até 2 anos de idade):

Desjejum pediátrico: refeição composta de leite específico para a idade ou integral pasteurizado e fruta ou cereal ou tubérculo.

Papa salgada: refeição salgada de consistência pastosa à branda composta por um alimento do grupo dos cereais ou tubérculos, um alimento do grupo das hortaliças, um alimento de fonte proteica animal, um alimento do grupo dos grãos. Exemplos de preparações salgadas para menores de 01 ano da região centro oeste: Galinhada com cenoura, feijão, couve refogada; Peixe com couve folha e papa de batata com caldo de feijão; arroz e feijão com abobrinha e frango desfiado; carne desfiada com maxixe e mandioca, arroz e feijão; cará e cenoura, carne, feijão com chicória; polenta, caldo de feijão e frango ao molho desfiado, canja de galinha, sopa de macarrão, legumes, hortaliças e carne; macarrão com molho, caldo de feijão e carne desfiada; arroz, caldo de feijão e frango ao molho desfiado. As preparações de papas salgadas devem ser variadas e não se repetirem durante a semana. A frequência para canja de galinha pode ser de 1x/semana e sopa completa (conforme descrição acima) 3x/semana em dias alternados, nunca em dias consecutivos e servidas no almoço e jantar de um mesmo dia, no restante dos dias deve haver variação das papas salgadas. Será faturado a cada refeição (prato pequeno).



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Suco de fruta in natura: suco preparado com frutas in natura, composto por pelo menos 01 unidade de fruta de sabores variados ou água de coco. 100ml. Os sucos devem ser preparados no momento da distribuição. Nunca usar frutas muito ácidas para os sucos pediátricos. Os sabores dos sucos pediátricos não devem se repetir em um mesmo dia.

Lanche da manhã e da tarde pediátrico: refeição composta de suco de fruta in natura 100ml ou 01 fruta macia 30 a 60g, leite 200ml, cereal ou tubérculo 30gramas.

Ceia pediátrica: refeição composta de leite integral pasteurizado.

Os quantitativos estipulados nas refeições infantis podem ser modificados, levando em consideração a necessidade de cada criança, sendo assim a contratada deverá atender conforme prescrição do profissional Nutricionista.

A contratada deverá fornecer às crianças com intolerâncias alimentares e/ou necessidades nutricionais específicas, fórmulas infantis especiais de acordo com cada patologia (Ex: no caso de intolerância à lactose a criança deverá receber fórmula anti-alérgica isento de lactose), sendo os horários de recebimento das refeições lácteas estabelecidas de acordo com a necessidade individual de cada um e estas deverão ser computadas em número de latas conforme prescrição médica ou nutricional.

A contratada deverá produzir as receitas de Tratamento de Muito Baixo Peso e Baixo Peso da Estratégia AIDPI quando solicitado pela contratante e esta será contabilizada como dieta.

Crianças desnutridas que se encontram na CASAI de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO deverão ter as refeições lácteas acrescidas de suplementos em pó hiperprotéico e hipercalórico, de acordo com frequência estipulada pelo nutricionista da contratante e médicos e nutricionistas das redes de referência do SUS, entretanto a contratada deverá apresentar a Administração das CASAI diariamente o cardápio com a dieta especial hipercalórica e hiperprotéica, que contenham alimentos de alta densidade calórica.

A alimentação complementar de crianças até 2 anos de idade também deverá ser confeccionada conforme esquema alimentar e seguindo os costumes locais de cada etnia.

Os alimentos da alimentação infantil não devem ser passados em peneira e nem liquidificados, exceto com prescrição da necessidade de liquidificar. Não devem ser adicionados condimentos e temperos industrializados.

Cuidar da higiene no preparo, manuseio e oferta dos alimentos para evitar a contaminação e doenças como a diarreia.

Para a confecção de refeições pediátricas a carne deve ser impreterivelmente de primeira e o peixe e o frango devem ser filé sem pele, espinhas ou osso.

Quando do hábito alimentar da criança existir algum alimento e forma de preparo não mencionado a contratada deverá disponibilizar o gênero e material necessário.



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Recomendações para papa salgada:

Cozinhar todos os alimentos, para deixá-los macios;

Amassar com garfo, não liquidificar e não passar na peneira;

A papa deve ficar consistente, em forma de purê grosso;

A primeira papa salgada pode ser oferecida no almoço ao completar 6 meses e quando o bebê completar 7 meses, conforme a aceitação, introduzir a segunda papa salgada no jantar (Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos, MS-2019).

Descrição dos grupos de alimentos:

Grupo	Descrição
Feijões (leguminosas)	<p>Este grupo, também conhecido como leguminosas, é composto por todos os tipos de feijão (branco, carioca, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, jaloroxo, mulatinho, preto, rajado, roxinho, vermelho) e também ervilha, grão de bico, soja e lentilha. São boas fontes de proteínas, fibras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B.</p> <p>O feijão é muito consumido pelos brasileiros. Todos os tipos podem ser dados à criança a partir dos 6 meses. É comum que os cuidadores observem pedaços de casca de feijão nas fezes. Isso é normal e não é motivo para deixar de oferecer o feijão ou oferecer somente o caldo. Algumas crianças podem ter gases com feijão, mas também não é motivo para deixar de oferecê-lo. Para melhorar isso, recomenda-se deixar o feijão de molho por 8 a 12 horas antes de cozinhar. Veja detalhes sobre isso na sessão “Cozinhar em Casa”. Aos 6 meses, o feijão pode ser amassado com garfo e, a partir de 8 meses, a família pode observar se a criança já aceita o grão inteiro sem amassar</p>
Cereais	<p>Este grupo inclui o arroz, arroz integral, aveia, centeio, milho, trigo, trigoilho (trigo para quibe), e os diferentes tipos de farinha nas mais diversas texturas e refinamentos, como fubá, flocão, amido de milho, farinha de trigo, entre outros. As massas tanto frescas como secas, refinadas ou integrais, são feitas de cereais. Esses alimentos contêm carboidratos, o nutriente que dá energia para a criança brincar, crescer e se desenvolver. Também têm fibras, minerais e vitaminas, especialmente os cereais integrais.</p> <p>O arroz, o macarrão e o milho são alimentos muito presentes no almoço e no jantar dos brasileiros. Apresentam a vantagem do preparo e cozimento rápidos. Ainda que as frutas sejam a melhor escolha para lanches, o pão caseiro é também uma opção de alimento à base de cereais que pode ser consumido nessas refeições.</p>
Raízes e Tubérculos	<p>Este grupo é composto pelas batatas — baroa (também chamada de mandioquinha, batata-salsa ou cenourinha-amarela), doce e inglesa, entre outras; cará; inhame e mandioca — conhecida também como</p>



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



	<p>aipim ou macaxeira. Os alimentos desse grupo apresentam composição nutricional parecida com a dos cereais. Contêm carboidratos, um pouco de fibras, algumas vitaminas e minerais.</p> <p>Também fazem parte deste grupo a farinha de mandioca, a fécula de batata, o polvilho e outras farinhas feitas de raízes e tubérculos. Embora esses alimentos feitos a partir do refinamento de raízes e tubérculos sejam importantes ingredientes em várias preparações, eles têm menos vitaminas e minerais do que seus alimentos de origem.</p> <p>Eles podem ser simplesmente cozidos ou serem ingredientes de preparações, como purês, massas caseiras e farofas. Em geral, crianças e adultos aceitam muito bem esses alimentos. Raízes e tubérculos podem substituir ou complementar cereais no almoço e jantar, podendo ser consumidos também no café da manhã e no lanche, o que é uma prática comum em várias regiões.</p>
Legumes e Verduras	<p>Existem muitas opções de legumes e verduras no Brasil. Alguns exemplos de legumes são: abóbora (ou jerimum), abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, gueroba, ervilha torta, jiló, jurubeba, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem. Entre as verduras podemos citar: acelga, agrião, alface, almeirão, beldroega, brócolis, catalonha, cebola, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jambu, major-gomes, mostarda, ora-pro-nóbis, repolho, taioba. São alimentos ricos em diversas vitaminas e minerais.</p> <p>A vitamina A está presente nos vegetais de cor alaranjada e nos folhosos de cor verde-escura. Nesses folhosos, também está presente o ferro, um mineral que previne anemia. Legumes e verduras também contêm fibras, que ajudam a prevenir constipação intestinal (prisão de ventre ou intestino preso) e algumas doenças. Pessoas que têm uma alimentação com boa quantidade dos alimentos desse grupo têm menor chance de apresentar doenças, como obesidade, diabetes, doenças do coração e alguns tipos de câncer.</p> <p>Apesar de todas essas vantagens, legumes e verduras ainda têm pouco espaço no prato do brasileiro. São tantos tipos, com sabores tão variados, mas às vezes a família come sempre os mesmos e, em geral, em pouca quantidade.</p> <p>As verduras costumam ser menos aceitas pelas crianças, principalmente porque não costumam ser oferecidas a elas.</p> <p>Não há contraindicação em dar vegetais crus, após higienização, desde que na consistência adequada para a criança, pois pode ser que as crianças mais novas tenham dificuldade para mastigar os mais duros, mesmo ralados. Conforme a criança vai crescendo, os alimentos podem ser oferecidos crus e ralados, como cenoura e beterraba, ou em tirinhas, para serem pegos com as mãos pelas crianças</p>



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Frutas	<p>Existem muitas opções de frutas: abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, banana, cajá, caju, caqui, carambola, cereja, cupuaçu, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, tangerina (também conhecida como bergamota ou mexerica), lima, maçã, mangaba, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, pequi, pêra, pêssego, pitanga, pomelo, romã, umbu, uva. São alimentos com muitas fibras, vitaminas e minerais, além de possuírem substâncias que protegem contra doenças. Todas as frutas podem ser oferecidas às crianças. Como a quantidade e a variedade das vitaminas e minerais é muito diferente de uma fruta para outra, é bom variar. Uma sugestão é dar preferência às frutas da região e comprar as da estação (da época), quando estão mais saborosas e baratas. O Brasil possui enorme variedade de frutas. Cada região tem suas opções mais comuns, acessíveis e de menor preço. Em muitas localidades, estão disponíveis no quintal de casa ou na vizinhança e até nas avenidas e ruas das cidades. As frutas devem ser oferecidas sem adição de açúcar, para que a criança não se habitue ao sabor muito doce e reconheça melhor o sabor natural dos alimentos. Elas podem ser raspadas ou amassadas com garfo e/ou ofertadas em pedaços para que a criança possa segurar com suas próprias mãos. Frutas pequenas ou com caroços, como uva e acerola, exigem maior atenção, pois podem provocar engasgo. Nesses casos, devem ser retiradas as sementes e cortadas em pedaços bem pequenos (dividir cada fruta em 2 a 4 pedaços). Para variar, as frutas também podem ser oferecidas cozidas ou assadas sem adição de açúcar ou adoçante. Essas preparações são formas úteis de conservar e aproveitar esses alimentos, evitando desperdício. Bananas muito maduras podem ser cozidas e render um purê; maçãs podem ser fatiadas e cozidas com um pouco de suco de laranja no lugar do açúcar.</p>
Carnes e Ovos	<p>Este grupo inclui carnes bovina, de suíno (porco), cabrito, cordeiro, búfalo, aves, coelho, pescados, frutos do mar, ovos de galinha e de outras aves. Também inclui vísceras ou miúdos de animais (fígado bovino e de aves, estômago ou bucho, tripa, moela de frango) e outras partes internas de animais. Esses alimentos contêm proteína, gordura, ferro, zinco e vitamina B12 e, no caso do fígado, também muita vitamina A. Todos esses nutrientes são muito importante para o crescimento e desenvolvimento da criança.</p> <p>Todos os alimentos desse grupo podem ser oferecidos às crianças, devendo-se variar, sempre que possível. Durante muito tempo foi recomendado evitar carne de porco, peixe e clara de ovo na alimentação no primeiro ano de vida. No entanto, hoje já se sabe que eles não fazem mal à criança e que são boas fontes de nutrientes. Por isso, atualmente é liberada a oferta desses alimentos para crianças a partir dos 6 meses.</p> <p>Carnes e ovos podem ser preparados de diversas formas, tendo-se o cuidado de estarem bem cozidos, nunca malpassados ou crus. Quando cozidos, refogados ou ensopados são mais bem aceitos pela criança por ficarem mais molhados e fáceis de cortar. Quanto ao peixe, o principal</p>



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



UNião e Reconstrução



	<p>cuidado é retirar com atenção todas as espinhas e preferir aqueles com espinhas mais fáceis de retirar ou em menor quantidade. São exemplos de peixes sem espinhas o cação, o pirarucu, o pintado, o tambaqui, o jaú e o bagre, que podem ser oferecidos conforme o hábito alimentar da família. Os ovos podem ser cozidos, mexidos, pochê ou na forma de omelete, com um pouco de óleo, cuidando-se para que este não seja aquecido em excesso.</p>
Leites e Queijos	<p>O alimento desse grupo mais importante para a criança menor de 2 anos é o leite materno. Também fazem parte do grupo o leite de outros animais, coalhadas, iogurtes naturais sem açúcar e queijos.</p> <p>São ricos em proteína, gordura, cálcio e vitamina A.</p> <p>O leite materno é um alimento completo, não sendo necessário oferecer leite de vaca ou de outros animais ou fórmulas infantis para crianças que são amamentadas.</p> <p>O café com leite é uma preparação que faz parte da cultura brasileira, porém seu uso não é recomendado para a criança menor de 2 anos. A cafeína que está presente no café, no mate, no chá preto, no chá verde, no chocolate e em refrigerantes à base de cola é estimulante, podendo deixar a criança agitada, por isso, essas bebidas não devem ser oferecidas à criança. Além disso, essas bebidas contêm alguns compostos que reduzem a absorção do cálcio presente no leite. Chás como camomila, erva cidreira, hortelã podem ser oferecidos para as crianças a partir dos 6 meses, sem adição de açúcar ou adoçante, desde que não substituam nenhuma refeição.</p>
Amendoim, Castanhas e Nozes	<p>Este grupo é composto por alimentos como: amêndoas, amendoim, avelã, castanhas de caju, castanha do Pará/do Brasil, castanha de baru, noz-pecã, pistache. Esses alimentos são ricos em minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que previnem doenças. Por sua consistência dura, podem causar engasgo e sufocamento, não sendo seguros para serem oferecidos inteiros à criança. No entanto, se forem triturados ou bem picados, podem ser ofertados à criança. Por outro lado, as castanhas com coberturas açucaradas ou salgadas não devem ser dadas, por causa da adição de açúcar e do excesso de sal.</p>
Condimentos Naturais, Especiarias e Ervas Frescas e Secas	<p>São temperos naturais que acrescentam sabor, aroma e nutrientes à comida e permitem que a criança perceba a sutileza dos sabores de cada alimento.</p> <p>Alguns exemplos de temperos naturais utilizados no Brasil são: alecrim, açafraão da terra (cúrcuma), canela, cebolinha, cheiro-verde, chicória do Pará, coentro, cominho, cravo, gengibre, louro, manjerição, orégano, pimentas de diversos tipos, salsa, sálvia e tomilho. Alimentos</p>



	como cebola, alho, limão, laranja, azeites, óleos e outros alimentos in natura ou minimamente processados também podem ser usados como temperos.
Água	<p>Fonte essencial para a vida, a água também é um alimento. A criança em amamentação exclusiva não precisa beber água, pois o leite materno hidrata na medida certa. A partir dos 6 meses, quando a criança começar a receber outros alimentos, a água deve ser oferecida em copo principalmente nos intervalos entre as refeições.</p> <p>Oferecer água é importante, pois a criança não percebe que está com sede e não pede água. Deixar sempre um copo ou garrafinha com água tampada e acessível é uma boa estratégia. Em lugares muito quentes, a necessidade de água é maior.</p>

Fonte: Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 02 anos. MS-2019.

Considerações em relação às dietas e esquemas alimentares:

As Dietas especiais serão solicitadas pela Administração da CASAI quando o paciente tiver prescrição médica ou nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas.

Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser hospedado na CASAI e que não estiver exemplificada aqui neste Termo de Referência deverá ser fornecido pela contratada além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da Contratada e enviado para a Contratante para considerações e modificações se estas se fizerem necessárias.

As dietas especiais são direcionadas a cada indivíduo e/ou paciente e são divididas de acordo com a consistência ou alteração ou exclusão de nutrientes específicos dependendo da enfermidade ou dificuldade apresentada pelo paciente.

A dieta modificada compreende ao ajuste de qualquer uma de suas características físico-químicas a uma alteração do processo digestivo ou funcionamento geral do organismo. Tem como objetivo principal adaptar integralmente a dieta a cada indivíduo, possibilitando a recuperação do paciente num menor tempo possível; evitar/minimizar a desnutrição durante o tempo que estiver nas CASAI's de Alta Floresta/RO, Guajará-Mirim/RO, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO, Humaitá/AM e Porto Velho/RO; manter as reservas de nutrientes no organismo; adequar a ingestão de energia, macro e micronutrientes às necessidades nutricionais.

A dietoterapia usa a dieta como recurso terapêutico, possuindo a dieta normal como padrão. O tratamento dietoterápico tem como finalidade básica ofertar, ao organismo debilitado, nutrientes adequados ao tipo de enfermidade, condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, mantendo e/ou recuperando o seu estado nutricional, além de atender as recomendações nutricionais individuais por meio da prescrição de dietas especiais.



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





O paciente que apresentar necessidade de dieta especial e/ou esquema alimentar deverá recebê-la imediatamente após apresentação de prescrição nutricional à Contratada.

A dieta especial deverá seguir as especificações, obedecendo às características de consistência, frequência, costumes alimentares das etnias e quantidade adequada à patologia do indígena.

O Indígena com necessidade de suplementação hídrica ou suco na administração de medicamento, deverá receber sucos ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitados pelo profissional da Contratante, sendo os mesmos computados como complementação da dieta líquida por se tratar de um tipo de dieta especial com custo quase zero, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes térmicos e utensílios para este fim serão de responsabilidade da contratada.

As dietas especiais seguirão o padrão básico do cardápio para as dietas genéricas, porém, deverão seguir rigorosamente as especificações e referências para os padrões de dietas hospitalares modificadas.

No mesmo contexto das dietas especiais teremos os esquemas alimentares individualizados prescritos pelo nutricionista da contratante, esses esquemas serão confeccionados baseando-se na condição física e clínica do paciente em questão e ocorrerão de forma esporádica podendo conter alimentos diferenciados que fugirão dos padrões das dietas normais (Ex: produtos de panificação modificados, preparações de pratos principais diferenciados, frutas diferenciadas, vitaminas, e outros), no entanto seguirão tamanhos de porções normais.

O termo exposto “padrão básico do cardápio” refere-se a alimentos básicos conforme o cardápio para alimentação normal, ou seja, como base serão utilizados alguns desses alimentos para compor as refeições especiais dieta, porém para compor essas refeições são utilizados recursos técnicos dietéticos (processamentos, cozimentos, remolhos e etc.) e adição de alimentos com intuito terapêutico diferentes do cardápio normal, incluindo também que em muitos casos é necessário realizar a compra e cozimento separado de parte do alimento para compor a dieta, demandando tempo e recurso diferenciado quando comparado a confecção do cardápio normal.

Os esquemas alimentares serão prescritos pelo nutricionista da contratante quando os cardápios das dietas não estiverem atendendo às necessidades individuais de determinados pacientes em condições extremamente especiais. Os esquemas alimentares deverão ser atendidos pela contratada em sua integralidade conforme especificações constantes da prescrição nutricional do nutricionista da contratante. Será inadmissível o faturamento a parte de qualquer alimento inserido no esquema alimentar.

A quantidade de refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) e a composição de cada refeição das dietas especiais e esquemas alimentares será basicamente a mesma das dietas normais com as modificações pertinentes a cada patologia, com ressalvas para os casos específicos que mediante avaliação nutricional poderão ser solicitados pequenas refeições extras que deverão ter a mesma composição de um desjejum, e serão faturadas como tal.



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





O termo exposto “padrão básico do cardápio” refere-se a alimentos básicos conforme o cardápio para alimentação normal, ou seja, como base serão utilizados alguns desses alimentos para compor as refeições especiais dieta, porém para compor essas refeições são utilizados recursos técnicos dietéticos (processamentos, cozimentos, remolhos e etc.) e adição de alimentos com intuito terapêutico diferentes do cardápio normal.

As dietas são modificadas a partir da dieta normal/livre/genérica de maneira quantitativa e qualitativamente própria ao paciente, devendo se respeitar os critérios de sabor, cor, hábito alimentar do indígena.

A manipulação de dietas especiais e suplementos nutricionais prescritos serão de responsabilidade dos profissionais capacitados disponibilizados pela contratada.

Para a confecção das dietas modificadas especiais a contratada poderá tomar como consulta bibliografias relacionada às dietas hospitalares:

Indicações e Características das Dietas:

Geral ou normal: Pacientes cuja condição clínica não exige modificação em nutrientes e consistência da dieta. Sem nenhuma restrição, deve preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada.

Branda (dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção; sem alteração de nutrientes; alimentos, que podem, ser excluídos da dieta: especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus e alimentos duros. Ex.: arroz papa, caldo de feijão, carne macia. Proibido frituras e condimentos.);

Pastosa (alimentos bem cozidos e de fácil mastigação; sem alteração de nutrientes; alimentos com textura macia, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço; alimentos que podem fazer parte desta dieta: purês, legumes em pedaços, carnes desfiadas ou moída, massas bem cozidas, pães);

Semilíquida ou líquida pastosa (todos os alimentos são liquidificados, na consistência de creme. No mercado atualmente, temos os espessantes industrializados, que podem ser adicionados às preparações quentes ou frias, como sucos de frutas, sopas e água, para melhorar o aporte de líquidos; alimentos que podem ser incluídos na dieta: mingau e vitaminas cremosas, cremes de frutas, sopas cremosas.);

Líquida completa (proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico. Composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca. Alimentos, que podem ser incluídos na dieta: leite, chicha de milho ou de acordo com a etnia, mingau e vitaminas ralas, chás e café, sucos de fruta, sopas na consistência líquida e creme de fruta.);

Líquida restrita (Dieta constituída apenas de: água, chás claros com adoçante e creme de fruta diet.).

Exemplos de Dietas Especiais Conforme Patologias:



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Dieta Livre ou Normal:

Objetivo: manter o estado nutricional de indígenas com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.

Indicação de uso: Destina-se aos acompanhantes e pacientes indígenas cuja condição clínica não exige modificações dietoterápicas, por não interferir no sistema digestivo e na tolerância normal do paciente aos alimentos e por não causar alterações metabólicas que exijam tais modificações.

Características: É um tipo de dieta elaborada com todos os alimentos normalmente acessíveis ao indivíduo e segundo sua preferência, em qualquer preparação com qualquer consistência. É, portanto, uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade fornecer calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo. Apresenta uma composição aproximada de 55% de carboidratos, 15% de proteínas e 30% de lipídeos.

Exemplo de Dietas com Modificações na Consistência:

Dieta Branda:

Objetivo: fornecer uma dieta contendo o mínimo possível de fibras que não foram abrandadas pela cocção, e uma quantidade moderada de resíduos.

Indicação para uso: utilizada como transição entre uma dieta líquida e uma normal. Utilizada no pós-cirúrgico, em enfermidades do esôfago e para aqueles com dificuldades na mastigação ou deglutição, com uso de próteses dentárias, e presença de gastrite ou úlcera péptica.

Características: normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos flatulentos.

Dieta Pastosa:

Objetivo: fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.

Indicação para uso: indígenas com dificuldades na mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retardo mental severo, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago, e uso de próteses dentárias. Não é indicada àqueles com risco de broncoaspiração.

Características: normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios.

Dieta Leve/Semilíquida:

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta Branda



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: semilíquida:

Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições: sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa, (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

Preparações indicadas:

Água e infusos (chá, mate, café);

Sucos (de carne, verduras e frutas) coados;

Purê de vegetais;

Caldos de carne e vegetais (desengordurados);

Sopas espessadas, liquidificadas e sopas-creme;

Leite ou coalhada, creme e manteiga;

Frutas em papa ou liquidificadas;

Sobremesas: creme de fruta, legumes ou tubérculos;

Dieta Líquida Completa:

Objetivo: fornecer nutrientes de uma forma que exija um mínimo de esforço nos processos digestivos e absorptivos.

Indicação para uso: é indicada quando se deseja obter repouso gastrointestinal maior que nos casos anteriores como por exemplo, pós-operatórios, casos graves de infecção, transtornos gastrointestinais, etc.

Características: É totalmente composta por preparações líquidas na temperatura corporal, às quais são adicionadas substâncias que permaneçam dissolvidas. Muitas vezes, pelas limitações



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





impostas pela dieta líquida, ela pode apresentar baixo teor nutritivo, por isso a evolução para dieta semilíquida deve ser feito o mais breve o possível; em casos em que não seja possível, deve-se fazer suplementação vitamínica e/ou mineral, ou mesmo protéico-calórica, quando poderão ser utilizados produtos industrializados ricos em calorias, proteínas, vitaminas e minerais e ainda, clara de ovo, creme de leite, açúcar, farinhas etc. A dieta líquida propicia pouca saciedade, por isso deve ser administrada de duas em duas horas com quantidade de açúcar mantida no mínimo para não provocar fermentação e flatulência. A fim de não haver distensão abdominal, o volume também costuma ser controlado: administra-se aproximadamente 200 ml por vez. Se a dieta for administrada em situações em que não seja necessária a restrição hídrica, o paciente pode ser alimentado mesmo durante a noite, caso sinta fome, ou para complementação de suas necessidades nutricionais. As necessidades hídricas dos indivíduos giram em torno de 1.000 a 1.500ml; nos casos em que administra-se a dieta totalmente líquida, a oferta pode ser aumentada. A densidade calórica é de um quilocaloria/ml; nos casos em que haja restrição hídrica, o volume será avaliado conforme o balanço hídrico do paciente e a densidade calórica da dieta deverá ser de aproximadamente duas quilocalorias/ml. A dieta líquida completa é fundamentalmente à base de leite, que é a maior fonte proteica líquida, e de bebidas à base de leite; é pobre em resíduo, porém é mais rica neste do que a dieta líquida restrita. Em casos de intolerância à lactose, provavelmente será mais difícil alcançar as necessidades calóricas e nutritivas do paciente, podendo então ser utilizados produtos isentos de lactose, tais como leites de soja ou preparações proteicas que não sejam à base de leite, com o mingau de frango.

Preparações indicadas:

Leite, leite gelificado, iogurte natural;

Sobremesas: creme de fruta;

Bebidas: chá, café, chocolate em pó, mate, bebidas não gasosas, gemada, sucos de frutas e de vegetais coados;

Cereais: papa de cereais (podem ser adicionados às bases líquidas);

Sopas: sopas de vegetais peneiradas, sopas cremosas coadas, caldo de galinha, de carne, caldo de feijão, os caldos não devem ser de produtos industrializados prontos;

Ovo quente;

Gorduras: óleos vegetais, manteiga, creme de leite;

Alimentos espessantes: farinha pré-cozida de arroz, trigo, milho, isolados proteicos, clara de ovo, etc.

Dieta Líquida Restrita ou Cristalina:

Objetivo: hidratar e proporcionar o máximo de repouso gastrointestinal, este, por conta de sua quantidade mínima de resíduos. Indicação para uso: geralmente, é empregada no pós-



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





operatório imediato (24 horas a 36 horas), preparação para exames ou cirurgia de cólon, diminuição da função do trato gastrointestinal (TGI).

Características: consiste, basicamente, de água, líquidos límpidos e carboidratos. Por não conter leite e outras preparações, o seu valor nutritivo e calórico é muito baixo.

Possui em torno de 500 kcal e, por isso, deve evoluir rapidamente para dieta líquida completa. Deve ser administrada de duas em duas horas (ou menos), para hidratar os tecidos, e haver monitorização do volume para evitar a distensão abdominal.

Preparações indicadas:

Água e infusos adocicados (chá, café, mate) com açúcar e glicose de milho e bebidas carbonatadas;

Sucos de frutas coados;

Caldo de carne e de legumes coados;

Sobremesas: creme de fruta, suco de frutas coadas, sem leite.

Indicação e Características das Dietas com Modificação de Nutrientes:

Além de todos os critérios citados, a dieta ainda pode ser modificada segundo o equilíbrio de nutrientes; por exemplo, a dieta poderá ser de restrição ou de acréscimo, que seria a que apresentasse restrição ou exclusão, ou aumento de quantidade, respectivamente, de um ou mais nutrientes, independente de sua consistência, volume, etc. Neste caso, as dietas poderão ser:

Normocalórica: Dieta com quantidades normais de calorias, dentro das necessidades distintas de cada paciente.

Hipocalórica: Dieta restrita em calorias, ou seja, em quantidades abaixo do necessário. Sua função é produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso. Indicada para pacientes obesos ou em caso de doenças que requerem urgência médica em perda de peso. Não possui alimentos de alta densidade calórica.

Hipercalórica: Dieta com quantidades aumentadas de calorias, ou seja, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente. Tem a função de gerar balanço positivo e conseqüente ganho de peso. Indicada para pacientes em subnutrição. Possui alimentos de alta densidade calórica.

Normoprotéica: Dieta que possui quantidades normais de proteínas, segundo as necessidades distintas do paciente.

Hipoprotéica: Possui quantidades diminuídas de proteínas cuja finalidade é prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados. É composta por doces à base de frutas, mel e vegetais. Indicadas para pacientes com insuficiência renal crônica, encefalopatia hepática ou outra patologia cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





Hiperprotéica: Dieta com quantidades aumentadas de proteínas a fim de produzir balanço positivo de nitrogênio. A relação caloria/proteína deve ser suficiente. Indicada para pacientes em estado de hipercatabolismo.

Normoglicídica: Dieta em quantidades normais de carboidratos, conforme as necessidades distintas de cada paciente.

Hipoglicídica: Possui quantidades de carboidratos reduzidas, cujo principal objetivo é diminuir a quantidade destes, sem diminuir necessariamente as calorias, um exemplo é a dieta para o diabético, que é pobre em glicídios simples, em destaque a sacarose, o tradicional açúcar de mesa.

Hiperglicídica: Dieta com quantidades aumentadas de carboidratos.

Normolipídica: Possui quantidades normais de gorduras, segundo as necessidades individuais de cada paciente.

Hipolipídica: Dieta pobre em gorduras, principalmente saturadas, indicada para pacientes com hipercolesterolemia e obesos.

Hiperlipídica: Dieta com uma boa quantidade de gorduras, principalmente de Triglicerídeos de Cadeia média (TCMs), geralmente indicada para tratamento de desnutrição grave. Nem sempre pode ser associada à hipercalórica, pois, pode ser ajustada de acordo com as necessidades do paciente, enfocando apenas a maior oferta de gorduras de boa qualidade.

Hipossódica: Dieta pobre no eletrólito/mineral Sódio (Na), presente em grande quantidade em diversos tipos de alimentos, como por exemplo, alguns tipos de adoçantes alimentos embutidos, enlatados, conservas dentre outros. É indicada para pacientes hipertensos, cardiopatas, com retenção de líquidos (edemas), dentre outros.

Rica em potássio: Dieta contendo alimentos fontes de potássio. Segundo Augusto (2005), a carência de potássio é comum em pós-operatórios, má nutrição, equilíbrio nitrogenado prolongado, perdas gastrintestinais e alcalose metabólica. Também em casos de insuficiência cardíaca, o teor de potássio no miocárdio se esgota, e com a recuperação ocorre repleção de potássio (Augusto, 2005).

Pobre em potássio: Dieta com teores reduzidos de potássio. Este tipo de dieta pode ser administrada em casos, por exemplo, de doenças renais onde a acidose metabólica é comum. Nesse caso, no estágio final da doença renal, reduz-se a reabsorção de bicarbonato em consequência de hipercalemia entre outros excessos (Silva e Mura, 2007).

