

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 039/2022 **REGISTRO DE PREÇOS**

O CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE – CIM POLINORTE, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ: 02.618.132/0001-07, com sede situada na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Bairro Cohab – Ibirapu/ES, por meio da Pregoeira Oficial e Equipe de Apoio, designadas pela Portaria CIM POLINORTE nº 80-P, de 1 de junho de 2022, torna público que na data, horário e local abaixo assinalado fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 039/2022**, Registro de Preço para futura Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas a pacientes (infantis), e refeições para acompanhantes legalmente instituídos e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, com autorização no processo n.º 1287/2022 de 24/06/2022, com critério de julgamento de menor preço, com as disposições deste Edital e seus respectivos anexos, a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Estadual 1790-R de 2017, do Decreto nº 3.555 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, conforme disposições deste Edital e respectivos Anexos.

Modalidade	Pregão Eletrônico
Tipo de Licitação	Menor Preço
Regime de Execução	Indireta
Critério de Julgamento	Menor Preço Global
Repartições Interessadas	CONSÓRCIO PÚBLICO CIM POLINORTE
Prazo de Validade da Proposta	90 dias, contados a partir da data da realização do certame

Deverão ser observadas as seguintes datas e horários para os procedimentos:

DATA INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	28/07/2022 às 13 h
LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	10/08/2022 às 8 h
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA DAS PROPOSTAS:	10/08/2022 às 8 h
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:	10/08/2022 às 9 h
REFERÊNCIA DE TEMPO:	HORÁRIO DE BRASÍLIA.

Local:

Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL – www.bll.org.br

Endereço Eletrônico de Disputa: <http://lanceeletronico.cloudapp.net>

Endereço Eletrônico de Cadastro no Sistema BLL: <http://bll.org.br/cadastro>

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



1. OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto registro de preço para **contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas a pacientes (infantis), e refeições para acompanhantes legalmente instituídos e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica**

1.2. A Contratação é para atender o Consórcio Público CIM Polinorte de acordo com as especificações e quantidades constantes do Anexo I - Formulário "Especificações e Cotação de Preços".

1.3. O objeto desta licitação será executado rigorosamente de acordo com Formulário "Especificações e Cotação de Preços" (Anexo I) Termo Referência (Anexo III), e terá como Gestor o Órgão CONTRATANTE.

1.4. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto e a documentação solicitada descritas no Bolsa de Licitações do Brasil – BLL e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. 2.1.1. Os custos correrão à conta da dotação orçamentária do **CONSÓRCIO PÚBLICO CIM POLINORTE**

03. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema "BLL", provido pela Bolsa de Licitações do Brasil – BLL (<http://bll.org.br/>).

3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Bolsa de Licitações do Brasil – BLL no endereço eletrônico <http://bll.org.br/cadastro/>, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.1.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.1.3. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.2.1. Para os itens da Cota Principal, a empresa enquadrada na condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, que pretender utilizar-se das prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar n.º 123/2006 e suas alterações posteriores, deverá informar que atende aos requisitos do Art. 3º e 18-A da Lei mencionada.

3.2.1.1. A ausência da informação prevista no item anterior não impedirá a participação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual no processo licitatório, porém será considerada como desistência da empresa do exercício das referidas prerrogativas.

3.2. Estarão impedidas de participarem, de qualquer fase deste Pregão, empresas que se enquadrem em uma ou mais situações a seguir:

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- a) suspenso(a) de licitar e impedida de contratar com a CONSÓRCIO CIM POLINORTE do Estado do Espírito Santo durante o prazo da sanção aplicada;
- b) impedido(a) de licitar e contratar com o Estado do Espírito Santo, durante o prazo da sanção aplicada;
- c) declarado(a) inidôneo(a) para licitar ou contratar com quaisquer órgãos da Administração Pública, cuja consulta será feita nos termos do art. 22 da Lei nº 12.846/2013;
- d) que incidir no disposto no art. 9º da Lei nº 8.666/1993;
- e) proibido(a) de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98;
- f) que estejam sob processo de concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, ou falência, salvo aquelas empresas que demonstrarem que a recuperação judicial ou extrajudicial já foi concedida ou homologada, respectivamente, na forma prevista na Lei 11.101/2005, desde que tenham capacidade econômica financeira.
- g) proibido(a) de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
- h) que esteja constituída sob a forma de consórcio, no caso de sociedade empresária;
- i) que atue na forma de cooperativa.