Rica/pobre em fibras: A escolha destas dietas depende, basicamente, da motilidade intestinal do paciente. Quanto maior for a quantidade de fibras, maior é a motilidade intestinal e, quanto menor for a quantidade de fibras, menor o esforço gastrintestinal. A dieta com baixo teor de fibras é indicada para problemas no trato gastrintestinal e cirurgias de cólon. A ingestão de grande quantidade de fibras alimentares tem se associado à redução do risco de doenças cardíacas em um grande número de estudos, além de sua coparticipação em hipercolesterolemias e equilíbrio glicêmico (Rand, 2006). A dieta rica em fibras deve fornecer



MINISTÉRIO DA
SAÚDE





variáveis de fibras solúveis e insolúveis e também está indicada para doenças do cólon, hemorroidas e obesidade.

Pobre em colesterol: Consiste em restringir a utilização de gorduras saturadas e utilizar-se, moderadamente, das gorduras poli e monoinsaturadas. Indicada para pacientes com dislipidemias, ou pressão arterial elevada, por exemplo.

Restrita em líquidos: Dieta onde se restringe a ingestão de líquidos. Utilizada principalmente em casos de doença renal aguda, onde os rins são incapazes de manter a homeostasia de água e eletrólitos. Segundo Augusto (2005), esta dieta é administrada nas fases oligúricas (decréscimo na quantidade de urina secretada) da doença. Nestes casos, restringe-se também a ingestão de sódio e potássio.

Isenta de Glúten: Caracteriza-se pela ausência total de cereais ricos em glúten, tais como trigo, centeio, aveia, cevada, pão, macarrão, bolos, biscoitos e massas em geral. O trigo pode ser substituído por farinha de milho, maizena, polvilho, araruta, fécula de batata ou creme de arroz. Por sua restrição, Bodinski (2006) diz que é importante que a dieta isenta de glúten seja variada e receitas especiais são exigidas. Também é essencial educar o paciente a verificar sempre o rótulo de qualquer alimento, não consumindo aqueles cuja embalagem informar “contém glúten”.

Isenta de Lactose: Dieta onde se elimina alimentos que contenham lactose (leite e derivados), ou utiliza-se produtos lácteos onde a lactose é retirada. Indicada quando o paciente possui intolerância à lactose, algum tipo de erros natos do metabolismo (galactosemia) ou em casos de diarreia crônica – na terapêutica de exclusão, após anamnese - por exemplo.

Pobre em purinas: Dieta com baixos teores de purinas. As purinas são componentes das proteínas cujos pacientes com gota são incapazes de metabolizar resultando em hiperuricemia, segundo Bodinski (2006) as purinas geram ácido úrico e também devem ser evitadas por pacientes litíasicos com hiperuricosúria (Silva e Mura, 2007).

As Dietas especiais serão solicitadas pela Administração da CASAI quando o paciente tiver prescrição nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas. Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser hospedado ou na CASAI e que não estiver exemplificada aqui neste Projeto Básico deverá ser fornecido pela contratada além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da Contratada para complementariedade do Serviço de Alimentação e Nutrição da Contratante.



Anexo II - ETP51_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 51/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A saúde da população Indígena exige um modelo diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção e recuperação da saúde. Sua efetivação ocorre através da rede de serviços disponibilizados pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena e abarca uma série de serviços assistenciais que visam garantir aos usuários o direito de acesso aos serviços públicos de saúde no nível da atenção básica. As Casas de Saúde Indígena - CASAI devem prestar serviços de apoio aos pacientes encaminhados para a rede do Sistema Único de Saúde (SUS). Entre outras atribuições, essas Casas de Saúde deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes e acompanhantes.

A Lei nº 9.836/99, conhecida como Lei Arouca, que instituiu o Subsistema de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas - SASI SUS, estabelece que as populações indígenas devem ter acesso garantido ao Sistema Único de Saúde -SUS, em âmbito local, regional e de centros especializados, de acordo com suas necessidades e compreendendo a atenção primária, secundária e terciária.

Ainda que este dispositivo não estivesse incluído na Lei Arouca, os indígenas, enquanto cidadãos brasileiros, têm o direito de serem atendidos nas unidades básicas e especializadas de saúde dos Estados e Municípios, sem qualquer tipo de discriminação. A universalidade e a equidade são princípios do SUS e a universalidade compreende a saúde como um direito de cidadania, devendo o acesso às ações e serviços ser garantido a todas as pessoas, independente de sexo, raça, etnia, ocupação, ou outras características sociais e pessoas.

A Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas – PNASPI foi instituída em 2002 com o propósito de:

“garantir aos povos indígenas o acesso à atenção integral à saúde, de acordo com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde, contemplando a diversidade social, cultural, geográfica, histórica e política de modo a favorecer a superação dos fatores que tornam essa população mais vulnerável aos agravos à saúde de maior magnitude e transcendência entre os brasileiros, reconhecendo a eficácia de sua medicina e o direito desses povos à sua cultura.” (Portaria de Consolidação MS-GM nº 02, de 28 de setembro de 2017, anexo XIV)

De acordo com Decreto nº 8.901, de 10 de novembro de 2016, no Art. 18. 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, nas suas áreas de atuação, observadas as práticas de saúde e as medicinas tradicionais; e

II – desenvolver as atividades de execução orçamentária, financeira e contábil relativas aos créditos sob a gestão específica de cada Distrito Sanitário Especial Indígena.

O Art. 61 da Portaria de Consolidação MS-GM nº 4 de 28 de setembro de 2017 esclarece que a CASAI é o estabelecimento responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS para realização de ações complementares de atenção básica e de atenção especializada, sendo destinada também aos acompanhantes, quando necessário.

Neste sentido, as Casas de Saúde Indígena são referências para os DSEI, quando indígenas de todo Brasil são referenciados para tratamento da média e alta complexidade, incluindo casos de emergência/urgência na REDE SUS, conforme definido pelo referido Decreto.

Art. 24. Às Casas de Saúde Indígena compete:

I – promover o acolhimento do paciente e seus acompanhantes e fomentar a humanização do cuidado à saúde;

II – promover a recepção, o alojamento, a alimentação e o atendimento de enfermagem aos pacientes e acompanhantes, respeitando as especificidades culturais;

III – prestar assistência farmacêutica, incluindo a programação, o armazenamento e a dispensação de medicamentos, com foco no uso racional de medicamentos;

IV – promover terapias ocupacionais para os pacientes e acompanhantes;

V – apoiar o DSEI na articulação da rede de referência de ações de Assistência Social, bem como acompanhar o agendamento e a realização de consultas, exames e internações;

VI – garantir apoio logístico e acompanhamento de pacientes aos serviços de referência e no retorno dos pacientes em alta médica e de seus acompanhantes aos locais de residência;

VII – registrar as ações realizadas e manter atualizados os arquivos de informações dos usuários;

VIII – orientar e acompanhar a execução de atividades de apoio administrativo, limpeza, manutenção, vigilância, transporte, administração de material, patrimônio, obras e comunicação; e

IX – desenvolver atividades de administração e gestão de recursos humanos da CASAI.

O Distrito Sanitário Especial Indígena de Porto Velho/RO tem sob sua responsabilidade a população indígena total de 12.065 indígenas aldeados, 62 etnias, 210 aldeias, com municípios de abrangência da área indígena do distrito: 16 municípios situados em três Estados: Amazonas, Mato Grosso e Rondônia, 06 Polos Base (Alta Floresta do Oeste /RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá /AM, Ji-Paraná/RO, Jaru/RO e Porto Velho/RO), indígenas que são atendidos localmente em suas aldeias para atendimento básico de saúde, no entanto, a complementaridade da assistência compete à média e alta complexidade dos municípios.

A execução do serviço em tela atenderá às necessidades de:

A Constituição Federal e as Leis Orgânicas de Saúde (8.080/90 e 9.836/99) reconhecem as especificidades étnicas e culturais dos povos indígenas.

As Casas de Saúde Indígena de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO são unidades vinculadas ao Distrito Sanitário Especial Indígena Porto Velho/Secretaria Especial de Saúde Indígena /Ministério da Saúde – conforme o disposto na Portaria nº 3.965, de 14 de dezembro de 2010.

Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (PNAN/MS, 2012). Embora não sejam caracterizadas como ambientes hospitalares, as CASAI constituem-se no principal local de apoio e acolhimento para pacientes indígenas durante seu tratamento nos serviços de média e alta complexidade, razão pela qual espera-se que o fornecimento de refeições das CASAI considere o estado nutricional, fisiológico e clínico do paciente, visto que a alimentação possui papel co-terapêutico durante o processo de recuperação da saúde.

Deve-se levar em consideração que a alimentação não é atividade fim do poder público, já que o foco estratégico deve estar direcionado à saúde, classificando-se como atividade “meio”.

A composição dos gêneros de uma alimentação deve buscar o atendimento dos objetivos nutricionais, sendo necessário, observar a legislação referente às necessidades nutricionais diárias por cardápio. A gestão da alimentação, portanto, envolve, além de todas as questões nutricionais, o atendimento a legislação e normas do Ministério da Saúde, abrangendo, assim, além dos aspectos nutricionais, operacionais e higiênico-sanitários, a questão da cidadania, promovendo, ao longo do tempo, melhoria nos índices de desenvolvimento humano.

A complexidade existente na oferta da alimentação não permite que os gestores dediquem seu tempo para a formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes, dedicando-se, na maioria das vezes, a gerir as questões do cotidiano da CASAI, tais como problemas com o pessoal, com fornecedores, manutenção das cozinhas, entre outros. Nesse sentido, o poder público pode formular projetos, planos e diretrizes e cobrar a execução destes da iniciativa privada, fiscalizando essa execução com eficiência, conforme normas e obrigações impostas através de contratos a serem firmados após procedimentos licitatórios.

O presente estudo visa, portanto, a busca de eficácia e ganhos de gestão pública no setor e nessa Secretaria e, para gerir a complexidade do programa como exposto, faz-se necessário a contratação de empresa especializada que se responsabilize pela gestão global do serviço prestado, cabendo à SESAI a fiscalização dessa gestão, ponderando, ainda, benefícios que tal redirecionamento traz a União, como geração de empregos, escritórios centrais regionalizados, treinamento e qualificação de profissionais e incentivos à produção local.

Não há no quadro do DSEI Porto Velho servidores que possam realizar os serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação aos pacientes e acompanhantes indígenas nas CASAI. Logo, o serviço só pode ser oferecido através de execução indireta. Atualmente, o serviço de fornecimento de refeições vem sendo oferecido pelas empresas QUALITY

COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA através dos contratos nº 21/2022, 02/2023, 03/2023 e 04/2023; CALECHE COMERCIO E SERVICOS LTDA-ME através do contrato nº 18/2022 e; FLORESTA EMPREENDIMENTOS LTDA através do contrato nº 20/2022. Tais contratos foram prorrogados e alguns foram aditivados em 25% (vinte e cinco por cento), visto que o valor inicialmente estabelecido não foi suficiente para atender a demanda, uma vez que constantemente ocorriam excedentes dos valores nas CASAIs. Visando a continuidade dos serviços de alimentação nas CASAIs em atendimento as necessidades dos indígenas em tratamento de saúde, bem como evitar pagamentos acima do valor global dos contratos - indenização, se faz necessário um novo processo licitatório com as devidas adequações nos valores das contratações. Uma vez que de acordo com o Ofício nº 2227/2021/SESAI/GAB/SESAI/MS foi restituída autonomia dos DSEI para realização das contratações do supracitado serviço.

A referida contratação é fundamental ao atendimento dos pacientes e acompanhante, garantindo acesso aos serviços públicos de saúde e possibilitando melhores condições de tratamento e recuperação dos usuários. É essencial esclarecer que as estimativas de quantidades no último processo de fornecimento de alimentação, que gerou os contratos vigentes nº 18/2022, 20/2022, 21/2022, 02/2023, 03/2023 e 04/2023, foram levantadas com base no consumo das CASAI no período de 2021 e início de 2022. Se tratando de um momento pandêmico em que haviam limitações de acompanhantes nas unidades de saúde, bem como muitos agendamentos foram cancelados, a fim de respeitar as restrições estabelecidas pelos protocolos de controle sanitários da época, os valores estimaram estavam abaixo da realidade das CASAI. Destaca-se que as quantidades de usuários indígenas que as CASAI receberam no ano de 2023 excederam o teto de consumo de alimentação, apesar dos esforços das equipes para controlar a entrada de usuários nas unidades.

A cobertura contratual para fornecimento de refeições precisa atender a real necessidade das CASAI, pois na tentativa de controlar os gastos com alimentação são cancelados agendamentos para a rede de referência, o que além de usurpar direitos fundamentais dos usuários (como o acesso à saúde e o direito à vida), cria para a Administração Pública ambiente propício a uma série de problemas. No entanto, o maior deles reside em expor ao risco a vida e a saúde de pessoas sendo que a missão institucional do órgão está relacionado justamente à promoção e cuidado com a saúde para preservar o direito à vida.

Considerando que os contratos prorrogados que foram aditivados em seu limite máximo de 25% (vinte e cinco por cento), urge a necessidade realizar procedimento licitatório ordinário para contratação de serviço de fornecimento de refeições visando evitar a descontinuidade do atendimento nas CASAI do DSEI Porto Velho. Portanto, a deflagração do procedimento licitatório é necessária para garantir o adequado acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS para realização de ações complementares de saúde, bem como para evitar a descontinuidade dos serviços prestados pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS) e pelo Sistema Único de Saúde.

Para tanto, é enquadrado como serviço comum de natureza continuada, considerando-se, portanto, que a interrupção no oferecimento de alimentação comprometerá a continuidade da atividade-fim da Secretaria de Saúde Indígena, que é primar pela alimentação indígena como meio de inibir reflexos negativos na saúde indígena, entende-se caracterizada a natureza continuada dos serviços descritos neste estudo, ensejando-se a incidência do inc. II do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021, aplicável subsidiariamente aos pregões por força do art. 9º da Lei nº 10.520/2002.

Ademais, o caráter essencial da alimentação não permite que haja soluções de continuidade, seja pela sua necessidade diária indiscutível, seja pela sua condição de variável que afeta diretamente às condições de saúde dos indígenas.

Considerando que a terapia nutricional realizada nos pacientes é de suma importância e em conjunto as terapias medicamentosas auxiliam na recuperação do paciente assistido. Neste sentido a suplementação e a formula láctea são essenciais para a recuperação dos pacientes, principalmente os menores de 01 ano com desnutrição infantil, Oncológicos em Quimioterapia e Radioterapia, Hepatopatas, Renais Crônicos Dialíticos e outras doenças crônicas.

Considerando a oferta de Fórmulas Lácteas, a Equipe Multidisciplinar de Saúde Indígena (EMSI) orienta e incentiva o aleitamento materno, levando em consideração não só o benefício de nutrir, mas outros fatores como: a interação entre mãe e filho, diminuição dos riscos de diarreia, de doenças infecciosas no trato respiratório, dos riscos de alergias, de contaminação ligada diretamente pela higiene e manipulação de mamadeiras. Ocorre que, há casos em que a substituição e/ou a complementação é necessária, cito exemplos: baixo peso ao nascer, morte materna, mãe portadora de HIV, HTLV, recém nascido não aceito pela família/mãe e passa a ser cuidado por familiares ou parentes, adoção, sendo indispensável a alimentação continua ou complementar.

Considerando a necessidade de Suplementação oral realizada quando organismo não recebe os nutrientes necessários através da alimentação convencional ou no gerenciamento de necessidades específicas associadas a doenças, diante disso recomenda-se inserir suplementos na dieta. Eles são compostos por substâncias naturais complementos e nunca devem substituir completamente a dieta e sim acrescentados além de serem prescritos por competência de um médico ou nutricionista.

Torna-se necessária a contratação de empresa para a prestação de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão-de-obra, especializada em manipulação, preparo e distribuição de alimentação, visando o fornecimento de 05 (cinco) refeições, destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados nas CASAIs de Alta Floresta do Oeste /RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-

sanitárias adequadas, bem como o fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos de acordo com prescrição nutricional e kits de lanches rápidos, o qual visa atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as Casais e as Aldeias com percursos de longa duração.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Atenção à Saúde Indígena de Porto Velho	Rosilands Socorro Lelo Santiago

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os serviços englobam:

O pré-preparo, o preparo, a cocção, o acondicionamento, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários;

4.2. Quanto à capacitação técnica-profissional comprovar que:

Possui, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;

4.3. Quanto à capacitação técnica-operacional:

Empresas cujo ramo de atividade principal (Código e Descrição da Atividade Econômica Principal) seja compatível com o objeto, e que estejam com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

As licitantes ficarão obrigadas a apresentarem documentos(s) de capacidade técnica, compatível com o objeto da licitação, no percentual mínimo de 50% dos quantitativos estimados para o almoço e jantar de cada grupo, por ser estes itens os mais relevantes, conforme disposto no inciso I do artigo 67 da Lei nº 14.133, de 2021;

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, cargo, telefone e e-mail do contratante;

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 do I do artigo 72 da Lei nº 14.133/2021; Os requisitos apontados visam à contratação de empresa que possua plena capacidade de executar com presteza as atividades descritas no Termo de Referência e contrato a ser firmado com a Administração.

Entende-se que os requisitos apontados não restringem a competitividade tendo em vista que, há no mercado uma quantidade considerável de empresas com capacidade econômica, técnica e jurídica ao desempenho das prospectivas funções.

4.4. Para contratação dos serviços, a empresa vencedora deverá:

Fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

Apresentar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) para os Serviços de Alimentação no local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

Neste sentido, para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades necessárias para o desenvolvimento de todas as ações, promovendo sua substituição quando necessário;

A empresa vencedora deverá fornecer, junto com as refeições, utensílios como talheres (colheres, garfos e facas sem pontas de mesa em inox, metal ou compatível, que possam ser esterilizados), pratos (de louça), copos descartáveis e guardanapos. Deverá fornecer garrafas térmicas para acondicionamento de todas as bebidas oferecidas. A empresa vencedora deverá utilizar

equipamentos e utensílios próprios em todas as etapas da produção até a distribuição das refeições. Fornecer os equipamentos necessários para acondicionamento das refeições durante seu porcionamento.

A empresa vencedora deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas as legislações vigentes, como também o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP), bem como instalações equipamentos, móveis adequados, materiais de limpeza necessários, e o fornecimento de todos os gêneros e insumos.

4.5. Critérios e práticas sustentabilidade ambiental:

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:

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.

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.

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 para 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

Conforme disposto no Decreto nº 11.802, de 22 de novembro de 2023, e na Resolução GGAlimenta nº 3, de 14 de junho de 2022, a empresa contratada será obrigada a garantir que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados na preparação das refeições sejam adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, incluindo empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que possuam a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF). Especial atenção deverá ser dada à aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar de povos indígenas.

A contratada deverá apresentar relatórios periódicos, conforme cronograma a ser definido, comprovando o cumprimento desta obrigação, especificando os fornecedores e as quantidades adquiridas de cada grupo mencionado. A verificação do cumprimento será realizada pela administração contratante em intervalos regulares, com base na documentação fornecida pela contratada e em auditorias, quando necessário.

O descumprimento da obrigação de adquirir o percentual mínimo de produtos da agricultura familiar poderá resultar em sanções administrativas, conforme a gravidade da infração. As penalidades poderão incluir advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a administração pública, além de outras sanções previstas em lei.

Nos procedimentos de prorrogação contratual, o cumprimento desta obrigação será obrigatoriamente verificado e documentado, sendo um dos critérios avaliados para a continuidade do contrato, a fim de assegurar o alcance da reserva prevista no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) pela empresa contratada.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Será exigida a garantia da contratação valor contratual de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, conforme regras previstas no contrato.

Vistoria

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 08h horas às 16h horas.

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

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.

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.

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

5. Levantamento de Mercado

5.1. Após a identificação da necessidade e a definição do objeto, foi realizada pesquisa de mercado afim de verificar o tipo de serviço e as soluções disponíveis no mercado para suprir a necessidade do órgão. Foi possível verificar que existem várias soluções poderiam atender as demandas do DSEI, dentre as quais as principais foram: fornecimento de refeições com mão de obra, fornecimento de refeições sem mão de obra e aquisição de gêneros alimentícios. Este último necessita de contratação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha para sua implementação. Por esse motivo, tal solução não se mostra adequada às necessidades do órgão uma vez que agrega elevado número de contratações ao órgão podendo dificultar ou até mesmo inviabilizar gerenciamento da solução.

5.2. As últimas contratações deste distrito se encaixam na modalidade serviço de nutrição e alimentação sem mão de obra exclusiva, estratégia que tem se mostrado satisfatória, sendo a solução mais adequada aos anseios da Administração no caso do presente processo. A contratação de empresa especializada em serviços de terceirização de mão de obra para atendimento das necessidades do DSEI PORTO VELHO seria uma solução de mercado.

5.3. A solução acima foi escolhida visando suprimir a necessidade da instituição sempre se moldando a legislação vigente. Ressalta-se, ainda, que essa solução se molda as cobranças atuais dos serviços, permitindo o alinhamento entre as necessidades da organização e a qualidade dos serviços que estão sendo prestados

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução selecionada para atender ao objeto em questão é a **contratação de uma empresa especializada** em manipulação, preparo e distribuição de refeições. Essa escolha foi feita com base na necessidade de garantir um serviço contínuo e de alta qualidade, sem a necessidade de dedicação exclusiva de mão de obra, para atender as Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) situadas em Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO. A solução visa garantir a oferta de cinco refeições diárias para pacientes e acompanhantes indígenas, assegurando que a alimentação fornecida seja balanceada, preparada em condições higiênico-sanitárias adequadas e que atenda às recomendações nutricionais prescritas.

6.2. Além das refeições regulares, a contratação inclui o fornecimento de **fórmulas lácteas, suplementos nutricionais** de acordo com as prescrições específicas e **kits de lanches rápidos**, de forma a garantir a continuidade da assistência nutricional em todas as situações, com flexibilidade e adequação às necessidades dos indígenas atendidos nas CASAI. A solução também foi escolhida a necessidade dos pacientes, considerando a importância de um atendimento humanizado, respeitando as especificidades culturais e alimentares dos povos indígenas, em conformidade com as diretrizes do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Porto Velho.

6.3. A modalidade de contratação escolhida é a de prestação de **serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra**, conforme levantamento de mercado realizado. Essa modalidade foi selecionada por permitir que a empresa fornecedora seja contratada para atuar continuamente, garantindo a qualidade do serviço sem a necessidade de alocar funcionários de forma exclusiva, o que se adequa às características desse serviço.

6.4. O fornecedor será selecionado por meio de **licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica**, conforme preconizado pela legislação vigente. Essa modalidade foi escolhida por garantir maior transparência, celeridade e competitividade no processo de contratação, permitindo que empresas qualificadas participem e oferecendo a melhor proposta em termos de custo-benefício para o serviço. O pregão eletrônico também assegura a participação de um número maior de concorrentes, promovendo uma seleção justa e eficiente, além de garantir a economicidade e a qualidade do serviço a ser prestado.

6.5. Local e horário da prestação dos serviços

Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

Unidade	Endereço
Casai de Porto Velho/RO	Rua: Andreia, nº 4197 - Bairro Igarapé, CEP: 76824-324, Fone (69) 3227-0565/ 0564.
Casai de Ji-Paraná/RO	Rua: Manoel Franco, nº 1762, Bairro: Nova Brasília, CEP: 78.960-000, Ji-Paraná/RO. Fone: (69) 3423592 / 0801.
Casai de Jaru/RO	Rua princesa Isabel, nº 2140 setor 01 - Jaru/RO. Fone: (69) 3521-2544.
Casai de Guajará Mirim/RO	Av Princesa Isabel, nº 3462 – Bairro 10 de abril - Guajará Mirim/RO. Fone: (69) 3541-2510 / 2228.
Casai de Alta Floresta/RO	Rua Teresina, nº 5292, – Bairro Cohab CEP: 76.954-000. Alta Floresta D'Oeste/RO. Fone: (69) 3641-2663633.
Casai de Humaitá/AM	Rua: Pedro Alcantara Barcelar, nº 1501, Bairro Nova Humaitá. CEP: 69.800-000 - Humaitá/AM, (97) 3371335 e 3373-2852.

Os serviços serão prestados no seguinte horário:

--	--	--

Item	Refeição	Horário
1	Desjejum	Início: 07:00 / Término: 09:00
2	Almoço	Início: 12:00 / Término: 14:00
3	Lanche	Início: 15:00 / Término: 16:00
4	Jantar	Início: 17:00 / Término: 19:00
5	Ceia	Início: 21:00 / Término: 22:00
6/7	Formulas Lácteas / suplementos	de acordo com prescrição
8	kit de lanche rápido	de acordo com solicitação

6.6. A presente contratação adotará como **regime de execução** por empreitada por preço unitário.

6.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 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.

6.8. Condições de Execução

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: Início da execução do objeto: até 7 dias da assinatura do contrato;

As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, nos horários e endereços estipulados no Termo de Referência.

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

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

As fórmulas infantis deverão ser preparadas em horários diferenciados, sempre que houver necessidade.

Os serviços deverão ser executados nas CASAI, localizadas na listados neste instrumento.

A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, destacam-se as seguintes:

Programação das atividades de nutrição e alimentação;

Elaboração de cardápios, previamente apresentados e aprovados pelo setor de nutrição da CASAI;

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

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 nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

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 a pacientes e funcionários, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;

Não reutilizar as sobras de alimentos e preparações sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom funcionamento da cozinha;

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

Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

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

Manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

As refeições deverão apresentar condições higiênicas sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

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

As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista da CASAI; O cardápio deverá ser enviado a CONTRATANTE mensalmente, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente.

As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 05 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes;

No mínimo 1 (uma) vez por semestre, a CONTRATADA deverá coletar e enviar amostras das refeições para análise microbiológica em laboratório às expensas da CONTRATADA. O resultado da análise deve ser encaminhado ao chefe da CASAI. Sendo detectada contaminação e, comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

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.

As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas por 72 (setenta e duas) horas. 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.

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

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

As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual – EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto;

A distribuição das refeições será feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições;

O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e nutricionista da CASAI;

Todas as refeições deverão ser servidas em temperatura adequada, conforme preconizado pelas normas de Vigilância Sanitária;

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.

6.9. Do preparo da alimentação

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Equipe de Nutrição da CONTRATADA, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 05°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

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;

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;

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;

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;

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;

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

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

6.10. Do armazenamento

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados;

O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

6.11. Da distribuição das refeições

A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos no item 7.1.9;

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;

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas; e

As refeições devem ser servidas em bandejas produzidas de polipropileno na cor clara padronizada resistente ao calor, seguindo as medidas externas (C x L x A): 47,5 x 32,7 x 2,3 cm, área útil 35,5 x 28,5 cm e prato fundo ou rasos em vidro ou material livre de bisfenol A (BPA), padronizados, lisos e de fácil higienização, medindo no mínimo 30 cm de diâmetro. As bandejas e pratos devem ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit talheres (colher, faca e garfo, sendo que a faca de mesa deve ser de ponta redonda e fio cortante quase nulo);

6.12. Da higienização dos equipamentos e utensílios

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

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, à custa da CONTRATADA utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;

6.13. Dos gêneros e insumos

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

Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros;

6.14. Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

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;

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;

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

Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

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

Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;

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;

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;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;

Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

6.15. Dos equipamentos

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos necessários ao cumprimento do objeto.

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 repeti das operações de limpeza e desinfecção.

Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações. Sobretudo, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pela manutenção na rede elétrica de uso dos equipamentos da CONTRATADA.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

6.16. Do pessoal

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, de 2021 e Resolução CFN nº 378/05;

A CONTRATADA deverá dispor de um quadro suficiente de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades.

É responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo, transporte e distribuição das refeições; adequadamente paramentados (capotes, touca e máscaras descartáveis, uniformes e sapatos fechados específicos para o serviço), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

6.17. Da higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

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

Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

6.18. Da higienização das instalações

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies;

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

Devem ser mantidas sempre limpas as toalhas de mesa, realizando a troca das mesmas sempre que necessário;

A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária;

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;

6.19. Das especificações das refeições

São descritos os itens e a forma de preparo das refeições, porém, 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.

Na elaboração dos cardápios deverão ser considerados:

Fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura;

O valor nutricional dentro do binômio variedade × equilíbrio;

A safra dos alimentos, observando os aspectos de qualidade.

Os ingredientes poderão ser alterados de comum acordo entre as partes, desde que seja mantido e demonstrado o valor nutritivo das refeições.

As refeições almoço e jantar deverão, juntas, fornecer um mínimo de 1.400 (mil e quatrocentas) quilocalorias e apresentar um NDPcal maior que 6 (seis), de acordo com a legislação específica em vigor.

As refeições desjejum e lanche deverão, juntas, fornecer um mínimo de 300 (trezentas) quilocalorias, de acordo com a legislação específica em vigor.

Todos os pratos e saladas, inclusive sobremesa e líquidos, deverão ser mantidos durante todo o horário das refeições, podendo haver complementação dos alimentos já servidos.

O indígena com dieta livre deverá receber, nos horários especificados neste Termo de Referência, no mínimo 05 (cinco refeições) diárias com um Valor Calórico Diário Total mínimo de 2.000Kcal para adultos, mínimo de 850Kcal para crianças menores de 1 ano em uso de fórmula infantil e alimentação complementar e mínimo de 1.000Kcal para crianças a partir de 1 ano de idade, acrescentando-se 100 Kcal a cada ano (Ex: 1.100 Kcal para 2 anos, 1.200 Kcal para 3 anos e assim por diante até 09 anos de idade) seguindo a seguinte distribuição por refeição:

Desjejum (15%do VCT – mínimo de 300 Kcal);

Almoço (45%do VCT – mínimo de 900 Kcal);

Lanche (10% do VCT - mínimo de 200 Kcal);

Jantar (25% do VCT - mínimo de 500 Kcal);

Ceia (5% do VCT - mínimo de 100 Kcal).

6.20. Sobre as refeições

Deverão ser servidas 05 (cinco) refeições diárias, nos horários especificados, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014:

"Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados; Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação; Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados; Evite alimentos ultraprocessados."

Em crianças, a ingestão inadequada de energia por meio dos alimentos pode gerar uma deficiência nutricional séria que compromete a saúde, o crescimento e o desenvolvimento adequados, a resistência contra as doenças, podendo levá-las à morte (Brasil, 2008). Neste sentido, recomenda-se oferta conforme prescrição dietética de nutricionista responsável pela Casai;

Quanto à ingestão calórica para gestantes, o Institute of Medicine (IOM, 2002) recomenda o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 340 a 360 kcal/dia para o 2º trimestre e 452 kcal/dia no 3º trimestre de gestação (CASTRO, 2008).

Na lactação a produção diária de leite é cerca de 850 ml e correspondem a um valor energético de aproximadamente 600 Kcal. Como se estima em 80% o rendimento calórico durante a lactação, a mãe deverá receber em sua alimentação 750 Kcal adicionais para satisfazer as necessidades da lactância. Assim a suplementação de energia durante toda lactação será de 100.000 Kcal o que corresponde a 550 Kcal por dia (MARTINS, 1979). Devendo a CONTRATADA seguir prescrição dietética de nutricionista responsável pela CASAI.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável de 2008 as refeições deverão ser compostas por:

Carboidratos Totais: 55% a 75% de do valor energético total (VET). Desse total, 45% a 65% devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de 10% de açúcares livres (ou simples). As principais fontes de carboidrato na alimentação são os grãos, como o arroz, o trigo e o milho; os tubérculos e raízes como batata inglesa, batata-doce, batatabaroa (mandioquinha), mandioca, cará ou inhame. Os tubérculos além de fazerem parte da alimentação dos indígenas são ricos em fibras alimentares e podem ser cozidos de diferentes maneiras e combinados com outros alimentos, no entanto quando fritos, absorvem muita gordura, por isso preparações fritas devem ser evitadas.

Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET) da alimentação. As gorduras (ou lipídios) incluem uma mistura de substâncias com alta concentração de energia (óleos e gorduras), que compõem, em diferentes concentrações e tipos, alimentos de origem vegetal e animal.

Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET). São componentes dos alimentos de origem vegetal e animal que fornecem os aminoácidos, substâncias importantes e envolvidas em praticamente todas as funções bioquímicas e fisiológicas do organismo humano. As fontes alimentares mais importantes são as carnes em geral, os ovos e as leguminosas (feijões).

6.21. O desjejum deverá constar de:

a) Leite, café (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) ou chicha de milho (ou arroz, cará, abóbora, beiju de polvilho, mandioca, banana verde) in natura 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 ou chás de sabores variados, não repetindo na mesma semana o sabor, somente um dia da semana; e

b) 01 (um) porção de proteína: queijo com baixo teor de gordura e sódio (15-30g: varia de acordo com o tipo do queijo) ou ovo de galinha (01 unidade); e

c) 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga ou

d) 01 (um) beiju/tapioca ou e) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

f) 01 (uma) porção de tubérculos 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

g) 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 curau ou mugunzá; e

h) 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.

O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas. Para os indígenas que não tomam leite deverá ser servida outra opção como chá ou sucos de fruta natural na mesma quantidade (300 ml). As bebidas devem ter sempre as opções de adoçar com açúcar e adoçante.

6.22. O lanche deverá constar de:

a) 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) ou chicha de milho (ou arroz, cará, abóbora, beiju de polvilho, mandioca, banana verde) in natura ou Vitamina natural de fruta ou polpa de fruta ou Leite puro cozido (280 ml), no máximo 01 vez por semana ou Café com leite ou chocolate em pó, 280 ml por pessoa, 03 vezes por semana; e

b) 01 (um) beiju/tapioca; ou

c) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

d) 01 (uma) porção de tubérculos 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

e) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca, arroz, ou equivalente) à quantidade mínima de 100g, mínimo 02 vezes na semana; ou biscoito de polvilho caseiro (não será aceito industrializado); ou milho verde cozido (90g), panquecas de milho verde; ou canjica (300 ml) ; ou pamonha (100g); ou um tipo de Pão de 50 g com manteiga 01 (uma) unidade por pessoa, 01 vez por semana; ou torradas, no máximo 01 vezes por semana; ou

f) 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 curau ou mugunzá; e

g) 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.

6.23. A ceia deverá constar de:

a) 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); ou chocolate em pó com leite, a quantidade de 200 ml ou 01 (um) copo de chicha de arroz ou de milho in natura (com açúcar ou adoçante) 250 ml; e

b) 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 curau ou mugunzá; ou

c) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou Biscoito de polvilho caseiro ou torradas, 05 (cinco) unidades por pessoa, ou tapioca 01 (um) por pessoa; e

d) 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.

6.24. O almoço e o jantar deverão constar de:

a) Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína) com peso de 200g (para carnes sem osso) ou 300g (para carnes com osso)

Carne Bovina

– Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

Assados – Carne tipo: Contra filé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;

Grelhados – Carne tipo: Contra filé;

Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;

Bife – Carne tipo: Contra filé 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: Contra filé.

Carne 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.

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;

Isclas Tipo: Peito, sem pele.

Pescados - Peixes

– Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

Ensopado (em posta) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu;

Empanado (filé) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pirarucu e pescada;

Grelhado – Peixe Tipo: pirarucu e pescada;

Assado – Peixe Tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã.

Vísceras

– 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 isclas).

Variações

a) 02 (duas) guarnições (150g) comuns aos pratos principais (batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou pupunha cozida ou milho cozido (respeitando as especificidades culturais e regionais) e/ou farofa e/ou legumes cozidos (ao molho, sauté, no vapor, etc.) e/ou purê, entre outros (respeitando costumes/hábitos alimentares); e

b) 01 (uma) porção de arroz (150g) – Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/parbolizado; e

c) 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (120g) (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá"; e

d) 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperada com azeite, limão e temperos naturais como ervas; e

e) Sobremesa: 01 (uma) opção de creme de fruta ou fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana; e

f) Líquidos: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Manga, caju, goiaba, maracujá, acerola, abacaxi, graviola, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml).

Caldo de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar);

Farinha diariamente (de acordo com os costumes de cada região);

6.25. Fórmulas Lácteas e Suplementações:

As suplementações orais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis (leites modificados de acordo com as faixas etárias) e fórmulas infantis especiais, destinados à crianças, idosos ou paciente em qualquer fase da vida, que necessite de suplementação, serão faturadas a cada 150ml, e deverão ser disponibilizadas imediatamente após prescrição do profissional nutricionista da rede SUS ou da contratante mediante autorização da Administração CASAI de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO.

São refeições destinadas à pacientes pediátricos, devendo ser compostas por leites e/ou fórmulas dietéticas, de acordo com a necessidade apresentada pelo paciente e prescrição dietética;

A amamentação é considerada uma situação prazerosa, geradora de relacionamentos afetivos e comunicativos, mas acima de tudo é o motivo da sobrevivência e da saúde da espécie humana. O aleitamento materno é um modo insubstituível de fornecer o alimento ideal para o crescimento e desenvolvimento saudáveis de recém-nascidos e, além disso, tem importante influência biológica e emocional na saúde tanto de mãe quanto de crianças. A alimentação deficiente no primeiro ano de vida é o fator mais influente no comprometimento do desenvolvimento físico da criança. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que aleitamento materno exclusivo (somente leite humano) seja mantido até seis meses e complementado com outros alimentos até no mínimo dois anos de idade. Para atingir esse objetivo, todas as gestantes devem ser informadas sobre os benefícios e o correto manejo do aleitamento materno. Quando algum problema atinge esse ato da amamentação, ocorre um desequilíbrio dos fatores acima citados. A privação do relacionamento entre mãe e bebê, do prazer em sentir o alimento na boca e qualquer forma de alimentação inadequada pode aumentar as chances de a criança apresentar baixo peso, anemia entre outros problemas;

O aleitamento materno entre os povos indígenas é sempre preconizado e incentivado pelas equipes multidisciplinares de saúde, mas nem sempre ele é possível. Assim, o profissional, ao identificar uma nutriz com infecção viral ativa ou outra doença infecciosa, pode suspender temporariamente ou definitivamente o aleitamento materno;

A distribuição dos insumos será realizada para crianças que por razões clínicas não puderem ser amamentadas ou receber leite materno de 0 a 12 meses, crianças em baixo peso de 1 a 10 anos, idosos ou adultos em estado de carência nutricional devido a fatores diversos, recém-nascidos pré-termo, crianças com necessidade especiais com ganho de peso insuficiente e com baixo peso;

Crianças indígenas exigem um modelo complementar e diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção da saúde. Sua efetivação se dá pela suplementação alimentar ofertada nas comunidades indígenas, com a principal finalidade de combater de forma emergencial a desnutrição e a carência nutricional;

A suplementação alimentar funciona como um apoio emergencial às crianças que venham a sofrer de desnutrição, abandono ou possuem algum tipo de síndrome;

Por se tratar de um serviço de baixa ou média complexidade, as fórmulas lácteas se restringirão a:

Fórmula infantil em pó de partida para lactentes de 0 a 6 meses;

Fórmula infantil em pó de seguimento para o segundo semestre de vida (6 a 12 meses);

Suplemento nutricional, complemento alimentar lácteo em pó (1 a 10 anos);

A dispensação de fórmula láctea será computada como uma unidade quando o volume for a partir de 150 ml; os de volumes inferiores deverão ser somadas.

A suplementação alimentar funciona como um apoio emergencial caso pacientes que venham a sofrer de desnutrição, devido a algum procedimento que implica no ganho de peso e apetite do paciente.

6.26. Nas fórmulas infantis, a nutricionista poderá solicitar formulações de acordo com a necessidade do paciente indígena, conforme descritos abaixo:

--

Fórmula infantil para alimentação de lactentes **desde o nascimento até o 6º mês de vida**, 100% lactose, perfil lipídico que possua oleína de palma, adicionada de ferro e selênio, com relação caseína proteína do soro de 30-40/60-70, embalagem em pó. Não contém Glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil para alimentação de **lactentes a partir do 6º mês** de vida, adicionada de ferro, com lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro, embalagem em pó. Não contém Glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g

Fórmula infantil para **lactentes a partir do 10º mês de vida**, adicionada de ferro, com lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro. Embalagem em pó. Não contém glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil nutricionalmente completa, **hipercalórica, indicada para o uso a partir de 01 (um) ano de idade. Isento de glúten e lactose.** Pode ser adicionado diretamente nos alimentos. Isento de lactose, glúten e sacarose. Distribuição calórica: Proteínas: 9%, Carboidratos: 50%, Lipídios: 41% e outras Suplementações: colina, carnitina e taurina. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil nutricionalmente completa e balanceada, **indicada para crianças de 01 à 10 anos de idade. Isento de Glúten e sacarose.** Acrescido de DHA e ARA, prebióticos e probióticos. Distribuição calórica: Proteínas 12%; carboidrato 53%; lipídeos 35% . Apresentação em pó. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil elementar de aminoácidos, **em pó, para crianças até 03 anos de idade**, nutricionalmente completa. Isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Contendo DHA e ARA. Apresentação em latas, contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Dieta polimérica padrão em **pó para crianças de 01 a 10 anos**, nutricionalmente completa, permitindo preparo nas diluições de 1,0Kcal/ml a 1,5Kcal/ml. Isenta de lactose e glúten. Sabor de baunilha. Apresentação em latas contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Complemento nutricional **em pó especialmente para idosos**, adicionado de vitaminas, minerais e fibras. Rico em selênio, vitamina D e B12, fonte de cálcio, fósforo, zinco, cobre, vitaminas A, E, K, C, B1, B6, ácido pantotênico e biotina e sem adição de sacarose e de outros açúcares*, sem glúten. Contém lactose. Contém fibras solúveis e sem sabor, podendo ser reconstituído com água ou ser adicionado ao final de receitas doces e salgadas.

Suplemento nutricional líquido, hipercalórico (mínimo 1,2Kcal/ml) e hiperproteico (de 15% e 18% de proteínas), pronto para beber, para nutrição oral ou enteral, indicado para adultos e idosos. Isenta de glúten e lactose. Sabores variados. Apresentação em embalagem tetrapack ou plástica contendo no mínimo 200 mililitros de produto.

Dieta polimérica padrão em pó, nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com proteína animal e/ou vegetal, para nutrição enteral ou oral, indicada para pessoas maiores de 10 anos de idade. Densidade calórica de no máximo 1,2 Kcal/ml. Sabores natural, sem sabor ou baunilha. Apresentação em lata contendo no mínimo 400 gramas do produto.

Fórmula modificada para nutrição oral ou enteral, aspecto físico líquido, indicada para paciente em terapia renal dialítica, para reposição de perdas nutricionais, sem adição de sacarose, isenta de lactose. Sabor baunilha.

Módulo de proteína de alto valor biológico em pó com fonte de 100% caseinato de cálcio, para dieta enteral ou oral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 240 gramas de produto.

Módulo de carboidratos em pó com fonte de 100% maltodextrina, para nutrição enteral ou oral. Isento de glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Módulo de espessante e geleificante em pó , para alimentos frios ou quentes, para nutrição oral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Composto de 100% de carboidratos. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 125 gramas de produto ou sachê de no mínimo 01 grama.
Módulo de fibras alimentares para nutrição enteral ou oral, utilizado para auxiliar o funcionamento do intestino, contendo mix de fibras, com 60% a 70% de fibras solúveis e 30 a 40% de fibras insolúveis.
Suplemento infantil para Nutrição Oral e Enteral indicada para crianças entre 3 a 10 anos , fornecendo até 1,5 kcal/mL. Fórmula nutricionalmente balanceada aspecto físico pó, sem sabor. Isento de lactose e glúten.
Suplemento para paciente renal em tratamento conservador; Suplemento para paciente dialisado; Insuficiência renal aguda ou crônica, 2,0 calorias /ml, Proteínas - 7%, Carboidratos - 63%, Lipídeos - 30%, Proteína a base de caseinatos de cálcio e Sódio; Isenta de sacarose e lactose; Perfil lipídico de acordo com a AHA e ADA; Isenta de glúten e fibras; Alimento formulado de acordo com as condições de restrição de eletrólitos e fluidos; Baixo teor de sódio, potássio.
Dieta em pó, oral, hipercalórica, hiperproteica, específica para o controle glicêmico , que auxilia o paciente com diabetes tipo 1 e 2 durante o tratamento e após a alta médica. Isento de glúten, sacarose e lactose. Lata de 400g. Sabor: Baunilha.
Módulo de L-glutamina para dieta enteral ou oral. Sachê de 5 g.
Módulo de lipídios (triglicerídeos de cadeia média – TCM) enriquecido com ácidos graxos essenciais (ômega 3 - ácido linolênico, encontrados em peixes e óleo de peixe e ômega 6 - ácido linoleico encontrado em óleos vegetais), que não é produzida pelo organismo. Isento de carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais. Isento de Glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação líquida em frasco de no mínimo 250 mililitros

6.27. Do preparo das formulas/suplementos

A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo das Fórmulas e Suplementos:

Garantir que todos os funcionários higienizem as mãos antes de manusear o produto, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

A água deve ser aquecida no mínimo a 70°.

A cada 30ml de água diluir o produto de acordo com recomendações do fabricante.

A cada 150ml de água incluir a medida de suplemento para adulto/idoso, conforme indicação do fabricante.

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por copeira lactarista, obedecendo as normas técnicas da **RDC nº 63 de 2000**.

6.28. Suplemento Alimentar:

Deve ser diluído em água filtrada conforme prescrição dietética.

Os suplementos fechados devem ser ofertados conforme a descrição do rótulo.

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;

6.29. KIT de lanche rápido

Sempre que solicitado pela Administração das CASAI.

Eventualmente, quando solicitado pela administração das CASAI, a empresa vencedora fornecerá o kit viagem, acondicionado (a) em embalagem apropriada para viagem. A solicitação poderá ser solicitada com antecedência mínima de 02 (duas) horas.

Kit viagem se destinará aos indígenas que retornam para seus destinos, com tempo de viagem superior a 04 horas.

O kit lanche constará dos seguintes itens:

- a) 01 de suco de fruta ou chá, 280ml, deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada individual, não será aceito vitaminas para viagem, sendo oferecida a opção de adoçar com açúcar, adoçante ou mel;
- b) 02 (dois) unidades de beiju ou sanduíches de queijo no pão francês (50g);
- c) 01 (uma) fruta (banana, maçã, tangerina, goiaba, pera ou equivalente) higienizada e embalada individualmente.

Como opção ao beiju poderá ser solicitado paçoca de carne, farofa de carne bovina ou frango pela Administração da CASAI em embalagem hermeticamente fechada e com talheres descartáveis embalados individualmente.

6.30. Especificação da alimentação infantil:

Crianças menores de seis meses amamentadas exclusivamente ao peito deverão manter a mesma rotina de amamentação. A mãe NÃO deverá de forma alguma ser desencorajada a interromper a amamentação ao peito, salvo em casos de doenças que impeçam essa prática mediante avaliação médica.

Crianças que receberam ou ainda recebem leite materno devem iniciar a alimentação complementar a partir dos seis meses de idade, segue o esquema alimentar para os dois primeiros anos de vida das crianças amamentadas baseado no “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” – MS 2019:

Aos 6 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Almoço
	É recomendado que o prato da criança tenha:
	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos;
	- 1 alimento do grupo dos feijões;
	- 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras;
	- 1 alimento do grupo das carnes e ovos.
	Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.
	Quantidade aproximada — 2 a 3 colheres de sopa no total.
	Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas
	Lanche da tarde — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Jantar — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Antes de dormir — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Aos 7 a 8 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã e da tarde — fruta e leite materno Obs: Para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta e para o lanche da tarde, fruta e fórmula infantil
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões; - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta. Quantidade aproximada — 3 a 4 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas
	Antes de dormir — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Entre 9 e 11 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã e da tarde — fruta e leite materno Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta e para o lanche da tarde leite de vaca integral e fruta
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões;

	<ul style="list-style-type: none"> - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. <p>Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.</p> <p>Quantidade aproximada — 4 a 5 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.</p>
	Antes de dormir — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Entre 1 e 2 anos de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	<p>Café da manhã</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruta e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou - Cereal (pães caseiros ou processados, aveia, cuscuz de milho) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou - Raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	<p>Lanche da manhã — fruta e leite materno</p> <p>Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta</p>
	<p>Almoço e jantar</p> <p>É recomendado que o prato da criança tenha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos - 1 alimento do grupo dos feijões - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras - 1 alimento do grupo das carnes e ovos <p>Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.</p> <p>Quantidade aproximada — 5 a 6 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas</p>
	<p>Lanche da tarde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leite materno e fruta ou - Leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) e cereal (pães caseiros, pães processados, aveia, cuscuz de milho) ou raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata doce, inhame)

Antes de dormir — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Obs: Modificar a consistência da dieta conforme idade e indicação do profissional Nutricionista da contratante ou rede SUS. A partir dos dois anos de idade a criança já poderá consumir a mesma alimentação dos adultos em menores porções.

Composição das refeições para alimentação infantil/pediátrica (até 2 anos de idade):

Desjejum pediátrico: refeição composta de leite específico para a idade ou integral pasteurizado e fruta ou cereal ou tubérculo.

Papa salgada: refeição salgada de consistência pastosa à branda composta por um alimento do grupo dos cereais ou tubérculos, um alimento do grupo das hortaliças, um alimento de fonte proteica animal, um alimento do grupo dos grãos. Exemplos de preparações salgadas para menores de 01 ano da região centro oeste: Galinhada com cenoura, feijão, couve refogada; Peixe com couve folha e papa de batata com caldo de feijão; arroz e feijão com abobrinha e frango desfiado; carne desfiada com maxixe e mandioca, arroz e feijão; cará e cenoura, carne, feijão com chicória; polenta, caldo de feijão e frango ao molho desfiado, canja de galinha, sopa de macarrão, legumes, hortaliças e carne; macarrão com molho, caldo de feijão e carne desfiada; arroz, caldo de feijão e frango ao molho desfiado. As preparações de papas salgadas devem ser variadas e não se repetirem durante a semana. A frequência para canja de galinha pode ser de 1x/semana e sopa completa (conforme descrição acima) 3x/semana em dias alternados, nunca em dias consecutivos e servidas no almoço e jantar de um mesmo dia, no restante dos dias deve haver variação das papas salgadas. Será faturado a cada refeição (prato pequeno).

Suco de fruta in natura: suco preparado com frutas in natura, composto por pelo menos 01 unidade de fruta de sabores variados ou água de coco. 100ml. Os sucos devem ser preparados no momento da distribuição. Nunca usar frutas muito ácidas para os sucos pediátricos. Os sabores dos sucos pediátricos não devem se repetir em um mesmo dia.

Lanche da manhã e da tarde pediátrico: refeição composta de suco de fruta in natura 100ml ou 01 fruta macia 30 a 60g, leite 200ml, cereal ou tubérculo 30gramas.

Ceia pediátrica: refeição composta de leite integral pasteurizado.

Os quantitativos estipulados nas refeições infantis podem ser modificados, levando em consideração a necessidade de cada criança, sendo assim a contratada deverá atender conforme prescrição do profissional Nutricionista.

A contratada deverá fornecer às crianças com intolerâncias alimentares e/ou necessidades nutricionais específicas, fórmulas infantis especiais de acordo com cada patologia (Ex: no caso de intolerância à lactose a criança deverá receber fórmula anti-alérgica isento de lactose), sendo os horários de recebimento das refeições lácteas estabelecidas de acordo com a necessidade individual de cada um e estas deverão ser computadas em número de latas conforme prescrição médica ou nutricional.

A contratada deverá produzir as receitas de Tratamento de Muito Baixo Peso e Baixo Peso da Estratégia AIDPI quando solicitado pela contratante e esta será contabilizada como dieta.

Crianças desnutridas que se encontram na CASAI de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO deverão ter as refeições lácteas acrescidas de suplementos em pó hiperprotéico e hipercalórico, de acordo com frequência estipulada pelo nutricionista da contratante e médicos e nutricionistas das redes de referência do SUS, entretanto a contratada deverá apresentar a Administração das CASAI diariamente o cardápio com a dieta especial hipercalórica e hiperprotéica, que contenham alimentos de alta densidade calórica.

A alimentação complementar de crianças até 2 anos de idade também deverá ser confeccionada conforme esquema alimentar e seguindo os costumes locais de cada etnia.

Os alimentos da alimentação infantil não devem ser passados em peneira e nem liquidificados, exceto com prescrição da necessidade de liquidificar. Não devem ser adicionados condimentos e temperos industrializados.

Cuidar da higiene no preparo, manuseio e oferta dos alimentos para evitar a contaminação e doenças como a diarreia.

Para a confecção de refeições pediátricas a carne deve ser impreterivelmente de primeira e o peixe e o frango devem ser filé sem pele, espinhas ou osso.

Quando do hábito alimentar da criança existir algum alimento e forma de preparo não mencionado a contratada deverá disponibilizar o gênero e material necessário.

Recomendações para papa salgada:

Cozinhar todos os alimentos, para deixá-los macios;

Amassar com garfo, não liquidificar e não passar na peneira;

A papa deve ficar consistente, em forma de purê grosso;

A primeira papa salgada pode ser oferecida no almoço ao completar 6 meses e quando o bebê completar 7 meses, conforme a aceitação, introduzir a segunda papa salgada no jantar (Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos, MS-2019).

Descrição dos grupos de alimentos:

Grupo	Descrição
Feijões (leguminosas)	<p>Este grupo, também conhecido como leguminosas, é composto por todos os tipos de feijão (branco, carioca, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, jalorexo, mulatinho, preto, rajado, roxinho, vermelho) e também ervilha, grão de bico, soja e lentilha. São boas fontes de proteínas, fibras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B.</p> <p>O feijão é muito consumido pelos brasileiros. Todos os tipos podem ser dados à criança a partir dos 6 meses. É comum que os cuidadores observem pedaços de casca de feijão nas fezes. Isso é normal e não é motivo para deixar de oferecer o feijão ou oferecer somente o caldo. Algumas crianças podem ter gases com feijão, mas também não é motivo para deixar de oferecê-lo. Para melhorar isso, recomenda-se deixar o feijão de molho por 8 a 12 horas antes de cozinhar. Veja detalhes sobre isso na sessão “Cozinhar em Casa”. Aos 6 meses, o feijão pode ser amassado com garfo e, a partir de 8 meses, a família pode observar se a criança já aceita o grão inteiro sem amassar</p>
Cereais	<p>Este grupo inclui o arroz, arroz integral, aveia, centeio, milho, trigo, trigoilho (trigo para quibe), e os diferentes tipos de farinha nas mais diversas texturas e refinamentos, como fubá, flocão, amido de milho, farinha de trigo, entre outros. As massas tanto frescas como secas, refinadas ou integrais, são feitas de cereais. Esses alimentos contêm carboidratos, o nutriente que dá energia para a criança brincar, crescer e se desenvolver. Também têm fibras, minerais e vitaminas, especialmente os cereais integrais.</p> <p>O arroz, o macarrão e o milho são alimentos muito presentes no almoço e no jantar dos brasileiros. Apresentam a vantagem do preparo e cozimento rápidos. Ainda que as frutas sejam a melhor escolha para lanches, o pão caseiro é também uma opção de alimento à base de cereais que pode ser consumido nessas refeições.</p>
Raízes e Tubérculos	<p>Este grupo é composto pelas batatas — baroa (também chamada de mandioquinha, batata-salsa ou cenourinha-amarela), doce e inglesa, entre outras; cará; inhame e mandioca — conhecida também como aipim ou macaxeira. Os alimentos desse grupo apresentam composição nutricional parecida com a dos cereais. Contêm carboidratos, um pouco de fibras, algumas vitaminas e minerais.</p> <p>Também fazem parte deste grupo a farinha de mandioca, a fécula de batata, o polvilho e outras farinhas feitas de raízes e tubérculos. Embora esses alimentos feitos a partir do refinamento de raízes e tubérculos sejam importantes ingredientes em várias preparações, eles têm menos vitaminas e minerais do que seus alimentos de origem.</p> <p>Eles podem ser simplesmente cozidos ou serem ingredientes de preparações, como purês, massas caseiras e farofas. Em geral, crianças e adultos aceitam muito bem esses alimentos. Raízes e tubérculos podem substituir ou complementar cereais no almoço e jantar, podendo ser consumidos também no café da manhã e no lanche, o que é uma prática comum em várias regiões.</p>
	<p>Existem muitas opções de legumes e verduras no Brasil. Alguns exemplos de legumes são: abóbora (ou jerimum), abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, guero, ervilha torta, jiló, jurubeba, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem. Entre as verduras podemos citar: acelga, agrião, alface, almeirão, beldroega, brócolis, catalonha, cebola, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jambu, major-gomes, mostarda, ora-pro-nóbis, repolho, taioba. São alimentos ricos em diversas vitaminas e minerais.</p> <p>A vitamina A está presente nos vegetais de cor alaranjada e nos folhosos de cor verde-escura. Nesses folhosos, também está presente o ferro, um mineral que previne anemia. Legumes e verduras também contêm fibras, que ajudam a prevenir constipação intestinal (prisão de ventre ou intestino preso) e algumas doenças. Pessoas que têm</p>

Legumes e Verduras	<p>uma alimentação com boa quantidade dos alimentos desse grupo têm menor chance de apresentar doenças, como obesidade, diabetes, doenças do coração e alguns tipos de câncer.</p> <p>Apesar de todas essas vantagens, legumes e verduras ainda têm pouco espaço no prato do brasileiro. São tantos tipos, com sabores tão variados, mas às vezes a família come sempre os mesmos e, em geral, em pouca quantidade.</p> <p>As verduras costumam ser menos aceitas pelas crianças, principalmente porque não costumam ser oferecidas a elas.</p> <p>Não há contraindicação em dar vegetais crus, após higienização, desde que na consistência adequada para a criança, pois pode ser que as crianças mais novas tenham dificuldade para mastigar os mais duros, mesmo ralados. Conforme a criança vai crescendo, os alimentos podem ser oferecidos crus e ralados, como cenoura e beterraba, ou em tirinhas, para serem pegos com as mãos pelas crianças</p>
Frutas	<p>Existem muitas opções de frutas: abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, banana, cajá, caju, caqui, carambola, cereja, cupuaçu, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, tangerina (também conhecida como bergamota ou mexerica), lima, maçã, mangaba, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, pequi, pêra, pêssego, pitanga, pomelo, romã, umbu, uva. São alimentos com muitas fibras, vitaminas e minerais, além de possuírem substâncias que protegem contra doenças. Todas as frutas podem ser oferecidas às crianças. Como a quantidade e a variedade das vitaminas e minerais é muito diferente de uma fruta para outra, é bom variar. Uma sugestão é dar preferência às frutas da região e comprar as da estação (da época), quando estão mais saborosas e baratas. O Brasil possui enorme variedade de frutas. Cada região tem suas opções mais comuns, acessíveis e de menor preço. Em muitas localidades, estão disponíveis no quintal de casa ou na vizinhança e até nas avenidas e ruas das cidades. As frutas devem ser oferecidas sem adição de açúcar, para que a criança não se habitue ao sabor muito doce e reconheça melhor o sabor natural dos alimentos. Elas podem ser raspadas ou amassadas com garfo e/ou ofertadas em pedaços para que a criança possa segurar com suas próprias mãos. Frutas pequenas ou com caroços, como uva e acerola, exigem maior atenção, pois podem provocar engasgo. Nesses casos, devem ser retiradas as sementes e cortadas em pedaços bem pequenos (dividir cada fruta em 2 a 4 pedaços). Para variar, as frutas também podem ser oferecidas cozidas ou assadas sem adição de açúcar ou adoçante. Essas preparações são formas úteis de conservar e aproveitar esses alimentos, evitando desperdício. Bananas muito maduras podem ser cozidas e render um purê; maçãs podem ser fatiadas e cozidas com um pouco de suco de laranja no lugar do açúcar.</p>
Carnes e Ovos	<p>Este grupo inclui carnes bovina, de suíno (porco), cabrito, cordeiro, búfalo, aves, coelho, pescados, frutos do mar, ovos de galinha e de outras aves. Também inclui vísceras ou miúdos de animais (fígado bovino e de aves, estômago ou bucho, tripa, moela de frango) e outras partes internas de animais. Esses alimentos contêm proteína, gordura, ferro, zinco e vitamina B12 e, no caso do fígado, também muita vitamina A. Todos esses nutrientes são muito importante para o crescimento e desenvolvimento da criança.</p> <p>Todos os alimentos desse grupo podem ser oferecidos às crianças, devendo-se variar, sempre que possível. Durante muito tempo foi recomendado evitar carne de porco, peixe e clara de ovo na alimentação no primeiro ano de vida. No entanto, hoje já se sabe que eles não fazem mal à criança e que são boas fontes de nutrientes. Por isso, atualmente é liberada a oferta desses alimentos para crianças a partir dos 6 meses.</p> <p>Carnes e ovos podem ser preparados de diversas formas, tendo-se o cuidado de estarem bem cozidos, nunca malpassados ou crus. Quando cozidos, refogados ou ensopados são mais bem aceitos pela criança por ficarem mais molhados e fáceis de cortar. Quanto ao peixe, o principal cuidado é retirar com atenção todas as espinhas e preferir aqueles com espinhas mais fáceis de retirar ou em menor quantidade. São exemplos de peixes sem espinhas o cação, o pirarucu, o pintado, o tambaqui, o jaú e o bagre, que podem ser oferecidos conforme o hábito alimentar da família. Os ovos podem ser cozidos, mexidos, pochê ou na forma de omelete, com um pouco de óleo, cuidando-se para que este não seja aquecido em excesso.</p>
	<p>O alimento desse grupo mais importante para a criança menor de 2 anos é o leite materno. Também fazem parte do grupo o leite de outros animais, coalhadas, iogurtes naturais sem açúcar e queijos.</p> <p>São ricos em proteína, gordura, cálcio e vitamina A.</p>

Leites e Queijos	<p>O leite materno é um alimento completo, não sendo necessário oferecer leite de vaca ou de outros animais ou fórmulas infantis para crianças que são amamentadas.</p> <p>O café com leite é uma preparação que faz parte da cultura brasileira, porém seu uso não é recomendado para a criança menor de 2 anos. A cafeína que está presente no café, no mate, no chá preto, no chá verde, no chocolate e em refrigerantes à base de cola é estimulante, podendo deixar a criança agitada, por isso, essas bebidas não devem ser oferecidas à criança. Além disso, essas bebidas contêm alguns compostos que reduzem a absorção do cálcio presente no leite. Chás como camomila, erva cidreira, hortelã podem ser oferecidos para as crianças a partir dos 6 meses, sem adição de açúcar ou adoçante, desde que não substituam nenhuma refeição.</p>
Amendoim, Castanhas e Nozes	<p>Este grupo é composto por alimentos como: amêndoas, amendoim, avelã, castanhas de caju, castanha do Pará/do Brasil, castanha de baru, noz-pecã, pistache. Esses alimentos são ricos em minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que previnem doenças. Por sua consistência dura, podem causar engasgo e sufocamento, não sendo seguros para serem oferecidos inteiros à criança. No entanto, se forem triturados ou bem picados, podem ser ofertados à criança. Por outro lado, as castanhas com coberturas açucaradas ou salgadas não devem ser dadas, por causa da adição de açúcar e do excesso de sal.</p>
Condimentos Naturais, Especiarias e Ervas Frescas e Secas	<p>São temperos naturais que acrescentam sabor, aroma e nutrientes à comida e permitem que a criança perceba a sutileza dos sabores de cada alimento.</p> <p>Alguns exemplos de temperos naturais utilizados no Brasil são: alecrim, açafrão da terra (cúrcuma), canela, cebolinha, cheiro-verde, chicória do</p> <p>Pará, coentro, cominho, cravo, gengibre, louro, manjerição, orégano, pimentas de diversos tipos, salsa, sálvia e tomilho. Alimentos como cebola, alho, limão, laranja, azeites, óleos e outros alimentos in natura ou minimamente processados também podem ser usados como temperos.</p>
Água	<p>Fonte essencial para a vida, a água também é um alimento. A criança em amamentação exclusiva não precisa beber água, pois o leite materno hidrata na medida certa. A partir dos 6 meses, quando a criança começar a receber outros alimentos, a água deve ser oferecida em copo principalmente nos intervalos entre as refeições.</p> <p>Oferecer água é importante, pois a criança não percebe que está com sede e não pede água. Deixar sempre um copo ou garrafinha com água tampada e acessível é uma boa estratégia. Em lugares muito quentes, a necessidade de água é maior.</p>

Fonte: Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 02 anos. MS-2019.