3.3. Poderão participar desta licitação as interessadas que detenham atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste Pregão, e que atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos e ainda as exigências para habilitação, requeridas neste Edital.

4. DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. O licitante deverá encaminhar proposta e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, conforme **Art. 26 do Decreto Nº 10.024/2019**, até data e horário marcados para recebimento da proposta, de acordo, no que couber, com o Anexo I, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

4.1.1. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor total do lote, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas recorrentes da execução do objeto.

4.1.2. Quando tratar-se de aquisição de bens, o licitante deverá informar na proposta, em campo próprio do sistema eletrônico, a Marca do Objeto ofertado, conforme o caso, ***sob pena de desclassificação da proposta.***

4.1.3. O licitante enquadrado como **microempresa e empresa de pequeno** porte que atende aos requisitos do **art. 3º da LC nº123/2006** deverá informar essa condição em campo próprio do sistema eletrônico, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

4.1.4. **Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse edital.**

4.2. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

4.2.1. Até a abertura da proposta, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

4.2.2. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital. Serão aceitas propostas com validade superior. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

4.2.3. Ser cotada obrigatoriamente em Real (R\$), com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, com fixação do prazo de Validade da Proposta;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

4.3. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

5.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pela Pregoeira, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no site www.bll.org.br.

5.2. A comunicação entre a Pregoeira e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico. Ressalta-se que, no ambiente eletrônico da sala de disputa, a permissão para envio de mensagem é dada somente ao Pregoeira.

5.3. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

6.2. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

6.3. Encerrada a etapa de lances, só serão aceitas propostas com valor igual ou inferior ao máximo estimado para o item ou lote constante no edital.

7. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. Aberta à etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

7.4. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes terão informações, em tempo real, sobre os menores valores dos lances de todos os licitantes. O sistema não identificará os autores dos lances para os demais participantes e nem para o Pregoeira.

7.5. O Pregoeira encerrará o “tempo normal” de disputa de 15 (quinze) minutos de lances livres, mediante encaminhamento de aviso de fechamento do tempo, emitido pelo sistema eletrônico. A partir desse momento transcorrerá o período de tempo aleatório de até 10 (dez) minutos, com fechamento iminente dos lances.

7.5.1. Encerrada a etapa aberta, o autor da oferta mais vantajosa e aqueles com valores até 10% superiores a essa oferta serão convocados pelo sistema para que ofertem um lance final e fechado.

7.5.2 Não havendo no mínimo 3 ofertas, nas condições acima, o sistema convocará os autores dos melhores valores subsequentes, no máximo de 3, para ofertarem lance final e fechado. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar valor menor, em até 5 minutos após a convocação.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



7.6. Os licitantes, a qualquer momento, depois de finalizado o lote, poderão registrar seus questionamentos para a Pregoeira através do Sistema Provedor, acessando sequencialmente os “links” “Relatório de Disputa”, para cada lote disputado, “Chat Mensagens” e “Enviar Mensagem”. Esta opção ficará disponível até o momento em que a Pregoeira declarar o licitante vencedor do lote. Todas as mensagens enviadas constarão no Histórico do Relatório de Disputa.

7.7. Se ocorrer a desconexão da Pregoeira no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos dos atos realizados.

7.8. No caso de a desconexão da Pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no site www.bll.org.br.

7.9. Encerrada a etapa de lances de todos os itens da sessão pública do Pregão Eletrônico, o licitante arrematante do item deverá, sob pena de desclassificação anexar no sistema da BLL, em Documentos complementares a proposta atualizada, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, considerando somente dias úteis, contados a partir das 16:00 horas do dia encerramento do último item da licitação.

7.10. Caso a pregoeira julgue necessário solicitará o envio (via correio ou pessoalmente) no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, considerando somente dias úteis, contados da solicitação, a proposta de preços, conforme Anexo I, discriminando os produtos ofertados/prestação de serviços, indicando marca (exceto quando serviço), o preço unitário e total, bem como a documentação e as declarações exigidas para habilitação (conforme Item 11), para a sede do Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte, situada no endereço: Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Bairro Cohab – Ibirapu/ES – CEP: 29.670-000.