6.31. Considerações em relação às dietas e esquemas alimentares:

As Dietas especiais serão solicitadas pela Administração da CASAI quando o paciente tiver prescrição médica ou nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas.

Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser hospedado na CASAI e que não estiver exemplificada aqui neste Termo de Referência deverá ser fornecido pela contratada além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da Contratada e enviado para a Contratante para considerações e modificações se estas se fizerem necessárias.

As dietas especiais são direcionadas a cada indivíduo e/ou paciente e são divididas de acordo com a consistência ou alteração ou exclusão de nutrientes específicos dependendo da enfermidade ou dificuldade apresentada pelo paciente.

A dieta modificada compreende ao ajuste de qualquer uma de suas características físico-químicas a uma alteração do processo digestivo ou funcionamento geral do organismo. Tem como objetivo principal adaptar integralmente a dieta a cada indivíduo, possibilitando a recuperação do paciente num menor tempo possível; evitar/minimizar a desnutrição durante o tempo que estiver nas CASAI's de Alta Floresta/RO, Guajará-Mirim/RO, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO, Humaitá/AM e Porto Velho/RO; manter as reservas de nutrientes no organismo; adequar a ingestão de energia, macro e micronutrientes às necessidades nutricionais.

A dietoterapia usa a dieta como recurso terapêutico, possuindo a dieta normal como padrão. O tratamento dietoterápico tem como finalidade básica ofertar, ao organismo debilitado, nutrientes adequados ao tipo de enfermidade, condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, mantendo e/ou recuperando o seu estado nutricional, além de atender as recomendações nutricionais individuais por meio da prescrição de dietas especiais.

O paciente que apresentar necessidade de dieta especial e/ou esquema alimentar deverá recebê-la imediatamente após apresentação de prescrição nutricional à Contratada.

A dieta especial deverá seguir as especificações, obedecendo às características de consistência, frequência, costumes alimentares das etnias e quantidade adequada à patologia do indígena.

O Indígena com necessidade de suplementação hídrica ou suco na administração de medicamento, deverá receber sucos ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitados pelo profissional da Contratante, sendo os mesmos computados como complementação da dieta líquida por se tratar de um tipo de dieta especial com custo quase zero, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes térmicos e utensílios para este fim serão de responsabilidade da contratada.

As dietas especiais seguirão o padrão básico do cardápio para as dietas genéricas, porém, deverão seguir rigorosamente as especificações e referências para os padrões de dietas hospitalares modificadas.

No mesmo contexto das dietas especiais teremos os esquemas alimentares individualizados prescritos pelo nutricionista da contratante, esses esquemas serão confeccionados baseando-se na condição física e clínica do paciente em questão e ocorrerão de forma esporádica podendo conter alimentos diferenciados que fugirão dos padrões das dietas normais (Ex: produtos de panificação modificados, preparações de pratos principais diferenciados, frutas diferenciadas, vitaminas, e outros), no entanto seguirão tamanhos de porções normais.

O termo exposto “padrão básico do cardápio” refere-se a alimentos básicos conforme o cardápio para alimentação normal, ou seja, como base serão utilizados alguns desses alimentos para compor as refeições especiais dieta, porém para compor essas refeições são utilizados recursos técnicos dietéticos (processamentos, cozimentos, remolhos e etc.) e adição de alimentos com intuito terapêutico diferentes do cardápio normal, incluindo também que em muitos casos é necessário realizar a compra e cozimento separado de parte do alimento para compor a dieta, demandando tempo e recurso diferenciado quando comparado a confecção do cardápio normal.

Os esquemas alimentares serão prescritos pelo nutricionista da contratante quando os cardápios das dietas não estiverem atendendo às necessidades individuais de determinados pacientes em condições extremamente especiais. Os esquemas alimentares deverão ser atendidos pela contratada em sua integralidade conforme especificações constantes da prescrição nutricional do nutricionista da contratante. Será inadmissível o faturamento a parte de qualquer alimento inserido no esquema alimentar.

A quantidade de refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) e a composição de cada refeição das dietas especiais e esquemas alimentares será basicamente a mesma das dietas normais com as modificações pertinentes a cada patologia, com ressalvas para os casos específicos que mediante avaliação nutricional poderão ser solicitados pequenas refeições extras que deverão ter a mesma composição de um desjejum, e serão faturadas como tal.

O termo exposto “padrão básico do cardápio” refere-se a alimentos básicos conforme o cardápio para alimentação normal, ou seja, como base serão utilizados alguns desses alimentos para compor as refeições especiais dieta, porém para compor essas refeições são utilizados recursos técnicos dietéticos (processamentos, cozimentos, remolhos e etc.) e adição de alimentos com intuito terapêutico diferentes do cardápio normal.

As dietas são modificadas a partir da dieta normal/livre/genérica de maneira quantitativa e qualitativamente própria ao paciente, devendo se respeitar os critérios de sabor, cor, hábito alimentar do indígena.

A manipulação de dietas especiais e suplementos nutricionais prescritos serão de responsabilidade dos profissionais capacitados disponibilizados pela contratada.

Para a confecção das dietas modificadas especiais a contratada poderá tomar como consulta bibliografias relacionada às dietas hospitalares:

Indicações e Características das Dietas:

Geral ou normal: Pacientes cuja condição clínica não exige modificação em nutrientes e consistência da dieta. Sem nenhuma restrição, deve preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada.

Branda (dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção; sem alteração de nutrientes; alimentos, que podem, ser excluídos da dieta: especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus e alimentos duros. Ex.: arroz papa, caldo de feijão, carne macia. Proibido frituras e condimentos.);

Pastosa (alimentos bem cozidos e de fácil mastigação; sem alteração de nutrientes; alimentos com textura macia, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço; alimentos que podem fazer parte desta dieta: purês, legumes em pedaços, carnes desfiadas ou moída, massas bem cozidas, pães);

Semilíquida ou líquida pastosa (todos os alimentos são liquidificados, na consistência de creme. No mercado atualmente, temos os espessantes industrializados, que podem ser adicionados às preparações quentes ou frias, como sucos de frutas, sopas e água, para melhorar o aporte de líquidos; alimentos que podem ser incluídos na dieta: mingau e vitaminas cremosas, cremes de frutas, sopas cremosas.);

Líquida completa (proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico. Composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca. Alimentos, que podem ser incluídos na dieta: leite, chicha de milho ou de acordo com a etnia, mingau e vitaminas ralas, chás e café, sucos de fruta, sopas na consistência líquida e creme de fruta.);

Líquida restrita (Dieta constituída apenas de: água, chás claros com adoçante e creme de fruta diet.).

Exemplos de Dietas Especiais Conforme Patologias:

Dieta Livre ou Normal:

Objetivo: manter o estado nutricional de indígenas com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.

Indicação de uso: Destina-se aos acompanhantes e pacientes indígenas cuja condição clínica não exige modificações dietoterápicas, por não interferir no sistema digestivo e na tolerância normal do paciente aos alimentos e por não causar alterações metabólicas que exijam tais modificações.

Características: É um tipo de dieta elaborada com todos os alimentos normalmente acessíveis ao indivíduo e segundo sua preferência, em qualquer preparação com qualquer consistência. É, portanto, uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade fornecer calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo. Apresenta uma composição aproximada de 55% de carboidratos, 15% de proteínas e 30% de lipídeos.

Exemplo de Dietas com Modificações na Consistência:

Dieta Branda:

Objetivo: fornecer uma dieta contendo o mínimo possível de fibras que não foram abrandadas pela cocção, e uma quantidade moderada de resíduos.

Indicação para uso: utilizada como transição entre uma dieta líquida e uma normal. Utilizada no pós-cirúrgico, em enfermidades do esôfago e para aqueles com dificuldades na mastigação ou deglutição, com uso de próteses dentárias, e presença de gastrite ou úlcera péptica.

Características: normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos flatulentos.

Dieta Pastosa:

Objetivo: fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.

Indicação para uso: indígenas com dificuldades na mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retarde mental severo, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago, e uso de próteses dentárias. Não é indicada àqueles com risco de broncoaspiração.

Características: normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios.

Dieta Leve/Semilíquida:

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

Consistência: semilíquida:

Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições: sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa, (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

Preparações indicadas:

Água e infusos (chá, mate, café);

Sucos (de carne, verduras e frutas) coados;

Purê de vegetais;

Caldos de carne e vegetais (desengordurados);

Sopas espessadas, liquidificadas e sopas-creme;

Leite ou coalhada, creme e manteiga;

Frutas em papa ou liquidificadas;

Sobremesas: creme de fruta, legumes ou tubérculos;

Dieta Líquida Completa:

Objetivo: fornecer nutrientes de uma forma que exija um mínimo de esforço nos processos digestivos e absorptivos.

Indicação para uso: é indicada quando se deseja obter repouso gastrointestinal maior que nos casos anteriores como por exemplo, pós-operatórios, casos graves de infecção, transtornos gastrointestinais, etc.

Características: É totalmente composta por preparações líquidas na temperatura corporal, às quais são adicionadas substâncias que permaneçam dissolvidas. Muitas vezes, pelas limitações impostas pela dieta líquida, ela pode apresentar baixo teor nutritivo, por isso a evolução para dieta semilíquida deve ser feita o mais breve o possível; em casos em que não seja possível, deve-se fazer suplementação vitamínica e/ou mineral, ou mesmo protéico-calórica, quando poderão ser utilizados produtos industrializados ricos em calorias, proteínas, vitaminas e minerais e ainda, clara de ovo, creme de leite, açúcar, farinhas etc. A dieta líquida propicia pouca saciedade, por isso deve ser administrada de duas em duas horas com quantidade de açúcar mantida no mínimo para não provocar fermentação e flatulência. A fim de não haver distensão abdominal, o volume também costuma ser controlado: administra-se aproximadamente 200 ml por vez. Se a dieta for administrada em situações em que não seja necessária a restrição hídrica, o paciente pode ser alimentado mesmo durante a noite, caso sinta fome, ou para complementação de suas necessidades nutricionais. As necessidades hídricas dos indivíduos giram em torno de 1.000 a 1.500ml; nos casos em que administra-se a dieta totalmente líquida, a oferta pode ser aumentada. A densidade calórica é de um quilocaloria/ml; nos casos em que haja restrição hídrica, o volume será avaliado conforme o balanço hídrico do paciente e a densidade calórica da dieta deverá ser de aproximadamente duas quilocalorias/ml. A dieta líquida completa é fundamentalmente à base de leite, que é a maior fonte proteica líquida, e de bebidas à base de leite; é pobre em resíduo, porém é mais rica neste do que a dieta líquida restrita. Em casos de intolerância à lactose, provavelmente será mais difícil alcançar as necessidades calóricas e nutritivas do paciente, podendo então ser utilizados produtos isentos de lactose, tais como leites de soja ou preparações proteicas que não sejam à base de leite, com o mingau de frango.

Preparações indicadas:

Leite, leite gelificado, iogurte natural;

Sobremesas: creme de fruta;

Bebidas: chá, café, chocolate em pó, mate, bebidas não gasosas, gemada, sucos de frutas e de vegetais coados;

Cereais: papa de cereais (podem ser adicionados às bases líquidas);

Sopas: sopas de vegetais peneiradas, sopas cremosas coadas, caldo de galinha, de carne, caldo de feijão, os caldos não devem ser de produtos industrializados prontos;

Ovo quente;

Gorduras: óleos vegetais, manteiga, creme de leite;

Alimentos espessantes: farinha pré-cozida de arroz, trigo, milho, isolados proteicos, clara de ovo, etc.

Dieta Líquida Restrita ou Cristalina:

Objetivo: hidratar e proporcionar o máximo de repouso gastrointestinal, este, por conta de sua quantidade mínima de resíduos. Indicação para uso: geralmente, é empregada no pós-operatório imediato (24 horas a 36 horas), preparação para exames ou cirurgia de cólon, diminuição da função do trato gastrointestinal (TGI).

Características: consiste, basicamente, de água, líquidos límpidos e carboidratos. Por não conter leite e outras preparações, o seu valor nutritivo e calórico é muito baixo.

Possui em torno de 500 kcal e, por isso, deve evoluir rapidamente para dieta líquida completa. Deve ser administrada de duas em duas horas (ou menos), para hidratar os tecidos, e haver monitorização do volume para evitar a distensão abdominal.

Preparações indicadas:

Água e infusos adocicados (chá, café, mate) com açúcar e glicose de milho e bebidas carbonatadas;

Sucos de frutas coados;

Caldo de carne e de legumes coados;

Sobremesas: creme de fruta, suco de frutas coadas, sem leite.

Indicação e Características das Dietas com Modificação de Nutrientes:

Além de todos os critérios citados, a dieta ainda pode ser modificada segundo o equilíbrio de nutrientes; por exemplo, a dieta poderá ser de restrição ou de acréscimo, que seria a que apresentasse restrição ou exclusão, ou aumento de quantidade, respectivamente, de um ou mais nutrientes, independente de sua consistência, volume, etc. Neste caso, as dietas poderão ser:

Normocalórica: Dieta com quantidades normais de calorias, dentro das necessidades distintas de cada paciente.

Hipocalórica: Dieta restrita em calorias, ou seja, em quantidades abaixo do necessário. Sua função é produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso. Indicada para pacientes obesos ou em caso de doenças que requerem urgência médica em perda de peso. Não possui alimentos de alta densidade calórica.

Hipercalórica: Dieta com quantidades aumentadas de calorias, ou seja, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente. Tem a função de gerar balanço positivo e conseqüente ganho de peso. Indicada para pacientes em subnutrição. Possui alimentos de alta densidade calórica.

Normoprotéica: Dieta que possui quantidades normais de proteínas, segundo as necessidades distintas do paciente.

Hipoprotéica: Possui quantidades diminuídas de proteínas cuja finalidade é prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados. É composta por doces à base de frutas, mel e vegetais. Indicadas para pacientes com insuficiência renal crônica, encefalopatia hepática ou outra patologia cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

Hiperptotéica: Dieta com quantidades aumentadas de proteínas a fim de produzir balanço positivo de nitrogênio. A relação caloria /proteína deve ser suficiente. Indicada para pacientes em estado de hipercatabolismo.

Normoglicídica: Dieta em quantidades normais de carboidratos, conforme as necessidades distintas de cada paciente.

Hipoglicídica: Possui quantidades de carboidratos reduzidas, cujo principal objetivo é diminuir a quantidade destes, sem diminuir necessariamente as calorias, um exemplo é a dieta para o diabético, que é pobre em glicídios simples, em destaque a sacarose, o tradicional açúcar de mesa.

Hiperglicídica: Dieta com quantidades aumentadas de carboidratos.

Normolipídica: Possui quantidades normais de gorduras, segundo as necessidades individuais de cada paciente.

Hipolipídica: Dieta pobre em gorduras, principalmente saturadas, indicada para pacientes com hipercolesterolemia e obesos.

Hiperlipídica: Dieta com uma boa quantidade de gorduras, principalmente de Triglicerídeos de Cadeia média (TCMs), geralmente indicada para tratamento de desnutrição grave. Nem sempre pode ser associada à hipercalórica, pois, pode ser ajustada de acordo com as necessidades do paciente, enfocando apenas a maior oferta de gorduras de boa qualidade.

Hipossódica: Dieta pobre no eletrólito/mineral Sódio (Na), presente em grande quantidade em diversos tipos de alimentos, como por exemplo, alguns tipos de adoçantes alimentos embutidos, enlatados, conservas dentre outros. É indicada para pacientes hipertensos, cardiopatas, com retenção de líquidos (edemas), dentre outros.

Rica em potássio: Dieta contendo alimentos fontes de potássio. Segundo Augusto (2005), a carência de potássio é comum em pós-operatórios, má nutrição, equilíbrio nitrogenado prolongado, perdas gastrintestinais e alcalose metabólica. Também em casos de insuficiência cardíaca, o teor de potássio no miocárdio se esgota, e com a recuperação ocorre repleção de potássio (Augusto, 2005).

Pobre em potássio: Dieta com teores reduzidos de potássio. Este tipo de dieta pode ser administrada em casos, por exemplo, de doenças renais onde a acidose metabólica é comum. Nesse caso, no estágio final da doença renal, reduz-se a reabsorção de bicarbonato em consequência de hipercalemia entre outros excessos (Silva e Mura, 2007).

Rica/pobre em fibras: A escolha destas dietas depende, basicamente, da motilidade intestinal do paciente. Quanto maior for a quantidade de fibras, maior é a motilidade intestinal e, quanto menor for a quantidade de fibras, menor o esforço gastrintestinal. A dieta com baixo teor de fibras é indicada para problemas no trato gastrintestinal e cirurgias de cólon. A ingestão de grande quantidade de fibras alimentares tem se associado à redução do risco de doenças cardíacas em um grande número de estudos, além de sua coparticipação em hipercolesterolemias e equilíbrio glicêmico (Rand, 2006). A dieta rica em fibras deve fornecer variáveis de fibras solúveis e insolúveis e também está indicada para doenças do cólon, hemorroidas e obesidade.

Pobre em colesterol: Consiste em restringir a utilização de gorduras saturadas e utilizar-se, moderadamente, das gorduras poli e monoinsaturadas. Indicada para pacientes com dislipidemias, ou pressão arterial elevada, por exemplo.

Restrita em líquidos: Dieta onde se restringe a ingestão de líquidos. Utilizada principalmente em casos de doença renal aguda, onde os rins são incapazes de manter a homeostasia de água e eletrólitos. Segundo Augusto (2005), esta dieta é administrada nas fases oligúricas (decréscimo na quantidade de urina secretada) da doença. Nestes casos, restringe-se também a ingestão de sódio e potássio.

Isenta de Glúten: Caracteriza-se pela ausência total de cereais ricos em glúten, tais como trigo, centeio, aveia, cevada, pão, macarrão, bolos, biscoitos e massas em geral. O trigo pode ser substituído por farinha de milho, maizena, polvilho, araruta, fécula de batata ou creme de arroz. Por sua restrição, Bodinski (2006) diz que é importante que a dieta isenta de glúten seja variada e receitas especiais são exigidas. Também é essencial educar o paciente a verificar sempre o rótulo de qualquer alimento, não consumindo aqueles cuja embalagem informar “contém glúten”.

Isenta de Lactose: Dieta onde se elimina alimentos que contenham lactose (leite e derivados), ou utiliza-se produtos lácteos onde a lactose é retirada. Indicada quando o paciente possui intolerância à lactose, algum tipo de erros natos do metabolismo (galactosemia) ou em casos de diarreia crônica – na terapêutica de exclusão, após anamnese - por exemplo.

Pobre em purinas: Dieta com baixos teores de purinas. As purinas são componentes das proteínas cujos pacientes com gota são incapazes de metabolizar resultando em hiperuricemia, segundo Bodinski (2006) as purinas geram ácido úrico e também devem ser evitadas por pacientes litíasicos com hiperuricosúria (Silva e Mura, 2007).

As Dietas especiais serão solicitadas pela Administração da CASAI quando o paciente tiver prescrição nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas. Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser hospedado ou na CASAI e que não estiver exemplificada aqui neste Projeto Básico deverá ser fornecido pela contratada além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da Contratada para complementariedade do Serviço de Alimentação e Nutrição da Contratante.

6.32. Rotinas a serem cumpridas

A execução contratual observará as rotinas abaixo

A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana. 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.

Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso às dependências da cozinha, sendo acompanhados pelo responsável, mesmo sem prévio aviso.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte usuários da Casai;

O tipo de cocção das proteínas (assado de brasa, assado de forno, guisado e cozido) deve ser variado;

Especificamente para o jantar o fornecimento de ensopados (como sopas, caldo de carne com legumes ou canja de galinha) serão admitidos, no máximo, duas vezes por semana.

Deverão ser planejados 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 à CONTRATADA, considerando um limite máximo de solicitações sendo 8 (oito) por por um período de 12 meses;

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);

A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos;

Todas as bebidas deverão ter disponibilizado as opções de adoçar com açúcar, adoçante e mel, a depender da solicitação das CASAI.

6.33. Consideração em relação às refeições:

Para fins de faturamento, bem como considerando a porção reduzida das refeições infantis (menores de nove anos) de Almoço e Jantar, estas serão computados com 50% do valor;

6.34. Materiais a serem disponibilizados

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:

Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades satisfatórias que será verificado pelo fiscal do contrato, promovendo sua substituição quando necessário.

6.35. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

Apresentar Alvará de funcionamento da empresa expedido por órgão municipal competente;

Apresentar Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentação de todas as etapas do serviço prestado para as CASAI;

A Contratada deverá dispor de profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionista, apresentar Certificado de Registro e Quitação de débitos junto ao Conselho, conforme estabelecido na Resolução CFN nº 228/99, art. 2º, da região onde o nutricionista exerce a profissão.

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

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).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Foram utilizados como referência informações de consumo do ano de 2023 para a memória de cálculo de consumo, o valor da soma foi dividido pelos 12 (doze) meses compreendidos pelo período em questão, extraindo assim a média de consumo mensal. Após calcular a média mensal foi acrescido uma margem de segurança de 20% (vinte por cento), visto que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados. Sendo as CASAI locais de trânsito, o planejamento deste estudo considerou pertinente reservar uma margem segura para a estimativa. Por fim, os valores foram multiplicados pelo período de cobertura de 30 (trinta) dias e 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para a obtenção dos quantitativos mensais e global. Entretanto, a utilização deste cálculo será meramente para fins de calcular os itens *Suplemento*, *Fórmula Infantil* e *Kit de Lanche Rápido*, pois os valores das refeições não correspondem a realidade das CASAI. O critério utilizado para obtenção da estimativa das refeições foi a capacidade de ocupação de cada CASAI.

7.2. A utilização do critério - média de consumo real - foi utilizado no último processo de fornecimento de alimentação, que gerou os contratos vigentes nº 18/2022, 20/2022, 21/2022, 02/2023, 03/2023 e 04/2023. O levantamento foi realizado com base no consumo das CASAI no período de 2021 e início de 2022. Se tratando de um momento pandêmico em que haviam limitações de acompanhantes nas unidades de saúde, bem como muitos agendamentos foram cancelados, a fim de respeitar as restrições estabelecidas pelos protocolos de controle sanitários da época, os valores estimaram estavam abaixo da realidade das CASAI. Destaca-se que as quantidades de usuários indígenas que as CASAI receberam no ano de 2023 excederam o teto de consumo de alimentação, apesar dos esforços das equipes para controlar a entrada de usuários nas unidades.

7.3. O fato do último contrato não refletir a realidade vivenciada nas CASAI, visto que constantemente ocorriam excedentes dos valores mensais. Tanto que, mesmo com alguns contratos aditivados em 25% (vinte e cinco por cento), ainda não será suficiente para atender a demanda durante o período de vigência deste. Observado que o valor inicialmente estabelecido não foi suficiente para atender a demanda, e com a finalidade de evitar pagamentos acima do valor global dos contratos - indenização, se faz necessário adequar a demanda a capacidade de ocupação de CASAI, a fim de garantir um contrato mais condizente a realidade.

7.4. A contratação será realizada por 4 (quatro) grupos, sendo 8 (oito) itens, a aceitação da proposta será por valor total do grupo. A junção de 3 (três) CASAI em um único grupo buscou resolver uma problemática de falta de procura e desinteresse por parte das empresas em CASAI localizadas em municípios menores e/ou de maior gasto logístico em relação aos serviços de fornecedores.

GRUPO 1 - CASAI ALTA FLORESTA/ JI-PARANÁ/ JARU							
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA CASAI AFL	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA CASAI JIPA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA CASAI JARU	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	36	52	36	3720	44.640
2	Almoço	Refeição	36	52	36	3720	44.640
3	Lanche da Tarde	Refeição	36	52	36	3720	44.640
4	Jantar	Refeição	36	52	36	3720	44.640
5	Ceia	Refeição	36	52	36	3720	44.640
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	-	-	64	768
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	-	-	38	456
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	-	-	48	576

GRUPO 2 - GUAJARÁ-MIRIM					
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	132	3.960	47.520
2	Almoço	Refeição	132	3.960	47.520
3	Lanche da Tarde	Refeição	132	3.960	47.520
4	Jantar	Refeição	132	3.960	47.520
5	Ceia	Refeição	132	3.960	47.520
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	14	168
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	17	204
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	38	456
GRUPO 3 - HUMAITÁ					
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	40	1200	14.400
2	Almoço	Refeição	40	1200	14.400
3	Lanche da Tarde	Refeição	40	1200	14.400
4	Jantar	Refeição	40	1200	14.400
5	Ceia	Refeição	40	1200	14.400
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	71	852
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	196	2.352
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	36	432
GRUPO 4 - PORTO VELHO					
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	70	2.100	25.200
2	Almoço	Refeição	70	2.100	25.200
3	Lanche da Tarde	Refeição	70	2.100	25.200
4	Jantar	Refeição	70	2.100	25.200
5	Ceia	Refeição	70	2.100	25.200
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	20	240
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	48	576
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	1	12

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.705.463,04

8.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.705.463,04 (Sete milhões, setecentos e cinco mil, quatrocentos e sessenta e três reais e quatro centavos)**., conforme custos unitários demonstrado neste instrumento, que foram baseados no valor das medianas do orçamento em anexo a este Termo de Referência.

8.2. 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

8.3. Para estimar o valor unitário dos serviços foi realizada pesquisa de preços, sendo priorizados os parâmetros I (sistemas oficiais de governo, como Pannel de Preços ou banco de preços em saúde) e II (contratações similares feitas pela Administração Pública). Para a estimativa de valor foi utilizado a mediana dos parâmetros observados.

8.4. Os valores obtidos constam consolidados na tabela a seguir, e caso haja necessidade de consulta das cotações individuais, estas estão disponíveis nos autos do processo.

8.5. O valor global dos 4 (quatro) grupos é de **R\$ 7.705.463,04 (Sete milhões, setecentos e cinco mil, quatrocentos e sessenta e três reais e quatro centavos).**

GRUPO 1 - CASAI ALTA FLORESTA/ JI-PARANÁ/ JARU						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	44.640	7,19	R\$ 320.961,60
2	Almoço	3697	Refeição	44.640	18,50	R\$ 825.840,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	44.640	7,24	R\$ 323.193,60
4	Jantar	3697	Refeição	44.640	18,50	R\$ 825.840,00
5	Ceia	3697	Refeição	44.640	6,60	R\$ 294.624,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	768	8,69	R\$ 6.673,62
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	456	8,69	R\$ 3.962,64
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	576	7,20	R\$ 4.147,20
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 2.605.242,66		
GRUPO 2 - GUAJARÁ-MIRIM						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	47.520	7,19	R\$ 341.668,80
2	Almoço	3697	Refeição	47.520	18,50	R\$ 879.120,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	47.520	7,24	R\$ 344.044,80
4	Jantar	3697	Refeição	47.520	18,50	R\$ 879.120,00
5	Ceia	3697	Refeição	47.520	6,60	R\$ 313.632,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	168	8,69	R\$ 1.459,92
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	204	8,69	R\$ 1.772,76
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	456	7,20	R\$ 3.283,20
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 2.764.101,48		
GRUPO 3 - HUMAITÁ						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	14.400	7,19	R\$ 103.536,00
2	Almoço	3697	Refeição	14.400	18,50	R\$ 266.400,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	14.400	7,24	R\$ 104.256,00
4	Jantar	3697	Refeição	14.400	18,50	R\$ 266.400,00
5	Ceia	3697	Refeição	14.400	6,60	R\$ 95.040,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	852	8,69	R\$ 7.403,88
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	2.352	8,69	R\$ 20.438,88
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	432	7,20	R\$ 3.110,40
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 866.585,16		
GRUPO 4 - PORTO VELHO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	25.200	7,19	R\$ 181.188,00
2	Almoço	3697	Refeição	25.200	18,50	R\$ 466.200,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	25.200	7,24	R\$ 182.448,00
4	Jantar	3697	Refeição	25.200	18,50	R\$ 466.200,00

5	Ceia	3697	Refeição	25.200	6,60	R\$ 166.320,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	240	8,69	R\$ 2.085,60
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	576	8,69	R\$ 5.005,44
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	12	7,20	R\$ 86,40
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 1.469.533,44		

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A contratação do objeto almejado será realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, em observância ao preconizado no Decreto nº 10.024/2019. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR GRUPO. O menor preço corresponde ao somatório dos valores globais dos itens.

9.2. Justifica-se a adoção do critério menor preço do grupo, afastando-se do parcelamento do objeto, tendo em vista que a insistência no parcelamento desse objeto ensejaria na inviabilidade técnica e econômica, vez que o preparo dessa alimentação (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar), será realizado nas dependências da própria CASAI, com a premissa de atender os pacientes indígenas. Esse espaço físico disponibilizado pela CONTRATANTE conforme apresentado nesse estudo, não suporta mais que uma empresa por vez para executar o cardápio proposto, ou seja, adoção por item se mostra econômica e tecnicamente inviável, bem como influenciaria diretamente sobre o ganho de escala, e necessária adoção do critério por grupo não ofende o conjunto da obra, assim como resta demonstrado nas especificações, além do percentual de materiais e equipamentos a serem utilizados não representarem percentual expressivo no custo final da pretensa contratação. Vejamos, é inadmissível e desarrazoado que uma empresa venha ganhar um ou outro item, (café da manhã e jantar ex.), e ter outra (s), ganhado outros itens, ou seja, mesmo que houvesse espaço físico (cozinha ou refeitório), o custo seria economicamente inviável em detrimento do custo operacional, não se olvidando da perda acentuada no quesito escalonamento, ou seja, uma empresa entraria para produzir o desjejum, outra para preparar o lanche, outra o almoço e assim por diante, trazendo seus materiais, equipamentos e pessoal, o que fica cristalino a necessidade de mais mão de obra, executar os serviços, tendo em vista que o colaborador que participa da na elaboração do café da manhã, por exemplo com certeza compõem a equipe que produzira as demais refeições.

9.3. Dessa forma, a divisão da contratação do serviço por grupo deve-se pela dificuldade de acompanhamento de vários fornecedores por refeição, visto que são vários itens. O paciente indígena e/ou seu acompanhante nem sempre recebem todas as refeições oferecidas em um dia, quando este chega de viagem no período noturno para uma consulta no dia seguinte, realiza apenas duas refeições no dia (jantar e ceia), justificando a divisão por itens (refeições). Há pacientes que vem em veículo de município e retornam logo depois do almoço para seu município de referência, realizando assim somente duas das refeições diárias (café da manhã e almoço, caso receba refeição normal).