7.10.1. A documentação deverá ser apresentada em envelope contendo em sua parte externa e frontal, além da razão social da licitante, os seguintes dizeres:

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE – CIM POLINORTE
PREGÃO ELETRÔNICO
SETOR DE LICITAÇÃO
DOCUMENTAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0XX/2022

7.11. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. Ao CONTRATANTE do certame constituem as seguintes obrigações:

8.1.1. Efetuar o pedido/solicitação diretamente a empresa e efetuar o pagamento ajustado;

8.1.2. Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do Contrato;

8.1.3. Modificar o contrato, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitado os direitos do contratado;

8.1.4. Rescindir o contrato, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do art. 79 Lei 8.666/93;

8.1.5. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

8.1.6. Fiscalizar a prestação dos serviços ora contratados, bem como notificar a empresa em caso de necessidade.

9. DA NEGOCIAÇÃO

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

9.1. Antes de anunciar o vencedor a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, “contraproposta” diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

9.2. A contraproposta objetivando reduções de preços será feita pela Pregoeira, através de acesso ao “link” “relatório de disputa” e “contraproposta”, separadamente para cada item, enquanto o mesmo estiver na condição “arrematado”, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

10.1. A proposta de preço deverá conter:

10.1.1. **Valores unitário e total** do lote, **quantidade e descrição**, observado o quantitativo fixado no Anexo III "Termo de Referência" e no modelo de proposta.

10.1.2. **Preferencialmente:** Razão Social, endereço, CNPJ, número do banco, da agência e da conta corrente do licitante;

10.1.3. **Preferencialmente:** nome, número de identidade, do CPF e telefone de pessoa para contato.

10.2. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada no item 11, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

10.3. A Pregoeira examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

10.4. A Pregoeira poderá solicitar parecer técnico de pessoas pertencentes ou não ao quadro de pessoal da comissão para orientar sua decisão.

10.5. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

10.6. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

10.7. A Pregoeira poderá fixar prazo para o reenvio do anexo I contendo a proposta detalhada quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que a compõem necessitem de ajustes aos valores estimados pelo consórcio ou haja necessidade de ajustes para adequar a propostas aos requisitos exigidos neste edital e seus Anexos.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Encerrada a etapa de lances de todos os itens da sessão pública do Pregão Eletrônico, o **licitante arrematante do item deverá**, sob pena de desclassificação deverá anexar no sistema da BLL, em **Documentos complementares, a proposta atualizada**, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, considerando somente dias úteis, contados a partir das 16:00 horas do dia encerramento do último item da licitação.

11.1.1. **Caso a Pregoeira julgue necessário** para comprovar a veracidade da documentação de habilitação inserida no sistema, poderá solicitar ao licitante vencedor, sob pena de desclassificação, o envio (via correio ou pessoalmente) no prazo máximo **de 24 (vinte e quatro) horas**, devendo para tanto e neste caso ser registrado em ata considerando somente dias úteis, contados a partir das 16:00 horas do dia do encerramento do último item da licitação, da proposta de preços original, conforme Anexo I, discriminando os produtos ofertados/serviços prestados, indicando marca (exceto quando serviço), o preço unitário e total, bem como a documentação e as

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



declarações exigidas para habilitação, para o endereço constante do item 7.9, devendo os mesmos serem originais, via internet ou cópias autenticadas em cartório, digitalmente ou publicação em órgão da imprensa oficial, ficando os mesmos como parte integrante do processo licitatório nos termos do Art. 32 da Lei 8666/93.

11.1.1.1. Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, à exceção daqueles que, por sua natureza não contenham validade, não sendo aceitos “protocolos de entrega”, ou solicitação” de documento” em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

11.2 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual, com o “Objeto Social” enquadrado com objeto do (s) item (s) em que a empresa estará disputando. A empresa que apresentar Registro Comercial com o “Objeto Social” que não abrange o objeto que ela estará disputando, será considerada **INABILITADA**;

b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social ou sua Consolidação e alterações em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, com o “Objeto Social” enquadrado no objeto do(s) item (s) em que a empresa cadastrou proposta, acompanhado de prova de seu registro ou inscrição e de eleição de seus atuais administradores, em se tratando de sociedades comerciais ou sociedades por ações. A empresa que apresentar Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social ou sua consolidação e alterações em vigor com o “Objeto Social” que não abrange o objeto que ela estará disputando, será considerada **INABILITADA**;