9.4. Portanto, a presente solução, não comporta o parcelamento sem que haja o comprometimento do seu conjunto, uma vez que embora envolva a composição de vários itens (refeições), a execução do serviço é interdependente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Todas as contratações pertinentes às CASAI do DSEI/PVH são interdependentes, uma vez que são complementares para o funcionamento das unidades:

10.1.1. Serviços de Lavanderia das CASAI: 25061.000765/2021-99, 25061.000547/2018-59 e 25061.000547/2018-59

10.1.2. Serviço de Limpeza das CASAI: 25061.000871/2022-53

10.1.3. Serviço de Vigilância Patrimonial: 25061.001983/2023-11

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual do DSEI/Porto Velho.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A presente contratação visa a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração, que são:

12.1.1. Realizar papel co-terapêutico durante o processo de recuperação de saúde e melhoria da qualidade da assistência ao paciente indígena. Sendo a alimentação requisito básico para a promoção e proteção da saúde, com a função de promover qualidade de vida;

12.1.2. Contribuir na diminuição de gastos visto que a prestação do serviço poderá atuar indiretamente para diminuir o tempo de permanência dos pacientes nas CASAI;

12.1.3. Dar continuidade aos serviços de atendimento aos povos indígenas, através do fornecimento de refeições destinadas à pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes hospedados nas CASAIs de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim /RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO;

12.1.4. Fornecer kits de lanches rápidos, o qual visa atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as CASAIs e as Aldeias e pacientes referenciados ao SUS para tratamento de saúde, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária;

12.1.5. Assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas aos pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes hospedados e/ou de passagem pelas CASAIs de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim /RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades e produção, distribuição, administrativas.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 No que tange às decisões voltadas ao ambiente administrativo e organizacional da Instituição, são necessárias as seguintes providências, com efeito imediato após a formalização da contratação:

13.1.1. Promover a devida capacitação dos servidores a serem designados como gestor e fiscais do contrato

13.2. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via e-mail, à empresa contratada, que deverá manter o endereço eletrônico atualizado para confirmação do recebimento. As decisões e providências sugeridas pela empresa ou julgadas imprescindíveis, que ultrapassem a competência do fiscal designado, deverão ser encaminhadas à autoridade superior para a adoção das medidas cabíveis.

13.3. Não se vislumbra necessidade de outras providências exceto aquelas relacionadas a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, um a vez que a empresa contratada deverá se responsabilizar pela gestão global do serviço.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os principais impactos observados pelo levantamento para o objeto deste estudo preliminar foram: desperdício de alimentos, contaminação e desperdício de água, geração de resíduos sólidos e emissão de gases poluentes, cujas medidas de redução dos danos e tratamento encontram-se descritas no subitem 4.5. deste Estudo Técnico Preliminar.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita da contratação de empresa para prestação do serviço de Nutrição e Alimentação, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida

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](#).

AMARILDO BARROZO DE BRITO

Agente de Saúde Pública



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 10:33:02.

ROSILANDS SOCORRO LELO SANTIAGO

Visitadora Sanitária



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 10:54:16.

RONNEYDE SANTOS MARCELINO

Farmacêutica

Anexo III - modelo proposta.pdf

Apêndice II
MODELO DE PROPOSTA

Nome da sua Empresa:
Endereço da sua Empresa c/ CEP:
Telefone da sua Empresa:
E-mail da sua Empresa:
CNPJ da sua Empresa:
À [Órgão Responsável pela Licitação]

Ref.: Proposta de Licitação - [Nome da Licitação]

2. Objeto da Licitação

Nosso interesse em participar desta licitação refere-se à prestação de serviços/aquisição de/para [descrever detalhadamente o objeto da licitação, conforme especificações do edital].

3. Preços e Condições de Pagamento

Inserimos abaixo a planilha com os detalhes dos preços e condições de pagamento:

Item	Descrição do Serviço/material	CATSER/CATMAT	UNIDADE	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	[Descrição]			[Quantidade]	R\$ [Valor]	R\$ [Valor]
3	[Descrição]			[Quantidade]	R\$ [Valor]	R\$ [Valor]
...
Total						R\$ [Total]

Prazo de Execução e Condições de Pagamento conforme estabelecido no instrumento convocatório.

5. Validade da Proposta

Esta proposta é válida por [inserir prazo] a partir da data de sua apresentação.

6. Contato e Esclarecimentos

Para eventuais esclarecimentos ou negociações, estamos à disposição nos seguintes contatos:

[Responsável pela Proposta]

[Telefone para Contato]

[E-mail para Contato]

[Outros meios de comunicação, se aplicável]

Atenciosamente,

[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal] [Cargo do Responsável Legal]
[Nome da sua Empresa]

**Anexo IV - Declaracao de Conhecimento da Execucao
dos Servicos;.pdf**

Apêndice V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Por meio deste, eu, **[Nome do Representante Legal]**, portador da Carteira de Identidade nº. **[Número da Carteira de Identidade]** e do CPF nº. **[Número do CPF]**, representante legal da empresa **[Nome da Empresa]**, declaro, em atendimento ao disposto no **Edital n.º __/20__**, que a nossa empresa possui pleno conhecimento de todas as informações relacionadas à execução dos trabalhos e/ou condições de entrega/fornecimento referentes à licitação mencionada.

Comprometemo-nos a não alegar, em momento posterior, o desconhecimento de fatos que eram evidentes à época da licitação, visando solicitar qualquer alteração no valor do contrato que venha a ser celebrado, caso a nossa empresa seja a vencedora do certame.

Local e data: [Local], [Data]

[Nome da sua Empresa]

[Assinatura do Responsável

Legal da Empresa]

[Nome do Responsável Legal]

[Cargo do Responsável Legal]

Anexo V - Modelo de Declaracao de Dispensa de Vistoria;.pdf

Apêndice VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Eu, _____, representante legal da empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, e portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e CPF nº. _____, declaro, para os devidos fins, que estou ciente da possibilidade de realizar vistoria no local de prestação de serviço, conforme estabelecido no **Edital de Licitação nº. _____**, datado de _____.

Por motivos justificados e após análise criteriosa das informações disponíveis, venho por meio desta declarar a dispensa da vistoria presencial. Afirmo ter pleno conhecimento das condições do local de prestação de serviço e das exigências estabelecidas no edital.

Declaro também que, ao dispensar a vistoria, assumo total responsabilidade pelas informações prestadas e pela compreensão integral dos requisitos para a execução dos serviços, conforme descrito no edital.

Esta declaração é prestada de boa-fé e em conformidade com a verdade, sob as penas da lei.

_____, __, 20____.

[Assinatura do Representante Legal]
[Nome Completo do Representante Legal]
[Cargo ou Função do Representante Legal]

Anexo VI - Modelo de Declaracao de Vistoria.pdf

Apêndice VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Eu, _____, servidor(a) público(a), lotado(a) na _____, inscrito(a) no SIAPE nº. _____, declaro, para os devidos fins, que recebi o licitante _____ para a vistoria no local de prestação de serviço, conforme estabelecido no **Edital de Licitação nº. _____**, datado de _____.

Durante a vistoria, acompanhei o licitante e atestei a realização da mesma, verificando que o licitante teve acesso a todas as áreas relevantes para a execução dos serviços descritos no edital.

_____, __, 20__

[Assinatura do Servidor Responsável]
[Nome Completo do Servidor]
[Cargo ou Função do Servidor]
[Órgão ou Setor]

[Nome da sua Empresa]
[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal]
[Cargo do Responsável Legal]

Anexo VII - Instrumento de medicaao de Resultados.pdf

ANEXO IV

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR destina-se ao ajuste escrito anexo aos contratos firmados para a contratação de serviços de saúde indígena.

Objetivo a atingir: Prestação de serviços de saúde indígena em elevados níveis de qualidade.

Forma de avaliação: Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor de pagamento devido.

Sanções: Embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a Contratante poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades previstas em contrato.

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1. Para o acompanhamento e avaliação dos serviços da Contratada serão estabelecidos e utilizados os Instrumentos de Medição de Resultado – IMR entre as partes, baseando-se em indicadores e metas definidos neste documento.

2.2. A análise dos resultados destas avaliações poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a Contratada não cumpra com os seus compromissos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores.

2.3. **O IMR deve ser considerado e entendido pela Contratada como um compromisso de qualidade que assumirá junto à Coordenação-Geral.** O IMR é um instrumento ágil e objetivo de avaliação da qualidade da execução contratual, associando o pagamento à qualidade efetivamente obtida.

2.4. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa contratada deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho.

2.5. O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao Fiscal Técnico do contrato avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados.

2.6. Para consecução destes objetivos deverão ser adotadas as regras e metodologias de medição de resultado descritas nos itens abaixo.

3. DESCRIÇÃO DOS ITENS AVALIADOS POR POSTO DE SERVIÇO

MÓDULO ÚNICO – AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE INDÍGENA

Item	Descrição do Item	Peso	Pontuação Máxima
1	Ausência de itens necessários	2,5	10
2	Substituição inadequada de itens	2,5	10
3	Condições inadequadas de serviço	2,5	10
4	Uso de equipamentos fora de especificações	2,5	10
5	Não cumprimento de normas de atendimento	2,5	10
6	Atraso no início do serviço (até 30 min)	2,5	10

7	Término antecipado do serviço	2,5	10
8	Descumprimento do tempo regular de atendimento	2,5	10
9	Indisponibilidade do serviço por mais de 30 min	2,5	10
10	Ausência contumaz nas áreas de atuação	2,5	10
11	Distrações prejudiciais ao serviço	2,5	10
12	Tratamento inadequado com os pacientes indígenas	2,5	10

4. CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO DOS ITENS AVALIADOS

4.1. De acordo com as ocorrências constatadas na execução do contrato e considerando os pesos de cada módulo, a pontuação mensal da contratada será avaliada de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Pontuação mensal} = 350 - (n^{\circ} \text{ de Ocorrências do MÓDULO ÚNICO} \times 2,5)$$

4.2. Os serviços serão considerados insatisfatórios abaixo de 290 pontos. 4.3. O primeiro mês de contrato será objeto apenas de notificação, de modo a permitir o ajuste e aperfeiçoamento da qualidade do serviço pela contratada.

4.4. A empresa poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

5. FORMA DE DIMENSIONAMENTO DOS PAGAMENTOS

5.1. As adequações nos pagamentos estarão limitadas à seguinte **Faixa de Tolerância**, correspondente à pontuação obtida:

- 350 A 310 **0%**
- 290 A 309 **1,5%**
- Abaixo de 290 **3%**

$\text{Pagamento} = \text{Valor da NF [R\\$]} - \text{Faixa de Tolerância [\%]}$
--

5.2. Haverá possibilidade de **rescisão contratual** nas seguintes condições:

5.2.1. Desconto de 3% por mais de seis vezes durante a vigência inicial do Contrato ou nos últimos 12 meses, se houver prorrogação;

5.2.2. Pontuação abaixo de 250 pontos;

6. FORMA DE AFERIÇÃO E ANOTAÇÃO DOS RESULTADOS

6.1 O Fiscal Técnico do Contrato deverá utilizar as tabelas abaixo para registrar as ocorrências dentro do período de aferição:

MÓDULO ÚNICO: AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE INDÍGENA

Total de ocorrências	Data da Ocorrência	Descrição

DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. Este instrumento define expectativas de serviços e responsabilidades entre o DSEI _____ e a empresa _____, CNPJ n.º _____ e, é parte integrante do contrato ou atas de registro de preços decorrente do Edital Pregão Eletrônico nº ____/20__.

7.2. A assinatura deste instrumento indica que a as partes o revisaram e que, em termos de necessidades, apresenta objetivos realizáveis e mensuráveis na execução dos serviços.

_____/ __, de de 20__.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Anexo II - 2-ETP51_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 51/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A saúde da população Indígena exige um modelo diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção e recuperação da saúde. Sua efetivação ocorre através da rede de serviços disponibilizados pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena e abarca uma série de serviços assistenciais que visam garantir aos usuários o direito de acesso aos serviços públicos de saúde no nível da atenção básica. As Casas de Saúde Indígena - CASAI devem prestar serviços de apoio aos pacientes encaminhados para a rede do Sistema Único de Saúde (SUS). Entre outras atribuições, essas Casas de Saúde deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes e acompanhantes.

A Lei nº 9.836/99, conhecida como Lei Arouca, que instituiu o Subsistema de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas - SASI SUS, estabelece que as populações indígenas devem ter acesso garantido ao Sistema Único de Saúde -SUS, em âmbito local, regional e de centros especializados, de acordo com suas necessidades e compreendendo a atenção primária, secundária e terciária.

Ainda que este dispositivo não estivesse incluído na Lei Arouca, os indígenas, enquanto cidadãos brasileiros, têm o direito de serem atendidos nas unidades básicas e especializadas de saúde dos Estados e Municípios, sem qualquer tipo de discriminação. A universalidade e a equidade são princípios do SUS e a universalidade compreende a saúde como um direito de cidadania, devendo o acesso às ações e serviços ser garantido a todas as pessoas, independente de sexo, raça, etnia, ocupação, ou outras características sociais e pessoas.

A Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas – PNASPI foi instituída em 2002 com o propósito de:

“garantir aos povos indígenas o acesso à atenção integral à saúde, de acordo com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde, contemplando a diversidade social, cultural, geográfica, histórica e política de modo a favorecer a superação dos fatores que tornam essa população mais vulnerável aos agravos à saúde de maior magnitude e transcendência entre os brasileiros, reconhecendo a eficácia de sua medicina e o direito desses povos à sua cultura.” (Portaria de Consolidação MS-GM nº 02, de 28 de setembro de 2017, anexo XIV)

De acordo com Decreto nº 8.901, de 10 de novembro de 2016, no Art. 18. 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, nas suas áreas de atuação, observadas as práticas de saúde e as medicinas tradicionais; e

II – desenvolver as atividades de execução orçamentária, financeira e contábil relativas aos créditos sob a gestão específica de cada Distrito Sanitário Especial Indígena.

O Art. 61 da Portaria de Consolidação MS-GM nº 4 de 28 de setembro de 2017 esclarece que a CASAI é o estabelecimento responsável pelo apoio, acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS para realização de ações complementares de atenção básica e de atenção especializada, sendo destinada também aos acompanhantes, quando necessário.

Neste sentido, as Casas de Saúde Indígena são referências para os DSEI, quando indígenas de todo Brasil são referenciados para tratamento da média e alta complexidade, incluindo casos de emergência/urgência na REDE SUS, conforme definido pelo referido Decreto.

Art. 24. Às Casas de Saúde Indígena compete:

I – promover o acolhimento do paciente e seus acompanhantes e fomentar a humanização do cuidado à saúde;

II – promover a recepção, o alojamento, a alimentação e o atendimento de enfermagem aos pacientes e acompanhantes, respeitando as especificidades culturais;

III – prestar assistência farmacêutica, incluindo a programação, o armazenamento e a dispensação de medicamentos, com foco no uso racional de medicamentos;

IV – promover terapias ocupacionais para os pacientes e acompanhantes;

V – apoiar o DSEI na articulação da rede de referência de ações de Assistência Social, bem como acompanhar o agendamento e a realização de consultas, exames e internações;

VI – garantir apoio logístico e acompanhamento de pacientes aos serviços de referência e no retorno dos pacientes em alta médica e de seus acompanhantes aos locais de residência;

VII – registrar as ações realizadas e manter atualizados os arquivos de informações dos usuários;

VIII – orientar e acompanhar a execução de atividades de apoio administrativo, limpeza, manutenção, vigilância, transporte, administração de material, patrimônio, obras e comunicação; e

IX – desenvolver atividades de administração e gestão de recursos humanos da CASAI.

O Distrito Sanitário Especial Indígena de Porto Velho/RO tem sob sua responsabilidade a população indígena total de 12.065 indígenas aldeados, 62 etnias, 210 aldeias, com municípios de abrangência da área indígena do distrito: 16 municípios situados em três Estados: Amazonas, Mato Grosso e Rondônia, 06 Polos Base (Alta Floresta do Oeste /RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá /AM, Ji-Paraná/RO, Jaru/RO e Porto Velho/RO), indígenas que são atendidos localmente em suas aldeias para atendimento básico de saúde, no entanto, a complementaridade da assistência compete à média e alta complexidade dos municípios.

A execução do serviço em tela atenderá às necessidades de:

A Constituição Federal e as Leis Orgânicas de Saúde (8.080/90 e 9.836/99) reconhecem as especificidades étnicas e culturais dos povos indígenas.

As Casas de Saúde Indígena de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO são unidades vinculadas ao Distrito Sanitário Especial Indígena Porto Velho/Secretaria Especial de Saúde Indígena /Ministério da Saúde – conforme o disposto na Portaria nº 3.965, de 14 de dezembro de 2010.

Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (PNAN/MS, 2012). Embora não sejam caracterizadas como ambientes hospitalares, as CASAI constituem-se no principal local de apoio e acolhimento para pacientes indígenas durante seu tratamento nos serviços de média e alta complexidade, razão pela qual espera-se que o fornecimento de refeições das CASAI considere o estado nutricional, fisiológico e clínico do paciente, visto que a alimentação possui papel co-terapêutico durante o processo de recuperação da saúde.

Deve-se levar em consideração que a alimentação não é atividade fim do poder público, já que o foco estratégico deve estar direcionado à saúde, classificando-se como atividade “meio”.

A composição dos gêneros de uma alimentação deve buscar o atendimento dos objetivos nutricionais, sendo necessário, observar a legislação referente às necessidades nutricionais diárias por cardápio. A gestão da alimentação, portanto, envolve, além de todas as questões nutricionais, o atendimento a legislação e normas do Ministério da Saúde, abrangendo, assim, além dos aspectos nutricionais, operacionais e higiênico-sanitários, a questão da cidadania, promovendo, ao longo do tempo, melhoria nos índices de desenvolvimento humano.

A complexidade existente na oferta da alimentação não permite que os gestores dediquem seu tempo para a formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes, dedicando-se, na maioria das vezes, a gerir as questões do cotidiano da CASAI, tais como problemas com o pessoal, com fornecedores, manutenção das cozinhas, entre outros. Nesse sentido, o poder público pode formular projetos, planos e diretrizes e cobrar a execução destes da iniciativa privada, fiscalizando essa execução com eficiência, conforme normas e obrigações impostas através de contratos a serem firmados após procedimentos licitatórios.

O presente estudo visa, portanto, a busca de eficácia e ganhos de gestão pública no setor e nessa Secretaria e, para gerir a complexidade do programa como exposto, faz-se necessário a contratação de empresa especializada que se responsabilize pela gestão global do serviço prestado, cabendo à SESAI a fiscalização dessa gestão, ponderando, ainda, benefícios que tal redirecionamento traz a União, como geração de empregos, escritórios centrais regionalizados, treinamento e qualificação de profissionais e incentivos à produção local.

Não há no quadro do DSEI Porto Velho servidores que possam realizar os serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação aos pacientes e acompanhantes indígenas nas CASAI. Logo, o serviço só pode ser oferecido através de execução indireta. Atualmente, o serviço de fornecimento de refeições vem sendo oferecido pelas empresas QUALITY

COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA através dos contratos nº 21/2022, 02/2023, 03/2023 e 04/2023; CALECHE COMERCIO E SERVICOS LTDA-ME através do contrato nº 18/2022 e; FLORESTA EMPREENDIMENTOS LTDA através do contrato nº 20/2022. Tais contratos foram prorrogados e alguns foram aditivados em 25% (vinte e cinco por cento), visto que o valor inicialmente estabelecido não foi suficiente para atender a demanda, uma vez que constantemente ocorriam excedentes dos valores nas CASAIs. Visando a continuidade dos serviços de alimentação nas CASAIs em atendimento as necessidades dos indígenas em tratamento de saúde, bem como evitar pagamentos acima do valor global dos contratos - indenização, se faz necessário um novo processo licitatório com as devidas adequações nos valores das contratações. Uma vez que de acordo com o Ofício nº 2227/2021/SESAI/GAB/SESAI/MS foi restituída autonomia dos DSEI para realização das contratações do supracitado serviço.

A referida contratação é fundamental ao atendimento dos pacientes e acompanhante, garantindo acesso aos serviços públicos de saúde e possibilitando melhores condições de tratamento e recuperação dos usuários. É essencial esclarecer que as estimativas de quantidades no último processo de fornecimento de alimentação, que gerou os contratos vigentes nº 18/2022, 20/2022, 21/2022, 02/2023, 03/2023 e 04/2023, foram levantadas com base no consumo das CASAI no período de 2021 e início de 2022. Se tratando de um momento pandêmico em que haviam limitações de acompanhantes nas unidades de saúde, bem como muitos agendamentos foram cancelados, a fim de respeitar as restrições estabelecidas pelos protocolos de controle sanitários da época, os valores estimaram estavam abaixo da realidade das CASAI. Destaca-se que as quantidades de usuários indígenas que as CASAI receberam no ano de 2023 excederam o teto de consumo de alimentação, apesar dos esforços das equipes para controlar a entrada de usuários nas unidades.

A cobertura contratual para fornecimento de refeições precisa atender a real necessidade das CASAI, pois na tentativa de controlar os gastos com alimentação são cancelados agendamentos para a rede de referência, o que além de usurpar direitos fundamentais dos usuários (como o acesso à saúde e o direito à vida), cria para a Administração Pública ambiente propício a uma série de problemas. No entanto, o maior deles reside em expor ao risco a vida e a saúde de pessoas sendo que a missão institucional do órgão está relacionado justamente à promoção e cuidado com a saúde para preservar o direito à vida.

Considerando que os contratos prorrogados que foram aditivados em seu limite máximo de 25% (vinte e cinco por cento), urge a necessidade realizar procedimento licitatório ordinário para contratação de serviço de fornecimento de refeições visando evitar a descontinuidade do atendimento nas CASAI do DSEI Porto Velho. Portanto, a deflagração do procedimento licitatório é necessária para garantir o adequado acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS para realização de ações complementares de saúde, bem como para evitar a descontinuidade dos serviços prestados pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS) e pelo Sistema Único de Saúde.

Para tanto, é enquadrado como serviço comum de natureza continuada, considerando-se, portanto, que a interrupção no oferecimento de alimentação comprometerá a continuidade da atividade-fim da Secretaria de Saúde Indígena, que é primar pela alimentação indígena como meio de inibir reflexos negativos na saúde indígena, entende-se caracterizada a natureza continuada dos serviços descritos neste estudo, ensejando-se a incidência do inc. II do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021, aplicável subsidiariamente aos pregões por força do art. 9º da Lei nº 10.520/2002.

Ademais, o caráter essencial da alimentação não permite que haja soluções de continuidade, seja pela sua necessidade diária indiscutível, seja pela sua condição de variável que afeta diretamente às condições de saúde dos indígenas.

Considerando que a terapia nutricional realizada nos pacientes é de suma importância e em conjunto as terapias medicamentosas auxiliam na recuperação do paciente assistido. Neste sentido a suplementação e a formula láctea são essenciais para a recuperação dos pacientes, principalmente os menores de 01 ano com desnutrição infantil, Oncológicos em Quimioterapia e Radioterapia, Hepatopatas, Renais Crônicos Dialíticos e outras doenças crônicas.

Considerando a oferta de Fórmulas Lácteas, a Equipe Multidisciplinar de Saúde Indígena (EMSI) orienta e incentiva o aleitamento materno, levando em consideração não só o benefício de nutrir, mas outros fatores como: a interação entre mãe e filho, diminuição dos riscos de diarreia, de doenças infecciosas no trato respiratório, dos riscos de alergias, de contaminação ligada diretamente pela higiene e manipulação de mamadeiras. Ocorre que, há casos em que a substituição e/ou a complementação é necessária, cito exemplos: baixo peso ao nascer, morte materna, mãe portadora de HIV, HTLV, recém nascido não aceito pela família/mãe e passa a ser cuidado por familiares ou parentes, adoção, sendo indispensável a alimentação continua ou complementar.

Considerando a necessidade de Suplementação oral realizada quando organismo não recebe os nutrientes necessários através da alimentação convencional ou no gerenciamento de necessidades específicas associadas a doenças, diante disso recomenda-se inserir suplementos na dieta. Eles são compostos por substâncias naturais complementos e nunca devem substituir completamente a dieta e sim acrescentados além de serem prescritos por competência de um médico ou nutricionista.

Torna-se necessária a contratação de empresa para a prestação de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão-de-obra, especializada em manipulação, preparo e distribuição de alimentação, visando o fornecimento de 05 (cinco) refeições, destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados nas CASAIs de Alta Floresta do Oeste /RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-

sanitárias adequadas, bem como o fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos de acordo com prescrição nutricional e kits de lanches rápidos, o qual visa atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as Casais e as Aldeias com percursos de longa duração.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Atenção à Saúde Indígena de Porto Velho	Rosilands Socorro Lelo Santiago

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os serviços englobam:

O pré-preparo, o preparo, a cocção, o acondicionamento, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários;

4.2. Quanto à capacitação técnica-profissional comprovar que:

Possui, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;

4.3. Quanto à capacitação técnica-operacional:

Empresas cujo ramo de atividade principal (Código e Descrição da Atividade Econômica Principal) seja compatível com o objeto, e que estejam com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

As licitantes ficarão obrigadas a apresentarem documentos(s) de capacidade técnica, compatível com o objeto da licitação, no percentual mínimo de 50% dos quantitativos estimados para o almoço e jantar de cada grupo, por ser estes itens os mais relevantes, conforme disposto no inciso I do artigo 67 da Lei nº 14.133, de 2021;

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, cargo, telefone e e-mail do contratante;

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 do I do artigo 72 da Lei nº 14.133/2021; Os requisitos apontados visam à contratação de empresa que possua plena capacidade de executar com presteza as atividades descritas no Termo de Referência e contrato a ser firmado com a Administração.

Entende-se que os requisitos apontados não restringem a competitividade tendo em vista que, há no mercado uma quantidade considerável de empresas com capacidade econômica, técnica e jurídica ao desempenho das prospectivas funções.

4.4. Para contratação dos serviços, a empresa vencedora deverá:

Fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

Apresentar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) para os Serviços de Alimentação no local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

Neste sentido, para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades necessárias para o desenvolvimento de todas as ações, promovendo sua substituição quando necessário;

A empresa vencedora deverá fornecer, junto com as refeições, utensílios como talheres (colheres, garfos e facas sem pontas de mesa em inox, metal ou compatível, que possam ser esterilizados), pratos (de louça), copos descartáveis e guardanapos. Deverá fornecer garrafas térmicas para acondicionamento de todas as bebidas oferecidas. A empresa vencedora deverá utilizar

equipamentos e utensílios próprios em todas as etapas da produção até a distribuição das refeições. Fornecer os equipamentos necessários para acondicionamento das refeições durante seu porcionamento.

A empresa vencedora deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas as legislações vigentes, como também o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP), bem como instalações equipamentos, móveis adequados, materiais de limpeza necessários, e o fornecimento de todos os gêneros e insumos.

4.5. Critérios e práticas sustentabilidade ambiental:

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:

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.

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.

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 para 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

Conforme disposto no Decreto nº 11.802, de 22 de novembro de 2023, e na Resolução GGAlimenta nº 3, de 14 de junho de 2022, a empresa contratada será obrigada a garantir que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados na preparação das refeições sejam adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, incluindo empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que possuam a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF). Especial atenção deverá ser dada à aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar de povos indígenas.

A contratada deverá apresentar relatórios periódicos, conforme cronograma a ser definido, comprovando o cumprimento desta obrigação, especificando os fornecedores e as quantidades adquiridas de cada grupo mencionado. A verificação do cumprimento será realizada pela administração contratante em intervalos regulares, com base na documentação fornecida pela contratada e em auditorias, quando necessário.

O descumprimento da obrigação de adquirir o percentual mínimo de produtos da agricultura familiar poderá resultar em sanções administrativas, conforme a gravidade da infração. As penalidades poderão incluir advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a administração pública, além de outras sanções previstas em lei.

Nos procedimentos de prorrogação contratual, o cumprimento desta obrigação será obrigatoriamente verificado e documentado, sendo um dos critérios avaliados para a continuidade do contrato, a fim de assegurar o alcance da reserva prevista no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) pela empresa contratada.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Será exigida a garantia da contratação valor contratual de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, conforme regras previstas no contrato.

Vistoria

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 08h horas às 16h horas.

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

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.

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.

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

5. Levantamento de Mercado

5.1. Após a identificação da necessidade e a definição do objeto, foi realizada pesquisa de mercado afim de verificar o tipo de serviço e as soluções disponíveis no mercado para suprir a necessidade do órgão. Foi possível verificar que existem várias soluções poderiam atender as demandas do DSEI, dentre as quais as principais foram: fornecimento de refeições com mão de obra, fornecimento de refeições sem mão de obra e aquisição de gêneros alimentícios. Este último necessita de contratação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha para sua implementação. Por esse motivo, tal solução não se mostra adequada às necessidades do órgão uma vez que agrega elevado número de contratações ao órgão podendo dificultar ou até mesmo inviabilizar gerenciamento da solução.

5.2. As últimas contratações deste distrito se encaixam na modalidade serviço de nutrição e alimentação sem mão de obra exclusiva, estratégia que tem se mostrado satisfatória, sendo a solução mais adequada aos anseios da Administração no caso do presente processo. A contratação de empresa especializada em serviços de terceirização de mão de obra para atendimento das necessidades do DSEI PORTO VELHO seria uma solução de mercado.

5.3. A solução acima foi escolhida visando suprimir a necessidade da instituição sempre se moldando a legislação vigente. Ressalta-se, ainda, que essa solução se molda as cobranças atuais dos serviços, permitindo o alinhamento entre as necessidades da organização e a qualidade dos serviços que estão sendo prestados

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução selecionada para atender ao objeto em questão é a **contratação de uma empresa especializada** em manipulação, preparo e distribuição de refeições. Essa escolha foi feita com base na necessidade de garantir um serviço contínuo e de alta qualidade, sem a necessidade de dedicação exclusiva de mão de obra, para atender as Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAIs) situadas em Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO. A solução visa garantir a oferta de cinco refeições diárias para pacientes e acompanhantes indígenas, assegurando que a alimentação fornecida seja balanceada, preparada em condições higiênico-sanitárias adequadas e que atenda às recomendações nutricionais prescritas.

6.2. Além das refeições regulares, a contratação inclui o fornecimento de **fórmulas lácteas, suplementos nutricionais** de acordo com as prescrições específicas e **kits de lanches rápidos**, de forma a garantir a continuidade da assistência nutricional em todas as situações, com flexibilidade e adequação às necessidades dos indígenas atendidos nas CASAIs. A solução também foi escolhida a necessidade dos pacientes, considerando a importância de um atendimento humanizado, respeitando as especificidades culturais e alimentares dos povos indígenas, em conformidade com as diretrizes do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Porto Velho.

6.3. A modalidade de contratação escolhida é a de prestação de **serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra**, conforme levantamento de mercado realizado. Essa modalidade foi selecionada por permitir que a empresa fornecedora seja contratada para atuar continuamente, garantindo a qualidade do serviço sem a necessidade de alocar funcionários de forma exclusiva, o que se adequa às características desse serviço.

6.4. O fornecedor será selecionado por meio de **licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica**, conforme preconizado pela legislação vigente. Essa modalidade foi escolhida por garantir maior transparência, celeridade e competitividade no processo de contratação, permitindo que empresas qualificadas participem e oferecendo a melhor proposta em termos de custo-benefício para o serviço. O pregão eletrônico também assegura a participação de um número maior de concorrentes, promovendo uma seleção justa e eficiente, além de garantir a economicidade e a qualidade do serviço a ser prestado.

6.5. Local e horário da prestação dos serviços

Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

Unidade	Endereço
Casai de Porto Velho/RO	Rua: Andreia, nº 4197 - Bairro Igarapé, CEP: 76824-324, Fone (69) 3227-0565/ 0564.
Casai de Ji-Paraná/RO	Rua: Manoel Franco, nº 1762, Bairro: Nova Brasília, CEP: 78.960-000, Ji-Paraná/RO. Fone: (69) 3423592 / 0801.
Casai de Jaru/RO	Rua princesa Isabel, nº 2140 setor 01 - Jaru/RO. Fone: (69) 3521-2544.
Casai de Guajará Mirim/RO	Av Princesa Isabel, nº 3462 – Bairro 10 de abril - Guajará Mirim/RO. Fone: (69) 3541-2510 / 2228.
Casai de Alta Floresta/RO	Rua Teresina, nº 5292, – Bairro Cohab CEP: 76.954-000. Alta Floresta D'Oeste/RO. Fone: (69) 3641-2663633.
Casai de Humaitá/AM	Rua: Pedro Alcantara Barcelar, nº 1501, Bairro Nova Humaitá. CEP: 69.800-000 - Humaitá/AM, (97) 3371335 e 3373-2852.

Os serviços serão prestados no seguinte horário:

--	--	--

Item	Refeição	Horário
1	Desjejum	Início: 07:00 / Término: 09:00
2	Almoço	Início: 12:00 / Término: 14:00
3	Lanche	Início: 15:00 / Término: 16:00
4	Jantar	Início: 17:00 / Término: 19:00
5	Ceia	Início: 21:00 / Término: 22:00
6/7	Formulas Lácteas / suplementos	de acordo com prescrição
8	kit de lanche rápido	de acordo com solicitação

6.6. A presente contratação adotará como **regime de execução** por empreitada por preço unitário.

6.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 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.

6.8. Condições de Execução

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

Início da execução do objeto: Início da execução do objeto: até 7 dias da assinatura do contrato;

As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, nos horários e endereços estipulados no Termo de Referência.

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

Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

As fórmulas infantis deverão ser preparadas em horários diferenciados, sempre que houver necessidade.

Os serviços deverão ser executados nas CASAI, localizadas na listados neste instrumento.

A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, destacam-se as seguintes:

Programação das atividades de nutrição e alimentação;

Elaboração de cardápios, previamente apresentados e aprovados pelo setor de nutrição da CASAI;

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

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 nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

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 a pacientes e funcionários, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;

Não reutilizar as sobras de alimentos e preparações sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom funcionamento da cozinha;

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

Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

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

Manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

As refeições deverão apresentar condições higiênicas sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

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

As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista da CASAI; O cardápio deverá ser enviado a CONTRATANTE mensalmente, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente.

As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 05 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes;

No mínimo 1 (uma) vez por semestre, a CONTRATADA deverá coletar e enviar amostras das refeições para análise microbiológica em laboratório às expensas da CONTRATADA. O resultado da análise deve ser encaminhado ao chefe da CASAI. Sendo detectada contaminação e, comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

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.

As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas por 72 (setenta e duas) horas. 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.

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

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

As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual – EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto;

A distribuição das refeições será feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições;

O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e nutricionista da CASAI;

Todas as refeições deverão ser servidas em temperatura adequada, conforme preconizado pelas normas de Vigilância Sanitária;

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.

6.9. Do preparo da alimentação

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Equipe de Nutrição da CONTRATADA, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 05°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

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;

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;

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;

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;

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;

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

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

6.10. Do armazenamento

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados;

O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

6.11. Da distribuição das refeições

A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos no item 7.1.9;

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;

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas; e

As refeições devem ser servidas em bandejas produzidas de polipropileno na cor clara padronizada resistente ao calor, seguindo as medidas externas (C x L x A): 47,5 x 32,7 x 2,3 cm, área útil 35,5 x 28,5 cm e prato fundo ou rasos em vidro ou material livre de bisfenol A (BPA), padronizados, lisos e de fácil higienização, medindo no mínimo 30 cm de diâmetro. As bandejas e pratos devem ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit talheres (colher, faca e garfo, sendo que a faca de mesa deve ser de ponta redonda e fio cortante quase nulo);

6.12. Da higienização dos equipamentos e utensílios

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

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, à custa da CONTRATADA utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;

6.13. Dos gêneros e insumos

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

Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros;

6.14. Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

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;

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;

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

Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

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

Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;

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;

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;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;

Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

6.15. Dos equipamentos

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos necessários ao cumprimento do objeto.

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 repeti das operações de limpeza e desinfecção.

Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações. Sobretudo, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pela manutenção na rede elétrica de uso dos equipamentos da CONTRATADA.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

6.16. Do pessoal

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, de 2021 e Resolução CFN nº 378/05;

A CONTRATADA deverá dispor de um quadro suficiente de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades.

É responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo, transporte e distribuição das refeições; adequadamente paramentados (capotes, touca e máscaras descartáveis, uniformes e sapatos fechados específicos para o serviço), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

6.17. Da higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

Fazer a barba diariamente;

Não aplicar maquiagem;

Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

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

Manter os sapatos e botas limpos;

Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

6.18. Da higienização das instalações

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies;

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

Devem ser mantidas sempre limpas as toalhas de mesa, realizando a troca das mesmas sempre que necessário;

A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária;

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;

6.19. Das especificações das refeições

São descritos os itens e a forma de preparo das refeições, porém, 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.

Na elaboração dos cardápios deverão ser considerados:

Fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura;

O valor nutricional dentro do binômio variedade × equilíbrio;

A safra dos alimentos, observando os aspectos de qualidade.

Os ingredientes poderão ser alterados de comum acordo entre as partes, desde que seja mantido e demonstrado o valor nutritivo das refeições.

As refeições almoço e jantar deverão, juntas, fornecer um mínimo de 1.400 (mil e quatrocentas) quilocalorias e apresentar um NDPcal maior que 6 (seis), de acordo com a legislação específica em vigor.

As refeições desjejum e lanche deverão, juntas, fornecer um mínimo de 300 (trezentas) quilocalorias, de acordo com a legislação específica em vigor.

Todos os pratos e saladas, inclusive sobremesa e líquidos, deverão ser mantidos durante todo o horário das refeições, podendo haver complementação dos alimentos já servidos.

O indígena com dieta livre deverá receber, nos horários especificados neste Termo de Referência, no mínimo 05 (cinco refeições) diárias com um Valor Calórico Diário Total mínimo de 2.000Kcal para adultos, mínimo de 850Kcal para crianças menores de 1 ano em uso de fórmula infantil e alimentação complementar e mínimo de 1.000Kcal para crianças a partir de 1 ano de idade, acrescentando-se 100 Kcal a cada ano (Ex: 1.100 Kcal para 2 anos, 1.200 Kcal para 3 anos e assim por diante até 09 anos de idade) seguindo a seguinte distribuição por refeição:

Desjejum (15%do VCT – mínimo de 300 Kcal);

Almoço (45%do VCT – mínimo de 900 Kcal);

Lanche (10% do VCT - mínimo de 200 Kcal);

Jantar (25% do VCT - mínimo de 500 Kcal);

Ceia (5% do VCT - mínimo de 100 Kcal).

6.20. Sobre as refeições

Deverão ser servidas 05 (cinco) refeições diárias, nos horários especificados, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014:

"Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados; Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação; Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados; Evite alimentos ultraprocessados."

Em crianças, a ingestão inadequada de energia por meio dos alimentos pode gerar uma deficiência nutricional séria que compromete a saúde, o crescimento e o desenvolvimento adequados, a resistência contra as doenças, podendo levá-las à morte (Brasil, 2008). Neste sentido, recomenda-se oferta conforme prescrição dietética de nutricionista responsável pela Casai;

Quanto à ingestão calórica para gestantes, o Institute of Medicine (IOM, 2002) recomenda o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 340 a 360 kcal/dia para o 2º trimestre e 452 kcal/dia no 3º trimestre de gestação (CASTRO, 2008).

Na lactação a produção diária de leite é cerca de 850 ml e correspondem a um valor energético de aproximadamente 600 Kcal. Como se estima em 80% o rendimento calórico durante a lactação, a mãe deverá receber em sua alimentação 750 Kcal adicionais para satisfazer as necessidades da lactância. Assim a suplementação de energia durante toda lactação será de 100.000 Kcal o que corresponde a 550 Kcal por dia (MARTINS, 1979). Devendo a CONTRATADA seguir prescrição dietética de nutricionista responsável pela CASAI.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável de 2008 as refeições deverão ser compostas por:

Carboidratos Totais: 55% a 75% de do valor energético total (VET). Desse total, 45% a 65% devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de 10% de açúcares livres (ou simples). As principais fontes de carboidrato na alimentação são os grãos, como o arroz, o trigo e o milho; os tubérculos e raízes como batata inglesa, batata-doce, batatabaroa (mandioquinha), mandioca, cará ou inhame. Os tubérculos além de fazerem parte da alimentação dos indígenas são ricos em fibras alimentares e podem ser cozidos de diferentes maneiras e combinados com outros alimentos, no entanto quando fritos, absorvem muita gordura, por isso preparações fritas devem ser evitadas.

Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET) da alimentação. As gorduras (ou lipídios) incluem uma mistura de substâncias com alta concentração de energia (óleos e gorduras), que compõem, em diferentes concentrações e tipos, alimentos de origem vegetal e animal.

Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET). São componentes dos alimentos de origem vegetal e animal que fornecem os aminoácidos, substâncias importantes e envolvidas em praticamente todas as funções bioquímicas e fisiológicas do organismo humano. As fontes alimentares mais importantes são as carnes em geral, os ovos e as leguminosas (feijões).

6.21. O desjejum deverá constar de:

a) Leite, café (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) ou chicha de milho (ou arroz, cará, abóbora, beiju de polvilho, mandioca, banana verde) in natura 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 ou chás de sabores variados, não repetindo na mesma semana o sabor, somente um dia da semana; e

b) 01 (um) porção de proteína: queijo com baixo teor de gordura e sódio (15-30g: varia de acordo com o tipo do queijo) ou ovo de galinha (01 unidade); e

c) 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga ou

d) 01 (um) beiju/tapioca ou e) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

f) 01 (uma) porção de tubérculos 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

g) 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 curau ou mugunzá; e

h) 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.

O leite e café deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas. Para os indígenas que não tomam leite deverá ser servida outra opção como chá ou sucos de fruta natural na mesma quantidade (300 ml). As bebidas devem ter sempre as opções de adoçar com açúcar e adoçante.

6.22. O lanche deverá constar de:

a) 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) ou chicha de milho (ou arroz, cará, abóbora, beiju de polvilho, mandioca, banana verde) in natura ou Vitamina natural de fruta ou polpa de fruta ou Leite puro cozido (280 ml), no máximo 01 vez por semana ou Café com leite ou chocolate em pó, 280 ml por pessoa, 03 vezes por semana; e

b) 01 (um) beiju/tapioca; ou

c) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

d) 01 (uma) porção de tubérculos 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

e) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca, arroz, ou equivalente) à quantidade mínima de 100g, mínimo 02 vezes na semana; ou biscoito de polvilho caseiro (não será aceito industrializado); ou milho verde cozido (90g), panquecas de milho verde; ou canjica (300 ml) ; ou pamonha (100g); ou um tipo de Pão de 50 g com manteiga 01 (uma) unidade por pessoa, 01 vez por semana; ou torradas, no máximo 01 vezes por semana; ou

f) 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 curau ou mugunzá; e

g) 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.

6.23. A ceia deverá constar de:

a) 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); ou chocolate em pó com leite, a quantidade de 200 ml ou 01 (um) copo de chicha de arroz ou de milho in natura (com açúcar ou adoçante) 250 ml; e

b) 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 curau ou mugunzá; ou

c) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou Biscoito de polvilho caseiro ou torradas, 05 (cinco) unidades por pessoa, ou tapioca 01 (um) por pessoa; e

d) 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.

6.24. O almoço e o jantar deverão constar de:

a) Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína) com peso de 200g (para carnes sem osso) ou 300g (para carnes com osso)

Carne Bovina

– Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

Assados – Carne tipo: Contra filé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;

Grelhados – Carne tipo: Contra filé;

Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;

Bife – Carne tipo: Contra filé 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: Contra filé.

Carne 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.

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;

Isclas Tipo: Peito, sem pele.

Pescados - Peixes

– Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

Ensopado (em posta) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu;

Empanado (filé) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pirarucu e pescada;

Grelhado – Peixe Tipo: pirarucu e pescada;

Assado – Peixe Tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã.

Vísceras

– 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 isclas).

Variações

a) 02 (duas) guarnições (150g) comuns aos pratos principais (batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou pupunha cozida ou milho cozido (respeitando as especificidades culturais e regionais) e/ou farofa e/ou legumes cozidos (ao molho, sauté, no vapor, etc.) e/ou purê, entre outros (respeitando costumes/hábitos alimentares); e

b) 01 (uma) porção de arroz (150g) – Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/parbolizado; e

c) 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (120g) (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá"; e

d) 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperada com azeite, limão e temperos naturais como ervas; e

e) Sobremesa: 01 (uma) opção de creme de fruta ou fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana; e

f) Líquidos: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Manga, caju, goiaba, maracujá, acerola, abacaxi, graviola, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml).

Caldo de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar);

Farinha diariamente (de acordo com os costumes de cada região);

6.25. Fórmulas Lácteas e Suplementações:

As suplementações orais, módulos de nutrientes, fórmulas infantis (leites modificados de acordo com as faixas etárias) e fórmulas infantis especiais, destinados à crianças, idosos ou paciente em qualquer fase da vida, que necessite de suplementação, serão faturadas a cada 150ml, e deverão ser disponibilizadas imediatamente após prescrição do profissional nutricionista da rede SUS ou da contratante mediante autorização da Administração CASAI de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO.

São refeições destinadas à pacientes pediátricos, devendo ser compostas por leites e/ou fórmulas dietéticas, de acordo com a necessidade apresentada pelo paciente e prescrição dietética;

A amamentação é considerada uma situação prazerosa, geradora de relacionamentos afetivos e comunicativos, mas acima de tudo é o motivo da sobrevivência e da saúde da espécie humana. O aleitamento materno é um modo insubstituível de fornecer o alimento ideal para o crescimento e desenvolvimento saudáveis de recém-nascidos e, além disso, tem importante influência biológica e emocional na saúde tanto de mãe quanto de crianças. A alimentação deficiente no primeiro ano de vida é o fator mais influente no comprometimento do desenvolvimento físico da criança. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que aleitamento materno exclusivo (somente leite humano) seja mantido até seis meses e complementado com outros alimentos até no mínimo dois anos de idade. Para atingir esse objetivo, todas as gestantes devem ser informadas sobre os benefícios e o correto manejo do aleitamento materno. Quando algum problema atinge esse ato da amamentação, ocorre um desequilíbrio dos fatores acima citados. A privação do relacionamento entre mãe e bebê, do prazer em sentir o alimento na boca e qualquer forma de alimentação inadequada pode aumentar as chances de a criança apresentar baixo peso, anemia entre outros problemas;

O aleitamento materno entre os povos indígenas é sempre preconizado e incentivado pelas equipes multidisciplinares de saúde, mas nem sempre ele é possível. Assim, o profissional, ao identificar uma nutriz com infecção viral ativa ou outra doença infecciosa, pode suspender temporariamente ou definitivamente o aleitamento materno;

A distribuição dos insumos será realizada para crianças que por razões clínicas não puderem ser amamentadas ou receber leite materno de 0 a 12 meses, crianças em baixo peso de 1 a 10 anos, idosos ou adultos em estado de carência nutricional devido a fatores diversos, recém-nascidos pré-termo, crianças com necessidade especiais com ganho de peso insuficiente e com baixo peso;

Crianças indígenas exigem um modelo complementar e diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção da saúde. Sua efetivação se dá pela suplementação alimentar ofertada nas comunidades indígenas, com a principal finalidade de combater de forma emergencial a desnutrição e a carência nutricional;

A suplementação alimentar funciona como um apoio emergencial às crianças que venham a sofrer de desnutrição, abandono ou possuem algum tipo de síndrome;

Por se tratar de um serviço de baixa ou média complexidade, as fórmulas lácteas se restringirão a:

Fórmula infantil em pó de partida para lactentes de 0 a 6 meses;

Fórmula infantil em pó de seguimento para o segundo semestre de vida (6 a 12 meses);

Suplemento nutricional, complemento alimentar lácteo em pó (1 a 10 anos);

A dispensação de fórmula láctea será computada como uma unidade quando o volume for a partir de 150 ml; os de volumes inferiores deverão ser somadas.

A suplementação alimentar funciona como um apoio emergencial caso pacientes que venham a sofrer de desnutrição, devido a algum procedimento que implica no ganho de peso e apetite do paciente.

6.26. Nas fórmulas infantis, a nutricionista poderá solicitar formulações de acordo com a necessidade do paciente indígena, conforme descritos abaixo:

--

Fórmula infantil para alimentação de lactentes **desde o nascimento até o 6º mês de vida**, 100% lactose, perfil lipídico que possua oleína de palma, adicionada de ferro e selênio, com relação caseína proteína do soro de 30-40/60-70, embalagem em pó. Não contém Glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil para alimentação de **lactentes a partir do 6º mês** de vida, adicionada de ferro, com lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro, embalagem em pó. Não contém Glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g

Fórmula infantil para **lactentes a partir do 10º mês de vida**, adicionada de ferro, com lactose e maltodextrina, com caseína e proteína do soro. Embalagem em pó. Não contém glúten e sacarose. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil nutricionalmente completa, **hipercalórica, indicada para o uso a partir de 01 (um) ano de idade. Isento de glúten e lactose.** Pode ser adicionado diretamente nos alimentos. Isento de lactose, glúten e sacarose. Distribuição calórica: Proteínas: 9%, Carboidratos: 50%, Lipídios: 41% e outras Suplementações: colina, carnitina e taurina. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil nutricionalmente completa e balanceada, **indicada para crianças de 01 à 10 anos de idade. Isento de Glúten e sacarose.** Acrescido de DHA e ARA, prebióticos e probióticos. Distribuição calórica: Proteínas 12%; carboidrato 53%; lipídeos 35% . Apresentação em pó. Acondicionado em lata de 400g.

Fórmula infantil elementar de aminoácidos, **em pó, para crianças até 03 anos de idade**, nutricionalmente completa. Isenta de proteína láctea, lactose, galactose, frutose, sacarose e glúten. Contendo DHA e ARA. Apresentação em latas, contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Dieta polimérica padrão em **pó para crianças de 01 a 10 anos**, nutricionalmente completa, permitindo preparo nas diluições de 1,0Kcal/ml a 1,5Kcal/ml. Isenta de lactose e glúten. Sabor de baunilha. Apresentação em latas contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Complemento nutricional **em pó especialmente para idosos**, adicionado de vitaminas, minerais e fibras. Rico em selênio, vitamina D e B12, fonte de cálcio, fósforo, zinco, cobre, vitaminas A, E, K, C, B1, B6, ácido pantotênico e biotina e sem adição de sacarose e de outros açúcares*, sem glúten. Contém lactose. Contém fibras solúveis e sem sabor, podendo ser reconstituído com água ou ser adicionado ao final de receitas doces e salgadas.

Suplemento nutricional líquido, hipercalórico (mínimo 1,2Kcal/ml) e hiperproteico (de 15% e 18% de proteínas), pronto para beber, para nutrição oral ou enteral, indicado para adultos e idosos. Isenta de glúten e lactose. Sabores variados. Apresentação em embalagem tetrapack ou plástica contendo no mínimo 200 mililitros de produto.

Dieta polimérica padrão em pó, nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com proteína animal e/ou vegetal, para nutrição enteral ou oral, indicada para pessoas maiores de 10 anos de idade. Densidade calórica de no máximo 1,2 Kcal/ml. Sabores natural, sem sabor ou baunilha. Apresentação em lata contendo no mínimo 400 gramas do produto.

Fórmula modificada para nutrição oral ou enteral, aspecto físico líquido, indicada para paciente em terapia renal dialítica, para reposição de perdas nutricionais, sem adição de sacarose, isenta de lactose. Sabor baunilha.

Módulo de proteína de alto valor biológico em pó com fonte de 100% caseinato de cálcio, para dieta enteral ou oral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 240 gramas de produto.

Módulo de carboidratos em pó com fonte de 100% maltodextrina, para nutrição enteral ou oral. Isento de glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 400 gramas de produto.

Módulo de espessante e geleificante em pó , para alimentos frios ou quentes, para nutrição oral. Isento de sacarose, lactose e glúten. Composto de 100% de carboidratos. Sabores natural ou isento. Apresentação em lata contendo no mínimo 125 gramas de produto ou sachê de no mínimo 01 grama.
Módulo de fibras alimentares para nutrição enteral ou oral, utilizado para auxiliar o funcionamento do intestino, contendo mix de fibras, com 60% a 70% de fibras solúveis e 30 a 40% de fibras insolúveis.
Suplemento infantil para Nutrição Oral e Enteral indicada para crianças entre 3 a 10 anos , fornecendo até 1,5 kcal/mL. Fórmula nutricionalmente balanceada aspecto físico pó, sem sabor. Isento de lactose e glúten.
Suplemento para paciente renal em tratamento conservador; Suplemento para paciente dialisado; Insuficiência renal aguda ou crônica, 2,0 calorias /ml, Proteínas - 7%, Carboidratos - 63%, Lipídeos - 30%, Proteína a base de caseinatos de cálcio e Sódio; Isenta de sacarose e lactose; Perfil lipídico de acordo com a AHA e ADA; Isenta de glúten e fibras; Alimento formulado de acordo com as condições de restrição de eletrólitos e fluidos; Baixo teor de sódio, potássio.
Dieta em pó, oral, hipercalórica, hiperproteica, específica para o controle glicêmico , que auxilia o paciente com diabetes tipo 1 e 2 durante o tratamento e após a alta médica. Isento de glúten, sacarose e lactose. Lata de 400g. Sabor: Baunilha.
Módulo de L-glutamina para dieta enteral ou oral. Sachê de 5 g.
Módulo de lipídios (triglicerídeos de cadeia média – TCM) enriquecido com ácidos graxos essenciais (ômega 3 - ácido linolênico, encontrados em peixes e óleo de peixe e ômega 6 - ácido linoleico encontrado em óleos vegetais), que não é produzida pelo organismo. Isento de carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais. Isento de Glúten. Sabores natural ou isento. Apresentação líquida em frasco de no mínimo 250 mililitros

6.27. Do preparo das formulas/suplementos

A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo das Fórmulas e Suplementos:

Garantir que todos os funcionários higienizem as mãos antes de manusear o produto, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

A água deve ser aquecida no mínimo a 70°.

A cada 30ml de água diluir o produto de acordo com recomendações do fabricante.

A cada 150ml de água incluir a medida de suplemento para adulto/idoso, conforme indicação do fabricante.

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por copeira lactarista, obedecendo as normas técnicas da **RDC nº 63 de 2000**.

6.28. Suplemento Alimentar:

Deve ser diluído em água filtrada conforme prescrição dietética.

Os suplementos fechados devem ser ofertados conforme a descrição do rótulo.

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;

6.29. KIT de lanche rápido

Sempre que solicitado pela Administração das CASAI.

Eventualmente, quando solicitado pela administração das CASAI, a empresa vencedora fornecerá o kit viagem, acondicionado (a) em embalagem apropriada para viagem. A solicitação poderá ser solicitada com antecedência mínima de 02 (duas) horas.

Kit viagem se destinará aos indígenas que retornam para seus destinos, com tempo de viagem superior a 04 horas.

O kit lanche constará dos seguintes itens:

- a) 01 de suco de fruta ou chá, 280ml, deve ser acondicionado em embalagem hermeticamente fechada individual, não será aceito vitaminas para viagem, sendo oferecida a opção de adoçar com açúcar, adoçante ou mel;
- b) 02 (dois) unidades de beiju ou sanduíches de queijo no pão francês (50g);
- c) 01 (uma) fruta (banana, maçã, tangerina, goiaba, pera ou equivalente) higienizada e embalada individualmente.

Como opção ao beiju poderá ser solicitado paçoca de carne, farofa de carne bovina ou frango pela Administração da CASAI em embalagem hermeticamente fechada e com talheres descartáveis embalados individualmente.

6.30. Especificação da alimentação infantil:

Crianças menores de seis meses amamentadas exclusivamente ao peito deverão manter a mesma rotina de amamentação. A mãe NÃO deverá de forma alguma ser desencorajada a interromper a amamentação ao peito, salvo em casos de doenças que impeçam essa prática mediante avaliação médica.

Crianças que receberam ou ainda recebem leite materno devem iniciar a alimentação complementar a partir dos seis meses de idade, segue o esquema alimentar para os dois primeiros anos de vida das crianças amamentadas baseado no “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” – MS 2019:

Aos 6 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Almoço
	É recomendado que o prato da criança tenha:
	- 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos;
	- 1 alimento do grupo dos feijões;
	- 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras;
	- 1 alimento do grupo das carnes e ovos.
	Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.
	Quantidade aproximada — 2 a 3 colheres de sopa no total.
	Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas
	Lanche da tarde — fruta e leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Jantar — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Antes de dormir — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Aos 7 a 8 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã e da tarde — fruta e leite materno Obs: Para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta e para o lanche da tarde, fruta e fórmula infantil
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões; - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta. Quantidade aproximada — 3 a 4 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas
	Antes de dormir — leite materno (ou fórmula infantil para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Entre 9 e 11 meses de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	Café da manhã — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	Lanche da manhã e da tarde — fruta e leite materno Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta e para o lanche da tarde leite de vaca integral e fruta
	Almoço e jantar É recomendado que o prato da criança tenha: - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos; - 1 alimento do grupo dos feijões;

	<ul style="list-style-type: none"> - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras; - 1 alimento do grupo das carnes e ovos. <p>Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.</p> <p>Quantidade aproximada — 4 a 5 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas.</p>
	Antes de dormir — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Entre 1 e 2 anos de idade	
O leite materno pode ser oferecido sempre que a criança quiser	<p>Café da manhã</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruta e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou - Cereal (pães caseiros ou processados, aveia, cuscuz de milho) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) ou - Raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata-doce, inhame) e leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)
	<p>Lanche da manhã — fruta e leite materno</p> <p>Obs: para crianças não amamentadas o lanche da manhã deve conter apenas fruta</p>
	<p>Almoço e jantar</p> <p>É recomendado que o prato da criança tenha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 alimento do grupo dos cereais ou raízes e tubérculos - 1 alimento do grupo dos feijões - 1 ou mais alimentos do grupo dos legumes e verduras - 1 alimento do grupo das carnes e ovos <p>Junto à refeição, pode ser dado um pedaço pequeno de fruta.</p> <p>Quantidade aproximada — 5 a 6 colheres de sopa no total. Essa quantidade serve apenas para a família ter alguma referência e não deve ser seguida de forma rígida, uma vez que as características individuais da criança devem ser respeitadas</p>
	<p>Lanche da tarde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leite materno e fruta ou - Leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas) e cereal (pães caseiros, pães processados, aveia, cuscuz de milho) ou raízes e tubérculos (aipim/macaxeira, batata doce, inhame)

Antes de dormir — leite materno (ou leite de vaca integral para crianças não amamentadas)

Ofereça água ao longo do dia.

Obs: Modificar a consistência da dieta conforme idade e indicação do profissional Nutricionista da contratante ou rede SUS. A partir dos dois anos de idade a criança já poderá consumir a mesma alimentação dos adultos em menores porções.

Composição das refeições para alimentação infantil/pediátrica (até 2 anos de idade):

Desjejum pediátrico: refeição composta de leite específico para a idade ou integral pasteurizado e fruta ou cereal ou tubérculo.

Papa salgada: refeição salgada de consistência pastosa à branda composta por um alimento do grupo dos cereais ou tubérculos, um alimento do grupo das hortaliças, um alimento de fonte proteica animal, um alimento do grupo dos grãos. Exemplos de preparações salgadas para menores de 01 ano da região centro oeste: Galinhada com cenoura, feijão, couve refogada; Peixe com couve folha e papa de batata com caldo de feijão; arroz e feijão com abobrinha e frango desfiado; carne desfiada com maxixe e mandioca, arroz e feijão; cará e cenoura, carne, feijão com chicória; polenta, caldo de feijão e frango ao molho desfiado, canja de galinha, sopa de macarrão, legumes, hortaliças e carne; macarrão com molho, caldo de feijão e carne desfiada; arroz, caldo de feijão e frango ao molho desfiado. As preparações de papas salgadas devem ser variadas e não se repetirem durante a semana. A frequência para canja de galinha pode ser de 1x/semana e sopa completa (conforme descrição acima) 3x/semana em dias alternados, nunca em dias consecutivos e servidas no almoço e jantar de um mesmo dia, no restante dos dias deve haver variação das papas salgadas. Será faturado a cada refeição (prato pequeno).

Suco de fruta in natura: suco preparado com frutas in natura, composto por pelo menos 01 unidade de fruta de sabores variados ou água de coco. 100ml. Os sucos devem ser preparados no momento da distribuição. Nunca usar frutas muito ácidas para os sucos pediátricos. Os sabores dos sucos pediátricos não devem se repetir em um mesmo dia.

Lanche da manhã e da tarde pediátrico: refeição composta de suco de fruta in natura 100ml ou 01 fruta macia 30 a 60g, leite 200ml, cereal ou tubérculo 30gramas.

Ceia pediátrica: refeição composta de leite integral pasteurizado.

Os quantitativos estipulados nas refeições infantis podem ser modificados, levando em consideração a necessidade de cada criança, sendo assim a contratada deverá atender conforme prescrição do profissional Nutricionista.

A contratada deverá fornecer às crianças com intolerâncias alimentares e/ou necessidades nutricionais específicas, fórmulas infantis especiais de acordo com cada patologia (Ex: no caso de intolerância à lactose a criança deverá receber fórmula anti-alérgica isento de lactose), sendo os horários de recebimento das refeições lácteas estabelecidas de acordo com a necessidade individual de cada um e estas deverão ser computadas em número de latas conforme prescrição médica ou nutricional.

A contratada deverá produzir as receitas de Tratamento de Muito Baixo Peso e Baixo Peso da Estratégia AIDPI quando solicitado pela contratante e esta será contabilizada como dieta.

Crianças desnutridas que se encontram na CASAI de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO deverão ter as refeições lácteas acrescidas de suplementos em pó hiperprotéico e hipercalórico, de acordo com frequência estipulada pelo nutricionista da contratante e médicos e nutricionistas das redes de referência do SUS, entretanto a contratada deverá apresentar a Administração das CASAI diariamente o cardápio com a dieta especial hipercalórica e hiperprotéica, que contenham alimentos de alta densidade calórica.

A alimentação complementar de crianças até 2 anos de idade também deverá ser confeccionada conforme esquema alimentar e seguindo os costumes locais de cada etnia.

Os alimentos da alimentação infantil não devem ser passados em peneira e nem liquidificados, exceto com prescrição da necessidade de liquidificar. Não devem ser adicionados condimentos e temperos industrializados.

Cuidar da higiene no preparo, manuseio e oferta dos alimentos para evitar a contaminação e doenças como a diarreia.

Para a confecção de refeições pediátricas a carne deve ser impreterivelmente de primeira e o peixe e o frango devem ser filé sem pele, espinhas ou osso.

Quando do hábito alimentar da criança existir algum alimento e forma de preparo não mencionado a contratada deverá disponibilizar o gênero e material necessário.

Recomendações para papa salgada:

Cozinhar todos os alimentos, para deixá-los macios;

Amassar com garfo, não liquidificar e não passar na peneira;

A papa deve ficar consistente, em forma de purê grosso;

A primeira papa salgada pode ser oferecida no almoço ao completar 6 meses e quando o bebê completar 7 meses, conforme a aceitação, introduzir a segunda papa salgada no jantar (Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de dois anos, MS-2019).