c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Cíveis, acompanhada do instrumento de eleição da Diretoria;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) As empresas deverão apresentar, Certidão Simplificada da Junta Comercial, com vigência mínima de 03 meses, que antecede a data da realização da licitação,

f) Somente as empresas que alterarem o seu contrato social para enquadramento ou reenquadramento de microempresas para empresas de pequeno porte deverão apresentar a “Declaração de enquadramento ou reenquadramento de microempresa para empresa de pequeno porte” como parte integrante da Certidão Simplificada Junta Comercial, sendo ambas, expedidas pela Junta Comercial da cada estado onde está sediada a empresa, com data compatível ou posterior a data do último arquivamento registrada/informada na própria Certidão da Junta Comercial.

g) O representante da empresa (representante legal ou procurador) responsável pela assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços, deverá identificar-se apresentando cópia de documento oficial de identificação que contenha foto.

11.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.3.1. **Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial**, expedida pelos Cartórios Distribuidores competentes da sede da pessoa jurídica, emitida há, no máximo 60 (sessenta) dias, quando outro prazo de validade não estiver expresso no documento.

11.3.2. Caso a certidão de recuperação seja positiva, a licitante deverá comprovar que o plano, seja especial ou não, de recuperação judicial ou extrajudicial foi acolhido ou homologado, respectivamente, nos termos previstos na Lei 11.101, de 2005 - arts. 58, 72 e 165.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



11.3.3 - Publicação do balanço do último exercício anual, já exigível, acompanhado das respectivas demonstrações contábeis exigíveis, conforme normas técnicas pertinentes aprovadas através de Resoluções do Conselho Federal de Contabilidade (CFC) e outras normas supletivas, que possibilite a apuração dos dados abaixo relacionados. Se a empresa não estiver obrigada à publicação, deverá apresentar cópia autenticada do balanço assinado pelo responsável legal e pelo Contador registrado no órgão profissional competente, com indicação do número registro. Quando se tratar de empresa recém formada, que ainda não fechou o primeiro balanço anual, o balanço inicial é o que deve ser apresentado. Caso a proponente tenha optado pelo regime de tributação com base no lucro presumido, previsto no artigo 13, da Lei 8541/92, não mantendo escrituração contábil, deverá anexar cópia da Declaração Simplificada de Rendimento e Informações apresentadas à Receita Federal e do Livro de Registro de Inventário relativo ao último exercício social exigível, em substituição ao balanço patrimonial. No caso de microempresa e de empresa de pequeno porte, o Balanço Patrimonial é dispensável nos termos da Lei 9.841/99 e Lei Complementar nº 123/2006.

11.3.4 - Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = _____

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total

SG = _____

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante

LC = _____

Passivo Circulante

11.3.5 - As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

11.4. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica – CNPJ;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (com situação ativa) ou Municipal (**Alvará de Funcionamento**), relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- c) Certidão negativa de **Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**.
- d) Certidão negativa de débitos com a **Fazenda Estadual** em que for sediada a empresa;
- e) Certidão negativa de débito com a **Fazenda Municipal**, onde for sediada a empresa. No caso de municípios que mantêm Cadastro Mobiliário e Imobiliário separados, deverão ser apresentados os comprovantes referentes a cada um dos cadastros, ou seja, duas Certidões, uma sobre Tributos Imobiliários e outra sobre Tributos Mobiliários. A proponente com filial no Município de Ibirapu, fica obrigada a fornecer a certidão relativa a esta filial, para atendimento do item;
- f) Certidão de regularidade - CRF, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

g) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa expedida pela Justiça do Trabalho**, de acordo com a Lei Federal nº. 12.440/2011.

11.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.5.1 – Apresentar junto plataforma pregão eletrônico **ATESTADO CAPACIDADE TÉCNICA**: apresentação de, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços que tenham características semelhantes ao objeto da licitação, visado pelo seu Responsável Técnico;

11.5.2 - Comprovar o registro ou inscrição da empresa licitante junto ao **Conselho Regional de Nutrição** em plena validade em que constem os seus responsáveis técnicos (Resolução CFN nº 378/2005).