Descrição dos grupos de alimentos:

Grupo	Descrição
Feijões (leguminosas)	<p>Este grupo, também conhecido como leguminosas, é composto por todos os tipos de feijão (branco, carioca, feijão-de-corda, feijão-fava, fradinho, jalorexo, mulatinho, preto, rajado, roxinho, vermelho) e também ervilha, grão de bico, soja e lentilha. São boas fontes de proteínas, fibras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B.</p> <p>O feijão é muito consumido pelos brasileiros. Todos os tipos podem ser dados à criança a partir dos 6 meses. É comum que os cuidadores observem pedaços de casca de feijão nas fezes. Isso é normal e não é motivo para deixar de oferecer o feijão ou oferecer somente o caldo. Algumas crianças podem ter gases com feijão, mas também não é motivo para deixar de oferecê-lo. Para melhorar isso, recomenda-se deixar o feijão de molho por 8 a 12 horas antes de cozinhar. Veja detalhes sobre isso na sessão “Cozinhar em Casa”. Aos 6 meses, o feijão pode ser amassado com garfo e, a partir de 8 meses, a família pode observar se a criança já aceita o grão inteiro sem amassar.</p>
Cereais	<p>Este grupo inclui o arroz, arroz integral, aveia, centeio, milho, trigo, trigoilho (trigo para quibe), e os diferentes tipos de farinha nas mais diversas texturas e refinamentos, como fubá, flocão, amido de milho, farinha de trigo, entre outros. As massas tanto frescas como secas, refinadas ou integrais, são feitas de cereais. Esses alimentos contêm carboidratos, o nutriente que dá energia para a criança brincar, crescer e se desenvolver. Também têm fibras, minerais e vitaminas, especialmente os cereais integrais.</p> <p>O arroz, o macarrão e o milho são alimentos muito presentes no almoço e no jantar dos brasileiros. Apresentam a vantagem do preparo e cozimento rápidos. Ainda que as frutas sejam a melhor escolha para lanches, o pão caseiro é também uma opção de alimento à base de cereais que pode ser consumido nessas refeições.</p>
Raízes e Tubérculos	<p>Este grupo é composto pelas batatas — baroa (também chamada de mandioquinha, batata-salsa ou cenourinha-amarela), doce e inglesa, entre outras; cará; inhame e mandioca — conhecida também como aipim ou macaxeira. Os alimentos desse grupo apresentam composição nutricional parecida com a dos cereais. Contêm carboidratos, um pouco de fibras, algumas vitaminas e minerais.</p> <p>Também fazem parte deste grupo a farinha de mandioca, a fécula de batata, o polvilho e outras farinhas feitas de raízes e tubérculos. Embora esses alimentos feitos a partir do refinamento de raízes e tubérculos sejam importantes ingredientes em várias preparações, eles têm menos vitaminas e minerais do que seus alimentos de origem.</p> <p>Eles podem ser simplesmente cozidos ou serem ingredientes de preparações, como purês, massas caseiras e farofas. Em geral, crianças e adultos aceitam muito bem esses alimentos. Raízes e tubérculos podem substituir ou complementar cereais no almoço e jantar, podendo ser consumidos também no café da manhã e no lanche, o que é uma prática comum em várias regiões.</p>
	<p>Existem muitas opções de legumes e verduras no Brasil. Alguns exemplos de legumes são: abóbora (ou jerimum), abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, guero, ervilha torta, jiló, jurubeba, maxixe, pepino, pimentão, quiabo, tomate e vagem. Entre as verduras podemos citar: acelga, agrião, alface, almeirão, beldroega, brócolis, catalonha, cebola, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jambu, major-gomes, mostarda, ora-pro-nóbis, repolho, taioba. São alimentos ricos em diversas vitaminas e minerais.</p> <p>A vitamina A está presente nos vegetais de cor alaranjada e nos folhosos de cor verde-escura. Nesses folhosos, também está presente o ferro, um mineral que previne anemia. Legumes e verduras também contêm fibras, que ajudam a prevenir constipação intestinal (prisão de ventre ou intestino preso) e algumas doenças. Pessoas que têm</p>

Legumes e Verduras	<p>uma alimentação com boa quantidade dos alimentos desse grupo têm menor chance de apresentar doenças, como obesidade, diabetes, doenças do coração e alguns tipos de câncer.</p> <p>Apesar de todas essas vantagens, legumes e verduras ainda têm pouco espaço no prato do brasileiro. São tantos tipos, com sabores tão variados, mas às vezes a família come sempre os mesmos e, em geral, em pouca quantidade.</p> <p>As verduras costumam ser menos aceitas pelas crianças, principalmente porque não costumam ser oferecidas a elas.</p> <p>Não há contraindicação em dar vegetais crus, após higienização, desde que na consistência adequada para a criança, pois pode ser que as crianças mais novas tenham dificuldade para mastigar os mais duros, mesmo ralados. Conforme a criança vai crescendo, os alimentos podem ser oferecidos crus e ralados, como cenoura e beterraba, ou em tirinhas, para serem pegos com as mãos pelas crianças</p>
Frutas	<p>Existem muitas opções de frutas: abacate, abacaxi, abiu, açaí, acerola, ameixa, amora, araçá, banana, cajá, caju, caqui, carambola, cereja, cupuaçu, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, jaca, jenipapo, laranja, tangerina (também conhecida como bergamota ou mexerica), lima, maçã, mangaba, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, pequi, pêra, pêssego, pitanga, pomelo, romã, umbu, uva. São alimentos com muitas fibras, vitaminas e minerais, além de possuírem substâncias que protegem contra doenças. Todas as frutas podem ser oferecidas às crianças. Como a quantidade e a variedade das vitaminas e minerais é muito diferente de uma fruta para outra, é bom variar. Uma sugestão é dar preferência às frutas da região e comprar as da estação (da época), quando estão mais saborosas e baratas. O Brasil possui enorme variedade de frutas. Cada região tem suas opções mais comuns, acessíveis e de menor preço. Em muitas localidades, estão disponíveis no quintal de casa ou na vizinhança e até nas avenidas e ruas das cidades. As frutas devem ser oferecidas sem adição de açúcar, para que a criança não se habitue ao sabor muito doce e reconheça melhor o sabor natural dos alimentos. Elas podem ser raspadas ou amassadas com garfo e/ou ofertadas em pedaços para que a criança possa segurar com suas próprias mãos. Frutas pequenas ou com caroços, como uva e acerola, exigem maior atenção, pois podem provocar engasgo. Nesses casos, devem ser retiradas as sementes e cortadas em pedaços bem pequenos (dividir cada fruta em 2 a 4 pedaços). Para variar, as frutas também podem ser oferecidas cozidas ou assadas sem adição de açúcar ou adoçante. Essas preparações são formas úteis de conservar e aproveitar esses alimentos, evitando desperdício. Bananas muito maduras podem ser cozidas e render um purê; maçãs podem ser fatiadas e cozidas com um pouco de suco de laranja no lugar do açúcar.</p>
Carnes e Ovos	<p>Este grupo inclui carnes bovina, de suíno (porco), cabrito, cordeiro, búfalo, aves, coelho, pescados, frutos do mar, ovos de galinha e de outras aves. Também inclui vísceras ou miúdos de animais (fígado bovino e de aves, estômago ou bucho, tripa, moela de frango) e outras partes internas de animais. Esses alimentos contêm proteína, gordura, ferro, zinco e vitamina B12 e, no caso do fígado, também muita vitamina A. Todos esses nutrientes são muito importante para o crescimento e desenvolvimento da criança.</p> <p>Todos os alimentos desse grupo podem ser oferecidos às crianças, devendo-se variar, sempre que possível. Durante muito tempo foi recomendado evitar carne de porco, peixe e clara de ovo na alimentação no primeiro ano de vida. No entanto, hoje já se sabe que eles não fazem mal à criança e que são boas fontes de nutrientes. Por isso, atualmente é liberada a oferta desses alimentos para crianças a partir dos 6 meses.</p> <p>Carnes e ovos podem ser preparados de diversas formas, tendo-se o cuidado de estarem bem cozidos, nunca malpassados ou crus. Quando cozidos, refogados ou ensopados são mais bem aceitos pela criança por ficarem mais molhados e fáceis de cortar. Quanto ao peixe, o principal cuidado é retirar com atenção todas as espinhas e preferir aqueles com espinhas mais fáceis de retirar ou em menor quantidade. São exemplos de peixes sem espinhas o cação, o pirarucu, o pintado, o tambaqui, o jaú e o bagre, que podem ser oferecidos conforme o hábito alimentar da família. Os ovos podem ser cozidos, mexidos, pochê ou na forma de omelete, com um pouco de óleo, cuidando-se para que este não seja aquecido em excesso.</p>
	<p>O alimento desse grupo mais importante para a criança menor de 2 anos é o leite materno. Também fazem parte do grupo o leite de outros animais, coalhadas, iogurtes naturais sem açúcar e queijos.</p> <p>São ricos em proteína, gordura, cálcio e vitamina A.</p>

Leites e Queijos	<p>O leite materno é um alimento completo, não sendo necessário oferecer leite de vaca ou de outros animais ou fórmulas infantis para crianças que são amamentadas.</p> <p>O café com leite é uma preparação que faz parte da cultura brasileira, porém seu uso não é recomendado para a criança menor de 2 anos. A cafeína que está presente no café, no mate, no chá preto, no chá verde, no chocolate e em refrigerantes à base de cola é estimulante, podendo deixar a criança agitada, por isso, essas bebidas não devem ser oferecidas à criança. Além disso, essas bebidas contêm alguns compostos que reduzem a absorção do cálcio presente no leite. Chás como camomila, erva cidreira, hortelã podem ser oferecidos para as crianças a partir dos 6 meses, sem adição de açúcar ou adoçante, desde que não substituam nenhuma refeição.</p>
Amendoim, Castanhas e Nozes	<p>Este grupo é composto por alimentos como: amêndoas, amendoim, avelã, castanhas de caju, castanha do Pará/do Brasil, castanha de baru, noz-pecã, pistache. Esses alimentos são ricos em minerais, vitaminas, fibras, gorduras saudáveis e substâncias antioxidantes que previnem doenças. Por sua consistência dura, podem causar engasgo e sufocamento, não sendo seguros para serem oferecidos inteiros à criança. No entanto, se forem triturados ou bem picados, podem ser ofertados à criança. Por outro lado, as castanhas com coberturas açucaradas ou salgadas não devem ser dadas, por causa da adição de açúcar e do excesso de sal.</p>
Condimentos Naturais, Especiarias e Ervas Frescas e Secas	<p>São temperos naturais que acrescentam sabor, aroma e nutrientes à comida e permitem que a criança perceba a sutileza dos sabores de cada alimento.</p> <p>Alguns exemplos de temperos naturais utilizados no Brasil são: alecrim, açafrão da terra (cúrcuma), canela, cebolinha, cheiro-verde, chicória do</p> <p>Pará, coentro, cominho, cravo, gengibre, louro, manjerição, orégano, pimentas de diversos tipos, salsa, sálvia e tomilho. Alimentos como cebola, alho, limão, laranja, azeites, óleos e outros alimentos in natura ou minimamente processados também podem ser usados como temperos.</p>
Água	<p>Fonte essencial para a vida, a água também é um alimento. A criança em amamentação exclusiva não precisa beber água, pois o leite materno hidrata na medida certa. A partir dos 6 meses, quando a criança começar a receber outros alimentos, a água deve ser oferecida em copo principalmente nos intervalos entre as refeições.</p> <p>Oferecer água é importante, pois a criança não percebe que está com sede e não pede água. Deixar sempre um copo ou garrafinha com água tampada e acessível é uma boa estratégia. Em lugares muito quentes, a necessidade de água é maior.</p>

Fonte: Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 02 anos. MS-2019.

6.31. Considerações em relação às dietas e esquemas alimentares:

As Dietas especiais serão solicitadas pela Administração da CASAI quando o paciente tiver prescrição médica ou nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indúgenas.

Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser hospedado na CASAI e que não estiver exemplificada aqui neste Termo de Referência deverá ser fornecido pela contratada além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da Contratada e enviado para a Contratante para considerações e modificações se estas se fizerem necessárias.

As dietas especiais são direcionadas a cada indivíduo e/ou paciente e são divididas de acordo com a consistência ou alteração ou exclusão de nutrientes específicos dependendo da enfermidade ou dificuldade apresentada pelo paciente.

A dieta modificada compreende ao ajuste de qualquer uma de suas características físico-químicas a uma alteração do processo digestivo ou funcionamento geral do organismo. Tem como objetivo principal adaptar integralmente a dieta a cada indivíduo, possibilitando a recuperação do paciente num menor tempo possível; evitar/minimizar a desnutrição durante o tempo que estiver nas CASAI's de Alta Floresta/RO, Guajará-Mirim/RO, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO, Humaitá/AM e Porto Velho/RO; manter as reservas de nutrientes no organismo; adequar a ingestão de energia, macro e micronutrientes às necessidades nutricionais.

A dietoterapia usa a dieta como recurso terapêutico, possuindo a dieta normal como padrão. O tratamento dietoterápico tem como finalidade básica ofertar, ao organismo debilitado, nutrientes adequados ao tipo de enfermidade, condições físicas, nutricionais e psicológicas do paciente, mantendo e/ou recuperando o seu estado nutricional, além de atender as recomendações nutricionais individuais por meio da prescrição de dietas especiais.

O paciente que apresentar necessidade de dieta especial e/ou esquema alimentar deverá recebê-la imediatamente após apresentação de prescrição nutricional à Contratada.

A dieta especial deverá seguir as especificações, obedecendo às características de consistência, frequência, costumes alimentares das etnias e quantidade adequada à patologia do indígena.

O Indígena com necessidade de suplementação hídrica ou suco na administração de medicamento, deverá receber sucos ou chás em garrafas térmicas nos horários e quantidades solicitados pelo profissional da Contratante, sendo os mesmos computados como complementação da dieta líquida por se tratar de um tipo de dieta especial com custo quase zero, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes térmicos e utensílios para este fim serão de responsabilidade da contratada.

As dietas especiais seguirão o padrão básico do cardápio para as dietas genéricas, porém, deverão seguir rigorosamente as especificações e referências para os padrões de dietas hospitalares modificadas.

No mesmo contexto das dietas especiais teremos os esquemas alimentares individualizados prescritos pelo nutricionista da contratante, esses esquemas serão confeccionados baseando-se na condição física e clínica do paciente em questão e ocorrerão de forma esporádica podendo conter alimentos diferenciados que fugirão dos padrões das dietas normais (Ex: produtos de panificação modificados, preparações de pratos principais diferenciados, frutas diferenciadas, vitaminas, e outros), no entanto seguirão tamanhos de porções normais.

O termo exposto “padrão básico do cardápio” refere-se a alimentos básicos conforme o cardápio para alimentação normal, ou seja, como base serão utilizados alguns desses alimentos para compor as refeições especiais dieta, porém para compor essas refeições são utilizados recursos técnicos dietéticos (processamentos, cozimentos, remolhos e etc.) e adição de alimentos com intuito terapêutico diferentes do cardápio normal, incluindo também que em muitos casos é necessário realizar a compra e cozimento separado de parte do alimento para compor a dieta, demandando tempo e recurso diferenciado quando comparado a confecção do cardápio normal.

Os esquemas alimentares serão prescritos pelo nutricionista da contratante quando os cardápios das dietas não estiverem atendendo às necessidades individuais de determinados pacientes em condições extremamente especiais. Os esquemas alimentares deverão ser atendidos pela contratada em sua integralidade conforme especificações constantes da prescrição nutricional do nutricionista da contratante. Será inadmissível o faturamento a parte de qualquer alimento inserido no esquema alimentar.

A quantidade de refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) e a composição de cada refeição das dietas especiais e esquemas alimentares será basicamente a mesma das dietas normais com as modificações pertinentes a cada patologia, com ressalvas para os casos específicos que mediante avaliação nutricional poderão ser solicitados pequenas refeições extras que deverão ter a mesma composição de um desjejum, e serão faturadas como tal.

O termo exposto “padrão básico do cardápio” refere-se a alimentos básicos conforme o cardápio para alimentação normal, ou seja, como base serão utilizados alguns desses alimentos para compor as refeições especiais dieta, porém para compor essas refeições são utilizados recursos técnicos dietéticos (processamentos, cozimentos, remolhos e etc.) e adição de alimentos com intuito terapêutico diferentes do cardápio normal.

As dietas são modificadas a partir da dieta normal/livre/genérica de maneira quantitativa e qualitativamente própria ao paciente, devendo se respeitar os critérios de sabor, cor, hábito alimentar do indígena.

A manipulação de dietas especiais e suplementos nutricionais prescritos serão de responsabilidade dos profissionais capacitados disponibilizados pela contratada.

Para a confecção das dietas modificadas especiais a contratada poderá tomar como consulta bibliografias relacionada às dietas hospitalares:

Indicações e Características das Dietas:

Geral ou normal: Pacientes cuja condição clínica não exige modificação em nutrientes e consistência da dieta. Sem nenhuma restrição, deve preencher todos os requisitos de uma dieta equilibrada.

Branda (dieta com tecidos conectivos e celulose abrandados por cocção; sem alteração de nutrientes; alimentos, que podem, ser excluídos da dieta: especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus e alimentos duros. Ex.: arroz papa, caldo de feijão, carne macia. Proibido frituras e condimentos.);

Pastosa (alimentos bem cozidos e de fácil mastigação; sem alteração de nutrientes; alimentos com textura macia, para que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço; alimentos que podem fazer parte desta dieta: purês, legumes em pedaços, carnes desfiadas ou moída, massas bem cozidas, pães);

Semilíquida ou líquida pastosa (todos os alimentos são liquidificados, na consistência de creme. No mercado atualmente, temos os espessantes industrializados, que podem ser adicionados às preparações quentes ou frias, como sucos de frutas, sopas e água, para melhorar o aporte de líquidos; alimentos que podem ser incluídos na dieta: mingau e vitaminas cremosas, cremes de frutas, sopas cremosas.);

Líquida completa (proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico. Composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca. Alimentos, que podem ser incluídos na dieta: leite, chicha de milho ou de acordo com a etnia, mingau e vitaminas ralas, chás e café, sucos de fruta, sopas na consistência líquida e creme de fruta.);

Líquida restrita (Dieta constituída apenas de: água, chás claros com adoçante e creme de fruta diet.).

Exemplos de Dietas Especiais Conforme Patologias:

Dieta Livre ou Normal:

Objetivo: manter o estado nutricional de indígenas com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional.

Indicação de uso: Destina-se aos acompanhantes e pacientes indígenas cuja condição clínica não exige modificações dietoterápicas, por não interferir no sistema digestivo e na tolerância normal do paciente aos alimentos e por não causar alterações metabólicas que exijam tais modificações.

Características: É um tipo de dieta elaborada com todos os alimentos normalmente acessíveis ao indivíduo e segundo sua preferência, em qualquer preparação com qualquer consistência. É, portanto, uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade fornecer calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo. Apresenta uma composição aproximada de 55% de carboidratos, 15% de proteínas e 30% de lipídeos.

Exemplo de Dietas com Modificações na Consistência:

Dieta Branda:

Objetivo: fornecer uma dieta contendo o mínimo possível de fibras que não foram abrandadas pela cocção, e uma quantidade moderada de resíduos.

Indicação para uso: utilizada como transição entre uma dieta líquida e uma normal. Utilizada no pós-cirúrgico, em enfermidades do esôfago e para aqueles com dificuldades na mastigação ou deglutição, com uso de próteses dentárias, e presença de gastrite ou úlcera péptica.

Características: normal em todos os nutrientes e isenta de alimentos flatulentos.

Dieta Pastosa:

Objetivo: fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.

Indicação para uso: indígenas com dificuldades na mastigação ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, retarde mental severo, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago, e uso de próteses dentárias. Não é indicada àqueles com risco de broncoaspiração.

Características: normal em todos os nutrientes. Os alimentos estão na forma de purê ou amassados, exceto se naturalmente macios.

Dieta Leve/Semilíquida:

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

Consistência: semilíquida:

Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia).

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições: sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa, (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc.). Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

Preparações indicadas:

Água e infusos (chá, mate, café);

Sucos (de carne, verduras e frutas) coados;

Purê de vegetais;

Caldos de carne e vegetais (desengordurados);

Sopas espessadas, liquidificadas e sopas-creme;

Leite ou coalhada, creme e manteiga;

Frutas em papa ou liquidificadas;

Sobremesas: creme de fruta, legumes ou tubérculos;

Dieta Líquida Completa:

Objetivo: fornecer nutrientes de uma forma que exija um mínimo de esforço nos processos digestivos e absorptivos.

Indicação para uso: é indicada quando se deseja obter repouso gastrointestinal maior que nos casos anteriores como por exemplo, pós-operatórios, casos graves de infecção, transtornos gastrointestinais, etc.

Características: É totalmente composta por preparações líquidas na temperatura corporal, às quais são adicionadas substâncias que permaneçam dissolvidas. Muitas vezes, pelas limitações impostas pela dieta líquida, ela pode apresentar baixo teor nutritivo, por isso a evolução para dieta semilíquida deve ser feita o mais breve o possível; em casos em que não seja possível, deve-se fazer suplementação vitamínica e/ou mineral, ou mesmo protéico-calórica, quando poderão ser utilizados produtos industrializados ricos em calorias, proteínas, vitaminas e minerais e ainda, clara de ovo, creme de leite, açúcar, farinhas etc. A dieta líquida propicia pouca saciedade, por isso deve ser administrada de duas em duas horas com quantidade de açúcar mantida no mínimo para não provocar fermentação e flatulência. A fim de não haver distensão abdominal, o volume também costuma ser controlado: administra-se aproximadamente 200 ml por vez. Se a dieta for administrada em situações em que não seja necessária a restrição hídrica, o paciente pode ser alimentado mesmo durante a noite, caso sinta fome, ou para complementação de suas necessidades nutricionais. As necessidades hídricas dos indivíduos giram em torno de 1.000 a 1.500ml; nos casos em que administra-se a dieta totalmente líquida, a oferta pode ser aumentada. A densidade calórica é de um quilocaloria/ml; nos casos em que haja restrição hídrica, o volume será avaliado conforme o balanço hídrico do paciente e a densidade calórica da dieta deverá ser de aproximadamente duas quilocalorias/ml. A dieta líquida completa é fundamentalmente à base de leite, que é a maior fonte proteica líquida, e de bebidas à base de leite; é pobre em resíduo, porém é mais rica neste do que a dieta líquida restrita. Em casos de intolerância à lactose, provavelmente será mais difícil alcançar as necessidades calóricas e nutritivas do paciente, podendo então ser utilizados produtos isentos de lactose, tais como leites de soja ou preparações proteicas que não sejam à base de leite, com o mingau de frango.

Preparações indicadas:

Leite, leite gelificado, iogurte natural;

Sobremesas: creme de fruta;

Bebidas: chá, café, chocolate em pó, mate, bebidas não gasosas, gemada, sucos de frutas e de vegetais coados;

Cereais: papa de cereais (podem ser adicionados às bases líquidas);

Sopas: sopas de vegetais peneiradas, sopas cremosas coadas, caldo de galinha, de carne, caldo de feijão, os caldos não devem ser de produtos industrializados prontos;

Ovo quente;

Gorduras: óleos vegetais, manteiga, creme de leite;

Alimentos espessantes: farinha pré-cozida de arroz, trigo, milho, isolados proteicos, clara de ovo, etc.

Dieta Líquida Restrita ou Cristalina:

Objetivo: hidratar e proporcionar o máximo de repouso gastrointestinal, este, por conta de sua quantidade mínima de resíduos. Indicação para uso: geralmente, é empregada no pós-operatório imediato (24 horas a 36 horas), preparação para exames ou cirurgia de cólon, diminuição da função do trato gastrointestinal (TGI).

Características: consiste, basicamente, de água, líquidos lípidos e carboidratos. Por não conter leite e outras preparações, o seu valor nutritivo e calórico é muito baixo.

Possui em torno de 500 kcal e, por isso, deve evoluir rapidamente para dieta líquida completa. Deve ser administrada de duas em duas horas (ou menos), para hidratar os tecidos, e haver monitorização do volume para evitar a distensão abdominal.

Preparações indicadas:

Água e infusos adocicados (chá, café, mate) com açúcar e glicose de milho e bebidas carbonatadas;

Sucos de frutas coados;

Caldo de carne e de legumes coados;

Sobremesas: creme de fruta, suco de frutas coadas, sem leite.

Indicação e Características das Dietas com Modificação de Nutrientes:

Além de todos os critérios citados, a dieta ainda pode ser modificada segundo o equilíbrio de nutrientes; por exemplo, a dieta poderá ser de restrição ou de acréscimo, que seria a que apresentasse restrição ou exclusão, ou aumento de quantidade, respectivamente, de um ou mais nutrientes, independente de sua consistência, volume, etc. Neste caso, as dietas poderão ser:

Normocalórica: Dieta com quantidades normais de calorias, dentro das necessidades distintas de cada paciente.

Hipocalórica: Dieta restrita em calorias, ou seja, em quantidades abaixo do necessário. Sua função é produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso. Indicada para pacientes obesos ou em caso de doenças que requerem urgência médica em perda de peso. Não possui alimentos de alta densidade calórica.

Hipercalórica: Dieta com quantidades aumentadas de calorias, ou seja, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente. Tem a função de gerar balanço positivo e conseqüente ganho de peso. Indicada para pacientes em subnutrição. Possui alimentos de alta densidade calórica.

Normoprotéica: Dieta que possui quantidades normais de proteínas, segundo as necessidades distintas do paciente.

Hipoprotéica: Possui quantidades diminuídas de proteínas cuja finalidade é prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados. É composta por doces à base de frutas, mel e vegetais. Indicadas para pacientes com insuficiência renal crônica, encefalopatia hepática ou outra patologia cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

Hiperptotéica: Dieta com quantidades aumentadas de proteínas a fim de produzir balanço positivo de nitrogênio. A relação caloria /proteína deve ser suficiente. Indicada para pacientes em estado de hipercatabolismo.

Normoglicídica: Dieta em quantidades normais de carboidratos, conforme as necessidades distintas de cada paciente.

Hipoglicídica: Possui quantidades de carboidratos reduzidas, cujo principal objetivo é diminuir a quantidade destes, sem diminuir necessariamente as calorias, um exemplo é a dieta para o diabético, que é pobre em glicídios simples, em destaque a sacarose, o tradicional açúcar de mesa.

Hiperglicídica: Dieta com quantidades aumentadas de carboidratos.

Normolipídica: Possui quantidades normais de gorduras, segundo as necessidades individuais de cada paciente.

Hipolipídica: Dieta pobre em gorduras, principalmente saturadas, indicada para pacientes com hipercolesterolemia e obesos.

Hiperlipídica: Dieta com uma boa quantidade de gorduras, principalmente de Triglicerídeos de Cadeia média (TCMs), geralmente indicada para tratamento de desnutrição grave. Nem sempre pode ser associada à hipercalórica, pois, pode ser ajustada de acordo com as necessidades do paciente, enfocando apenas a maior oferta de gorduras de boa qualidade.

Hipossódica: Dieta pobre no eletrólito/mineral Sódio (Na), presente em grande quantidade em diversos tipos de alimentos, como por exemplo, alguns tipos de adoçantes alimentos embutidos, enlatados, conservas dentre outros. É indicada para pacientes hipertensos, cardiopatas, com retenção de líquidos (edemas), dentre outros.

Rica em potássio: Dieta contendo alimentos fontes de potássio. Segundo Augusto (2005), a carência de potássio é comum em pós-operatórios, má nutrição, equilíbrio nitrogenado prolongado, perdas gastrintestinais e alcalose metabólica. Também em casos de insuficiência cardíaca, o teor de potássio no miocárdio se esgota, e com a recuperação ocorre repleção de potássio (Augusto, 2005).

Pobre em potássio: Dieta com teores reduzidos de potássio. Este tipo de dieta pode ser administrada em casos, por exemplo, de doenças renais onde a acidose metabólica é comum. Nesse caso, no estágio final da doença renal, reduz-se a reabsorção de bicarbonato em consequência de hipercalemia entre outros excessos (Silva e Mura, 2007).

Rica/pobre em fibras: A escolha destas dietas depende, basicamente, da motilidade intestinal do paciente. Quanto maior for a quantidade de fibras, maior é a motilidade intestinal e, quanto menor for a quantidade de fibras, menor o esforço gastrintestinal. A dieta com baixo teor de fibras é indicada para problemas no trato gastrintestinal e cirurgias de cólon. A ingestão de grande quantidade de fibras alimentares tem se associado à redução do risco de doenças cardíacas em um grande número de estudos, além de sua coparticipação em hipercolesterolemias e equilíbrio glicêmico (Rand, 2006). A dieta rica em fibras deve fornecer variáveis de fibras solúveis e insolúveis e também está indicada para doenças do cólon, hemorroidas e obesidade.

Pobre em colesterol: Consiste em restringir a utilização de gorduras saturadas e utilizar-se, moderadamente, das gorduras poli e monoinsaturadas. Indicada para pacientes com dislipidemias, ou pressão arterial elevada, por exemplo.

Restrita em líquidos: Dieta onde se restringe a ingestão de líquidos. Utilizada principalmente em casos de doença renal aguda, onde os rins são incapazes de manter a homeostasia de água e eletrólitos. Segundo Augusto (2005), esta dieta é administrada nas fases oligúricas (decréscimo na quantidade de urina secretada) da doença. Nestes casos, restringe-se também a ingestão de sódio e potássio.

Isenta de Glúten: Caracteriza-se pela ausência total de cereais ricos em glúten, tais como trigo, centeio, aveia, cevada, pão, macarrão, bolos, biscoitos e massas em geral. O trigo pode ser substituído por farinha de milho, maizena, polvilho, araruta, fécula de batata ou creme de arroz. Por sua restrição, Bodinski (2006) diz que é importante que a dieta isenta de glúten seja variada e receitas especiais são exigidas. Também é essencial educar o paciente a verificar sempre o rótulo de qualquer alimento, não consumindo aqueles cuja embalagem informar “contém glúten”.

Isenta de Lactose: Dieta onde se elimina alimentos que contenham lactose (leite e derivados), ou utiliza-se produtos lácteos onde a lactose é retirada. Indicada quando o paciente possui intolerância à lactose, algum tipo de erros natos do metabolismo (galactosemia) ou em casos de diarreia crônica – na terapêutica de exclusão, após anamnese - por exemplo.

Pobre em purinas: Dieta com baixos teores de purinas. As purinas são componentes das proteínas cujos pacientes com gota são incapazes de metabolizar resultando em hiperuricemia, segundo Bodinski (2006) as purinas geram ácido úrico e também devem ser evitadas por pacientes litíasicos com hiperuricosúria (Silva e Mura, 2007).

As Dietas especiais serão solicitadas pela Administração da CASAI quando o paciente tiver prescrição nutricional, conforme especificações para cada patologia preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas. Qualquer patologia apresentada pelo paciente que vier a ser hospedado ou na CASAI e que não estiver exemplificada aqui neste Projeto Básico deverá ser fornecido pela contratada além do cardápio para dieta especial da mesma forma mediante apresentação de cardápio específico confeccionado pela nutricionista da Contratada para complementariedade do Serviço de Alimentação e Nutrição da Contratante.

6.32. Rotinas a serem cumpridas

A execução contratual observará as rotinas abaixo

A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana. 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.

Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso às dependências da cozinha, sendo acompanhados pelo responsável, mesmo sem prévio aviso.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte usuários da Casai;

O tipo de cocção das proteínas (assado de brasa, assado de forno, guisado e cozido) deve ser variado;

Especificamente para o jantar o fornecimento de ensopados (como sopas, caldo de carne com legumes ou canja de galinha) serão admitidos, no máximo, duas vezes por semana.

Deverão ser planejados 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 à CONTRATADA, considerando um limite máximo de solicitações sendo 8 (oito) por por um período de 12 meses;

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);

A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos;

Todas as bebidas deverão ter disponibilizado as opções de adoçar com açúcar, adoçante e mel, a depender da solicitação das CASAI.

6.33. Consideração em relação às refeições:

Para fins de faturamento, bem como considerando a porção reduzida das refeições infantis (menores de nove anos) de Almoço e Jantar, estas serão computados com 50% do valor;

6.34. Materiais a serem disponibilizados

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:

Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades satisfatórias que será verificado pelo fiscal do contrato, promovendo sua substituição quando necessário.

6.35. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

Apresentar Alvará de funcionamento da empresa expedido por órgão municipal competente;

Apresentar Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentação de todas as etapas do serviço prestado para as CASAI;

A Contratada deverá dispor de profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionista, apresentar Certificado de Registro e Quitação de débitos junto ao Conselho, conforme estabelecido na Resolução CFN nº 228/99, art. 2º, da região onde o nutricionista exerce a profissão.

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

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).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Foram utilizados como referência informações de consumo do ano de 2023 para a memória de cálculo de consumo, o valor da soma foi dividido pelos 12 (doze) meses compreendidos pelo período em questão, extraindo assim a média de consumo mensal. Após calcular a média mensal foi acrescido uma margem de segurança de 20% (vinte por cento), visto que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados. Sendo as CASAI locais de trânsito, o planejamento deste estudo considerou pertinente reservar uma margem segura para a estimativa. Por fim, os valores foram multiplicados pelo período de cobertura de 30 (trinta) dias e 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias para a obtenção dos quantitativos mensais e global. Entretanto, a utilização deste cálculo será meramente para fins de calcular os itens *Suplemento*, *Fórmula Infantil* e *Kit de Lanche Rápido*, pois os valores das refeições não correspondem a realidade das CASAI. O critério utilizado para obtenção da estimativa das refeições foi a capacidade de ocupação de cada CASAI.

7.2. A utilização do critério - média de consumo real - foi utilizado no último processo de fornecimento de alimentação, que gerou os contratos vigentes nº 18/2022, 20/2022, 21/2022, 02/2023, 03/2023 e 04/2023. O levantamento foi realizado com base no consumo das CASAI no período de 2021 e início de 2022. Se tratando de um momento pandêmico em que haviam limitações de acompanhantes nas unidades de saúde, bem como muitos agendamentos foram cancelados, a fim de respeitar as restrições estabelecidas pelos protocolos de controle sanitários da época, os valores estimaram estavam abaixo da realidade das CASAI. Destaca-se que as quantidades de usuários indígenas que as CASAI receberam no ano de 2023 excederam o teto de consumo de alimentação, apesar dos esforços das equipes para controlar a entrada de usuários nas unidades.

7.3. O fato do último contrato não refletir a realidade vivenciada nas CASAI, visto que constantemente ocorriam excedentes dos valores mensais. Tanto que, mesmo com alguns contratos aditivados em 25% (vinte e cinco por cento), ainda não será suficiente para atender a demanda durante o período de vigência deste. Observado que o valor inicialmente estabelecido não foi suficiente para atender a demanda, e com a finalidade de evitar pagamentos acima do valor global dos contratos - indenização, se faz necessário adequar a demanda a capacidade de ocupação de CASAI, a fim de garantir um contrato mais condizente a realidade.

7.4. A contratação será realizada por 4 (quatro) grupos, sendo 8 (oito) itens, a aceitação da proposta será por valor total do grupo. A junção de 3 (três) CASAI em um único grupo buscou resolver uma problemática de falta de procura e desinteresse por parte das empresas em CASAI localizadas em municípios menores e/ou de maior gasto logístico em relação aos serviços de fornecedores.

GRUPO 1 - CASAI ALTA FLORESTA/ JI-PARANÁ/ JARU							
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA CASAI AFL	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA CASAI JIPA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA CASAI JARU	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	36	52	36	3720	44.640
2	Almoço	Refeição	36	52	36	3720	44.640
3	Lanche da Tarde	Refeição	36	52	36	3720	44.640
4	Jantar	Refeição	36	52	36	3720	44.640
5	Ceia	Refeição	36	52	36	3720	44.640
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	-	-	64	768
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	-	-	38	456
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	-	-	48	576

GRUPO 2 - GUAJARÁ-MIRIM					
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	132	3.960	47.520
2	Almoço	Refeição	132	3.960	47.520
3	Lanche da Tarde	Refeição	132	3.960	47.520
4	Jantar	Refeição	132	3.960	47.520
5	Ceia	Refeição	132	3.960	47.520
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	14	168
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	17	204
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	38	456
GRUPO 3 - HUMAITÁ					
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	40	1200	14.400
2	Almoço	Refeição	40	1200	14.400
3	Lanche da Tarde	Refeição	40	1200	14.400
4	Jantar	Refeição	40	1200	14.400
5	Ceia	Refeição	40	1200	14.400
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	71	852
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	196	2.352
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	36	432
GRUPO 4 - PORTO VELHO					
ITEM	REFEIÇÕES	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDA DE DIÁRIA ESTIMADA	QUANTIDAD E MENSAL ESTIMADA	QUANTIDA DE ANUAL ESTIMADA
1	Desjejum	Refeição	70	2.100	25.200
2	Almoço	Refeição	70	2.100	25.200
3	Lanche da Tarde	Refeição	70	2.100	25.200
4	Jantar	Refeição	70	2.100	25.200
5	Ceia	Refeição	70	2.100	25.200
6	Fórmula Láctea	Unidade de 150ml	-	20	240
7	Suplemento	Unidade de 150ml	-	48	576
8	Kit de lanche rápido	Unidade	-	1	12

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.705.463,04

8.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 7.705.463,04 (Sete milhões, setecentos e cinco mil, quatrocentos e sessenta e três reais e quatro centavos)**., conforme custos unitários demonstrado neste instrumento, que foram baseados no valor das medianas do orçamento em anexo a este Termo de Referência.

8.2. 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

8.3. Para estimar o valor unitário dos serviços foi realizada pesquisa de preços, sendo priorizados os parâmetros I (sistemas oficiais de governo, como Pannel de Preços ou banco de preços em saúde) e II (contratações similares feitas pela Administração Pública). Para a estimativa de valor foi utilizado a mediana dos parâmetros observados.

8.4. Os valores obtidos constam consolidados na tabela a seguir, e caso haja necessidade de consulta das cotações individuais, estas estão disponíveis nos autos do processo.

8.5. O valor global dos 4 (quatro) grupos é de **R\$ 7.705.463,04 (Sete milhões, setecentos e cinco mil, quatrocentos e sessenta e três reais e quatro centavos).**

GRUPO 1 - CASAI ALTA FLORESTA/ JI-PARANÁ/ JARU						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	44.640	7,19	R\$ 320.961,60
2	Almoço	3697	Refeição	44.640	18,50	R\$ 825.840,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	44.640	7,24	R\$ 323.193,60
4	Jantar	3697	Refeição	44.640	18,50	R\$ 825.840,00
5	Ceia	3697	Refeição	44.640	6,60	R\$ 294.624,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	768	8,69	R\$ 6.673,62
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	456	8,69	R\$ 3.962,64
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	576	7,20	R\$ 4.147,20
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 2.605.242,66		
GRUPO 2 - GUAJARÁ-MIRIM						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	47.520	7,19	R\$ 341.668,80
2	Almoço	3697	Refeição	47.520	18,50	R\$ 879.120,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	47.520	7,24	R\$ 344.044,80
4	Jantar	3697	Refeição	47.520	18,50	R\$ 879.120,00
5	Ceia	3697	Refeição	47.520	6,60	R\$ 313.632,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	168	8,69	R\$ 1.459,92
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	204	8,69	R\$ 1.772,76
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	456	7,20	R\$ 3.283,20
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 2.764.101,48		
GRUPO 3 - HUMAITÁ						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	14.400	7,19	R\$ 103.536,00
2	Almoço	3697	Refeição	14.400	18,50	R\$ 266.400,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	14.400	7,24	R\$ 104.256,00
4	Jantar	3697	Refeição	14.400	18,50	R\$ 266.400,00
5	Ceia	3697	Refeição	14.400	6,60	R\$ 95.040,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	852	8,69	R\$ 7.403,88
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	2.352	8,69	R\$ 20.438,88
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	432	7,20	R\$ 3.110,40
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 866.585,16		
GRUPO 4 - PORTO VELHO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	25.200	7,19	R\$ 181.188,00
2	Almoço	3697	Refeição	25.200	18,50	R\$ 466.200,00
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	25.200	7,24	R\$ 182.448,00
4	Jantar	3697	Refeição	25.200	18,50	R\$ 466.200,00

5	Ceia	3697	Refeição	25.200	6,60	R\$ 166.320,00
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	240	8,69	R\$ 2.085,60
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	576	8,69	R\$ 5.005,44
8	Kit de lanche rápido	3697	Unidade	12	7,20	R\$ 86,40
Valor total Estimado da Contratação				R\$ 1.469.533,44		

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A contratação do objeto almejado será realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, em observância ao preconizado no Decreto nº 10.024/2019. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR GRUPO. O menor preço corresponde ao somatório dos valores globais dos itens.

9.2. Justifica-se a adoção do critério menor preço do grupo, afastando-se do parcelamento do objeto, tendo em vista que a insistência no parcelamento desse objeto ensejaria na inviabilidade técnica e econômica, vez que o preparo dessa alimentação (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar), será realizado nas dependências da própria CASAI, com a premissa de atender os pacientes indígenas. Esse espaço físico disponibilizado pela CONTRATANTE conforme apresentado nesse estudo, não suporta mais que uma empresa por vez para executar o cardápio proposto, ou seja, adoção por item se mostra econômica e tecnicamente inviável, bem como influenciaria diretamente sobre o ganho de escala, e necessária adoção do critério por grupo não ofende o conjunto da obra, assim como resta demonstrado nas especificações, além do percentual de materiais e equipamentos a serem utilizados não representarem percentual expressivo no custo final da pretensa contratação. Vejamos, é inadmissível e desarrazoado que uma empresa venha ganhar um ou outro item, (café da manhã e jantar ex.), e ter outra (s), ganhado outros itens, ou seja, mesmo que houvesse espaço físico (cozinha ou refeitório), o custo seria economicamente inviável em detrimento do custo operacional, não se olvidando da perda acentuada no quesito escalonamento, ou seja, uma empresa entraria para produzir o desjejum, outra para preparar o lanche, outra o almoço e assim por diante, trazendo seus materiais, equipamentos e pessoal, o que fica cristalino a necessidade de mais mão de obra, executar os serviços, tendo em vista que o colaborador que participa da na elaboração do café da manhã, por exemplo com certeza compõem a equipe que produzira as demais refeições.

9.3. Dessa forma, a divisão da contratação do serviço por grupo deve-se pela dificuldade de acompanhamento de vários fornecedores por refeição, visto que são vários itens. O paciente indígena e/ou seu acompanhante nem sempre recebem todas as refeições oferecidas em um dia, quando este chega de viagem no período noturno para uma consulta no dia seguinte, realiza apenas duas refeições no dia (jantar e ceia), justificando a divisão por itens (refeições). Há pacientes que vem em veículo de município e retornam logo depois do almoço para seu município de referência, realizando assim somente duas das refeições diárias (café da manhã e almoço, caso receba refeição normal).

9.4. Portanto, a presente solução, não comporta o parcelamento sem que haja o comprometimento do seu conjunto, uma vez que embora envolva a composição de vários itens (refeições), a execução do serviço é interdependente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Todas as contratações pertinentes às CASAI do DSEI/PVH são interdependentes, uma vez que são complementares para o funcionamento das unidades:

10.1.1. Serviços de Lavanderia das CASAI: 25061.000765/2021-99, 25061.000547/2018-59 e 25061.000547/2018-59

10.1.2. Serviço de Limpeza das CASAI: 25061.000871/2022-53

10.1.3. Serviço de Vigilância Patrimonial: 25061.001983/2023-11

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual do DSEI/Porto Velho.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A presente contratação visa a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração, que são:

12.1.1. Realizar papel co-terapêutico durante o processo de recuperação de saúde e melhoria da qualidade da assistência ao paciente indígena. Sendo a alimentação requisito básico para a promoção e proteção da saúde, com a função de promover qualidade de vida;

12.1.2. Contribuir na diminuição de gastos visto que a prestação do serviço poderá atuar indiretamente para diminuir o tempo de permanência dos pacientes nas CASAI;

12.1.3. Dar continuidade aos serviços de atendimento aos povos indígenas, através do fornecimento de refeições destinadas à pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes hospedados nas CASAIs de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim /RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO;

12.1.4. Fornecer kits de lanches rápidos, o qual visa atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as CASAIs e as Aldeias e pacientes referenciados ao SUS para tratamento de saúde, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária;

12.1.5. Assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas aos pacientes indígenas e seus respectivos acompanhantes hospedados e/ou de passagem pelas CASAIs de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim /RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, Ji-Paraná/RO e Porto Velho/RO, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades e produção, distribuição, administrativas.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 No que tange às decisões voltadas ao ambiente administrativo e organizacional da Instituição, são necessárias as seguintes providências, com efeito imediato após a formalização da contratação:

13.1.1. Promover a devida capacitação dos servidores a serem designados como gestor e fiscais do contrato

13.2. Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via e-mail, à empresa contratada, que deverá manter o endereço eletrônico atualizado para confirmação do recebimento. As decisões e providências sugeridas pela empresa ou julgadas imprescindíveis, que ultrapassem a competência do fiscal designado, deverão ser encaminhadas à autoridade superior para a adoção das medidas cabíveis.

13.3. Não se vislumbra necessidade de outras providências exceto aquelas relacionadas a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, um a vez que a empresa contratada deverá se responsabilizar pela gestão global do serviço.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os principais impactos observados pelo levantamento para o objeto deste estudo preliminar foram: desperdício de alimentos, contaminação e desperdício de água, geração de resíduos sólidos e emissão de gases poluentes, cujas medidas de redução dos danos e tratamento encontram-se descritas no subitem 4.5. deste Estudo Técnico Preliminar.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita da contratação de empresa para prestação do serviço de Nutrição e Alimentação, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida

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](#).

AMARILDO BARROZO DE BRITO

Agente de Saúde Pública



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 10:33:02.

ROSILANDS SOCORRO LELO SANTIAGO

Visitadora Sanitária



Assinou eletronicamente em 13/09/2024 às 10:54:16.

RONNEYDE SANTOS MARCELINO

Farmacêutica

Anexo III - 3-
II_Apendice_MODELO_DE_PROPOSTA_DE_LICITACAO
pdf

Apêndice II
MODELO DE PROPOSTA

Nome da sua Empresa:
Endereço da sua Empresa c/ CEP:
Telefone da sua Empresa:
E-mail da sua Empresa:
CNPJ da sua Empresa:
À [Órgão Responsável pela Licitação]

Ref.: Proposta de Licitação - [Nome da Licitação]

2. Objeto da Licitação

Nosso interesse em participar desta licitação refere-se à prestação de serviços/aquisição de/para [descrever detalhadamente o objeto da licitação, conforme especificações do edital].

3. Preços e Condições de Pagamento

Inserimos abaixo a planilha com os detalhes dos preços e condições de pagamento:

Item	Descrição do Serviço/material	CATSER/CATMAT	UNIDADE	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	[Descrição]			[Quantidade]	R\$ [Valor]	R\$ [Valor]
3	[Descrição]			[Quantidade]	R\$ [Valor]	R\$ [Valor]
...
Total						R\$ [Total]

Prazo de Execução e Condições de Pagamento conforme estabelecido no instrumento convocatório.

5. Validade da Proposta

Esta proposta é válida por [inserir prazo] a partir da data de sua apresentação.

6. Contato e Esclarecimentos

Para eventuais esclarecimentos ou negociações, estamos à disposição nos seguintes contatos:

[Responsável pela Proposta]

[Telefone para Contato]

[E-mail para Contato]

[Outros meios de comunicação, se aplicável]

Atenciosamente,

[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal] [Cargo do Responsável Legal]
[Nome da sua Empresa]

Anexo IV - 4-
III_Apendice_MODELO_DE_PLANILHA_DE_CUSTOS_P/
pdf

Apêndice III

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS PARA AQUISIÇÕES E SERVIÇOS S/ MÃO DE OBRA

Nome da sua Empresa

Endereço da sua Empresa c/ CEP

Telefone da sua Empresa

E-mail da sua Empresa

CNPJ da sua Empresa

À [Órgão Responsável pela Licitação]

Ref.: Proposta de Licitação - [Nome da Licitação]

Item	Descrição do Item	Quantidade	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	[Descrição do Item 1]	[Quantidade]	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
2	[Descrição do Item 2]	[Quantidade]	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
3	[Descrição do Item 3]	[Quantidade]	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
...
Subtotal Itens					[Subtotal Itens]
4	Frete/Transporte	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
5	Seguro	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
6	Taxas/Impostos	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
7	Outros Custos	1	[Unidade]	[Valor Unitário]	[Valor Total]
Subtotal Custos Adicionais					[Subtotal Custos Adicionais]
Total Geral					[Total Geral]

Observações:

- **Descrição do Item:** Detalhe aqui cada item que compõe a aquisição ou serviço.
- **Quantidade:** Indique a quantidade de cada item.
- **Unidade de Medida:** Especifique a unidade de medida de cada item (ex: unidade, metro, litro, etc.).
- **Valor Unitário (R\$):** Insira o valor unitário de cada item em reais.
- **Valor Total (R\$):** Este campo é calculado automaticamente multiplicando a quantidade pelo valor unitário.

Resumo dos Custos:

- **Subtotal Itens:** R\$ [Subtotal Itens]
- **Subtotal Custos Adicionais:** R\$ [Subtotal Custos Adicionais]
- **Total Geral:** R\$ [Total Geral]

Condições de Pagamento:

- [Detalhe aqui as condições de pagamento, como forma de parcelamento, datas de vencimento, etc.]

Esta planilha contempla todos os custos relacionados à aquisição de itens ou serviços, incluindo custos adicionais como frete, seguro, taxas e outros. Atenciosamente,

[Nome da sua Empresa]
[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal]
[Cargo do Responsável Legal]

Anexo V - 5
IV_Apendice_MODELO_DE_INSTRUMENTO_DE_MEDIC
pdf

ANEXO IV

MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR destina-se ao ajuste escrito anexo aos contratos firmados para a contratação de serviços de saúde indígena.

Objetivo a atingir: Prestação de serviços de saúde indígena em elevados níveis de qualidade.

Forma de avaliação: Definição de situações que caracterizem o não atingimento do objetivo, e atribuição de descontos no valor de pagamento devido.

Sanções: Embora a aplicação de índices de desconto seja instrumento de gestão contratual, não configurando sanção, a Contratante poderá, pela qualidade insuficiente, aplicar as penalidades previstas em contrato.

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1. Para o acompanhamento e avaliação dos serviços da Contratada serão estabelecidos e utilizados os Instrumentos de Medição de Resultado – IMR entre as partes, baseando-se em indicadores e metas definidos neste documento.

2.2. A análise dos resultados destas avaliações poderá resultar em penalidades, conforme prevê o Processo de Aferição, caso a Contratada não cumpra com os seus compromissos de apresentação, pontualidade, disponibilidade e de prestação do objeto contratual, conforme estabelecido pelos indicadores.

2.3. **O IMR deve ser considerado e entendido pela Contratada como um compromisso de qualidade que assumirá junto à Coordenação-Geral.** O IMR é um instrumento ágil e objetivo de avaliação da qualidade da execução contratual, associando o pagamento à qualidade efetivamente obtida.

2.4. Para o recebimento integral do valor contratado, a empresa contratada deverá cumprir com suas obrigações contratuais, em especial as dispostas nos indicadores de desempenho.

2.5. O IMR será implementado a partir da primeira medição da data de assinatura do contrato, cabendo ao Fiscal Técnico do contrato avaliar mensalmente a execução dos serviços prestados.

2.6. Para consecução destes objetivos deverão ser adotadas as regras e metodologias de medição de resultado descritas nos itens abaixo.

3. DESCRIÇÃO DOS ITENS AVALIADOS POR POSTO DE SERVIÇO

MÓDULO ÚNICO – AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE INDÍGENA

Item	Descrição do Item	Peso	Pontuação Máxima
1	Ausência de itens necessários	2,5	10
2	Substituição inadequada de itens	2,5	10
3	Condições inadequadas de serviço	2,5	10
4	Uso de equipamentos fora de especificações	2,5	10
5	Não cumprimento de normas de atendimento	2,5	10
6	Atraso no início do serviço (até 30 min)	2,5	10

7	Término antecipado do serviço	2,5	10
8	Descumprimento do tempo regular de atendimento	2,5	10
9	Indisponibilidade do serviço por mais de 30 min	2,5	10
10	Ausência contumaz nas áreas de atuação	2,5	10
11	Distrações prejudiciais ao serviço	2,5	10
12	Tratamento inadequado com os pacientes indígenas	2,5	10

4. CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO DOS ITENS AVALIADOS

4.1. De acordo com as ocorrências constatadas na execução do contrato e considerando os pesos de cada módulo, a pontuação mensal da contratada será avaliada de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Pontuação mensal} = 350 - (n^{\circ} \text{ de Ocorrências do MÓDULO ÚNICO} \times 2,5)$$

4.2. Os serviços serão considerados insatisfatórios abaixo de 290 pontos. 4.3. O primeiro mês de contrato será objeto apenas de notificação, de modo a permitir o ajuste e aperfeiçoamento da qualidade do serviço pela contratada.

4.4. A empresa poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela CONTRATANTE, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.

5. FORMA DE DIMENSIONAMENTO DOS PAGAMENTOS

5.1. As adequações nos pagamentos estarão limitadas à seguinte **Faixa de Tolerância**, correspondente à pontuação obtida:

- 350 A 310 **0%**
- 290 A 309 **1,5%**
- Abaixo de 290 **3%**

$\text{Pagamento} = \text{Valor da NF [R\\$]} - \text{Faixa de Tolerância [\%]}$
--

5.2. Haverá possibilidade de **rescisão contratual** nas seguintes condições:

5.2.1. Desconto de 3% por mais de seis vezes durante a vigência inicial do Contrato ou nos últimos 12 meses, se houver prorrogação;

5.2.2. Pontuação abaixo de 250 pontos;

6. FORMA DE AFERIÇÃO E ANOTAÇÃO DOS RESULTADOS

6.1 O Fiscal Técnico do Contrato deverá utilizar as tabelas abaixo para registrar as ocorrências dentro do período de aferição:

MÓDULO ÚNICO: AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE INDÍGENA

Total de ocorrências	Data da Ocorrência	Descrição

DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. Este instrumento define expectativas de serviços e responsabilidades entre o DSEI _____ e a empresa _____, CNPJ n.º _____ e, é parte integrante do contrato ou atas de registro de preços decorrente do Edital Pregão Eletrônico nº ____/20__.

7.2. A assinatura deste instrumento indica que a as partes o revisaram e que, em termos de necessidades, apresenta objetivos realizáveis e mensuráveis na execução dos serviços.

_____/ __, de de 20__.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Anexo VI - 6-
V_Apendice_MODELO_DE_DECLARACAO_DE_CONHE
pdf

Apêndice V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Por meio deste, eu, **[Nome do Representante Legal]**, portador da Carteira de Identidade nº. **[Número da Carteira de Identidade]** e do CPF nº. **[Número do CPF]**, representante legal da empresa **[Nome da Empresa]**, declaro, em atendimento ao disposto no **Edital n.º __/20__**, que a nossa empresa possui pleno conhecimento de todas as informações relacionadas à execução dos trabalhos e/ou condições de entrega/fornecimento referentes à licitação mencionada.

Comprometemo-nos a não alegar, em momento posterior, o desconhecimento de fatos que eram evidentes à época da licitação, visando solicitar qualquer alteração no valor do contrato que venha a ser celebrado, caso a nossa empresa seja a vencedora do certame.

Local e data: [Local], [Data]

[Nome da sua Empresa]

[Assinatura do Responsável

Legal da Empresa]

[Nome do Responsável Legal]

[Cargo do Responsável Legal]

Anexo VII - 7-
VI_Apendice_MODELO_DE_DECLARACAO_DE_VISTOF
pdf

Apêndice VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Eu, _____, servidor(a) público(a), lotado(a) na _____, inscrito(a) no SIAPE nº. _____, declaro, para os devidos fins, que recebi o licitante _____ para a vistoria no local de prestação de serviço, conforme estabelecido no **Edital de Licitação nº. _____**, datado de _____.

Durante a vistoria, acompanhei o licitante e atestei a realização da mesma, verificando que o licitante teve acesso a todas as áreas relevantes para a execução dos serviços descritos no edital.

_____, __, 20__

[Assinatura do Servidor Responsável]
[Nome Completo do Servidor]
[Cargo ou Função do Servidor]
[Órgão ou Setor]

[Nome da sua Empresa]
[Assinatura do Responsável Legal da Empresa]
[Nome do Responsável Legal]
[Cargo do Responsável Legal]

**Anexo VIII - 8-
VII_Apendice_MODELO_DE_DECLARACAO_DE_DISPEI
pdf**

Apêndice VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

[Nome da Empresa]

CNPJ nº. [Número do CNPJ]

Eu, _____, representante legal da empresa _____, inscrita no CNPJ nº. _____, e portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e CPF nº. _____, declaro, para os devidos fins, que estou ciente da possibilidade de realizar vistoria no local de prestação de serviço, conforme estabelecido no **Edital de Licitação nº. _____**, datado de _____.

Por motivos justificados e após análise criteriosa das informações disponíveis, venho por meio desta declarar a dispensa da vistoria presencial. Afirmo ter pleno conhecimento das condições do local de prestação de serviço e das exigências estabelecidas no edital.

Declaro também que, ao dispensar a vistoria, assumo total responsabilidade pelas informações prestadas e pela compreensão integral dos requisitos para a execução dos serviços, conforme descrito no edital.

Esta declaração é prestada de boa-fé e em conformidade com a verdade, sob as penas da lei.

_____, __, 20____.

[Assinatura do Representante Legal]
[Nome Completo do Representante Legal]
[Cargo ou Função do Representante Legal]

Anexo IX - 9-Anexo_II____CONTRATO12_2024.pdf

Contrato 12/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
12/2024	257049-DISTRITO SANIT.ESP.INDÍGENA - PORTO VELHO	DOACIR FERREIRA DA SILVA	21/05/2024 15:29 (v 3.1)
Status	PUBLICADO		

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		25061.002235 /2023-47

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

Serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra - LICITAÇÃO

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA DE PORTO VELHO

Processo Administrativo nº 25061.002235/2023-47

CONTRATO Nº/20XX

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/.....,
QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DO DISTRITO SANITÁRIO
ESPECIAL INDÍGENA DE PORTO
VELHO E A EMPRESA

A União por intermédio do Distrito Sanitário Especial Indígena de Porto Velho, com sede na Rua Rafael Vaz e Silva nº 2646, Bairro Liberdade, na cidade de Porto Velho/RO, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 00.394.544/0040-91, neste ato representado pelo Sr. **ISAC ISRAEL GOMES DE OLIVEIRA**, nomeado pela Portaria GM/MS n. 851, de 25 de abril de 2023, publicada no D.O.U. em 26 de abril de 2023, portador da Matrícula Funcional nº 3340759, ou na falta dele a Substituta Eventual do

Coordenador Distrital a Senhora **MARIA DAS GRAÇAS FONTENELE**, nomeado pela Portaria SAA nº. 651, de 26 de maio de 2023, do Ministério da Saúde, publicado no D.O.U. nº 104, de 1 de junho de 2023 portadora da Matrícula Funcional nº 502514, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) *(nome e função no contratado)*, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentadas nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 25061.002235/2023-47 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 nº XX/20XX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns e continuados sem dedicação exclusiva de mão-de-obra, especializada em manipulação, preparo e distribuição de alimentação, visando o fornecimento de 05 (cinco) refeições, destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados nas CASAs de Alta Floresta do Oeste/RO, Guajará-Mirim/RO, Humaitá/AM, Jaru/RO, JiParaná/RO e Porto Velho/RO, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como o fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos de acordo com prescrição nutricional e kits de lanches rápidos, o qual visa atender os indígenas com alimentação para o deslocamento entre as Casas e as Aldeias com percursos de longa duração, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO 1 - CASA ALTA FLORESTA/ JI-PARANÁ/ JARU						
Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Desjejum	3697	Refeição	44.640		0
2	Almoço	3697	Refeição	44.640		0
3	Lanche da Tarde	3697	Refeição	44.640		0
4	Jantar	3697	Refeição	44.640		0
5	Ceia	3697	Refeição	44.640		0
6	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	768		0
7	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	456		0
8	kit de Lanche Rápido	3697	Unidade	576		0

Valor Total Anual Estimado do Grupo 1					0	
Valor Total Mensal Estimado do Grupo 1					0	
GRUPO 2 - GUAJARÁ-MIRIM						
Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
9	Desjejum	3697	Refeição	47.520		0
10	Almoço	3697	Refeição	47.520		0
11	Lanche da Tarde	3697	Refeição	47.520		0
12	Jantar	3697	Refeição	47.520		0
13	Ceia	3697	Refeição	47.520		0
14	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	168		0
15	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	204		0
16	kit de Lanche Rápido	3697	Unidade	456		0
Valor Total Anual Estimado do Grupo 2					0	
Valor Total Mensal Estimado do Grupo 2					0	
GRUPO 3 - HUMAITÁ						
Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
17	Desjejum	3697	Refeição	14.400		0
18	Almoço	3697	Refeição	14.400		0
19	Lanche da Tarde	3697	Refeição	14.400		0
20	Jantar	3697	Refeição	14.400		0
21	Ceia	3697	Refeição	14.400		0

22	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	852		0
23	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	2.352		0
24	kit de Lanche Rápido	3697	Unidade	432		0
Valor Total Anual Estimado do Grupo 3					0	
Valor Total Mensal Estimado do Grupo 3					0	
<u>GRUPO 4 - PORTO VELHO</u>						
Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
25	Desjejum	3697	Refeição	25.200		0
26	Almoço	3697	Refeição	25.200		0
27	Lanche da Tarde	3697	Refeição	25.200		0
28	Jantar	3697	Refeição	25.200		0
29	Ceia	3697	Refeição	25.200		0
30	Fórmula Láctea	25500	Unidade de 150ml	240		0
31	Suplemento	25500	Unidade de 150ml	576		0
32	kit de Lanche Rápido	3697	Unidade	12		0
Valor Total Anual Estimado do Grupo 4					0	
Valor Total Mensal Estimado do Grupo 4					0	

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente da 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.

2. CLÁUSULA SEGUNDA –VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) da assinatura, 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO

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.

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

5.1. 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 de serviços efetivamente prestados.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ____/____/____.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo, fixado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IPCA/IBGE**, 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.

8. CLÁUSULA OITAVA OBRIGAÇÕES DA CONTRATANT

8.1. São obrigações do Contratante, além das previstas no termo de referência:

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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7. 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.
- 8.11. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis.
- 8.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.14. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.15. 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.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 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, além das previstas no termo de referência:
- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local ou 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 qualificação na contratação direta;

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

~~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.~~

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GARANTIA

11.1. O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial/total/anual 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.[A1]

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 11.9 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 11.1011.10, 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 15 (quinze) 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 n.º 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES

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 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) 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 25 (vinte e cinco) 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 "a" a "h" da subcláusula 12.1, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.

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).

12.5. 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).

12.6. 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).

12.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.8. 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.

12.9. 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.

12.10. 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).

12.11. 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).

12.12. O Contratante deverá, no prazo máximo 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)

12.13. 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.

12.14. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO

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 será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

13.9. 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.

13.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.9.2. 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.

13.9.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.10.3. Indenizações e multas.

13.11. 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).

13.12. 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).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMEN

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: 257049-0001

II - Fonte de Recursos: 1001000000

III - Programa de Trabalho: 10.423.5022.20YP.0001

IV - Elemento de Despesa: 33.90.40

V - Plano Interno: 234651

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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISS

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.

16. 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.

17. 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.

18. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Rondônia, Seção Judiciária de Porto Velho 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.

CONTRATANTE

CONTRATADA

ISAC ISRAEL GOMES DE OLIVEIRA

Coordenador Distrital de Saúde Indígena

OU

Representante Legal da Empresa

Maria das Graças Fontenele

Coordenadora Distrital de Saúde Indígena
Substituta Eventual do DSEI/PVH

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: maio/2023

Termo de contrato modelo para Pregão Eletrônico – Serviços sem mão de obra em regime de dedicação exclusiva

Lei n.º 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

19. 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](#).

SUELEN TEIXEIRA DE FARIA RESENDE

Agente de contratação

DOACIR FERREIRA DA SILVA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 21/05/2024 às 15:29:24.