11.5.3 – Apresentar junto plataforma pregão eletrônico **ATESTADO DE VISITA TÉCNICA**: A licitante deverá apresentar o comprovante de visita técnica que conheceu as instalações físicas e procedimentos da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares/ES – UPAI 24horas. A empresa licitante que não participar da visita técnica não será INABILITADA, contudo não poderá alegar desconhecimento das condições da área física do local de prestação de serviço para exigir quaisquer desembolsos financeiros e/ou outras reivindicações da Contratante. A licitante ainda deverá apresentar Declaração de conhecimento ou não-conhecimento do local onde será prestado o serviço conforme modelo Anexo VII ou VIII deste Edital. A visita técnica deverá ser agendada previamente com a Diretoria Geral da UPAI através do telefone **(27) 3371-7050 ramal 2007** em até 02 (dois) dias úteis que antecedem a licitação.

11.5.4 – O atestado de visita técnica **ou** dispensa de visita técnica emitido pelo CIM Polinorte, deverá ser inserida pela empresa à Documentação de Habilitação junto a plataforma BLL, nos termos do inciso III do artigo 30 da lei 8666/93.

11.6. OS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR A SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

- a) Declaração dando ciência de que a licitante cumpre plenamente os requisitos de **habilitação**, de acordo com o **inciso VII, Artigo 4º da Lei nº 10.520/2002**, conforme modelo Anexo ao Edital.
- b) Declaração que se encontra desimpedida de participar da licitação, obrigando-se, ainda, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a **superveniência de fato impeditivo da habilitação**, conforme **artigo 32, parágrafo 2º, Lei nº 8.666/1993**, conforme modelo Anexo ao Edital;
- c) Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do **inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, com identificação do firmatário, modelo Anexo ao Edital;
- d) Declaração de inclusão na categoria de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º e de não enquadramento nas hipóteses elencadas no § 4º do artigo citado, da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro, modelo Anexo ao Edital.

Observações:

- a) As declarações constantes do item 11.6, alíneas **"a"**, **"b"**, **"c"** e **d** deverão ser impressas em papel timbrado ou com carimbo da empresa licitante;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos, que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



c) Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

d) Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

e) Em caso de restrição quanto à documentação de regularidade fiscal, para que a microempresa ou empresa de pequeno porte (que se manifestou como tal conforme item 4.1.3) regularize sua documentação fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial será declarado após o término do prazo estipulado no item 7.9, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, na forma do § 1º. do art. 43 da Lei Complementar 123/2006;

f) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte não regularize sua documentação fiscal no prazo estabelecido na alínea "f" - Observações - decairá seu direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/1993 e suas alterações, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, na forma do §2º. do art. 43 da Lei Complementar 123/2006 c/c com o § 2º. do art. 64 da Lei 8.666/1993 e suas alterações;

g) Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender as exigências de habilitação, a Pregoeira, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital;

h) constatado o atendimento as exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado vencedor;

i) As documentações solicitadas no item 11 que não possuírem data de validade, deverão ter sua data de expedição de no máximo 90 (noventa) dias antes da data do certame (EXCETO QUALIFICAÇÃO TÉCNICA).

12. DO RECURSO

12.1 Declarado o vencedor, o licitante que desejar recorrer contra decisões da Pregoeira poderá fazê-lo, manifestando sua intenção através do sistema eletrônico, **no prazo de 15 (quinze) minutos** após a declaração do vencedor.

12.2 Havendo quem se manifeste, caberá a Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.3 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação. **(Lei nº 10.520/2002, Art. 4º, inciso XX).**

12.4 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses **(Lei nº 10.520/2002, Art. 4º, inciso XVIII).**

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 Objeto deste Pregão será adjudicado pela Pregoeira, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

13.1.2. Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida ao Ordenador de despesa do Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte para **homologação**.

14 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP

14.1. Homologado o resultado da licitação, o setor de Licitações do CIM POLINORTE, convocará os proponentes classificados em primeiro lugar para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, para assinar a ARP - Anexo VII sobre pena de decair do direito a ter seu preço registrado, na forma do art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.2. - O setor responsável pelo gerenciamento da ARP, bem como a fiscalização das contratações dela decorrentes, será o CIM POLINORTE.

14.3. - O prazo fixado no item anterior poderá ser prorrogado, desde que a solicitação seja apresentada durante o transcurso do interstício inicial, caso ocorra motivo justo e aceito pelo setor gerenciador.

14.4. - Se os licitantes adjudicatários, convocados dentro do prazo de validade de suas propostas, deixarem de assinar a ARP, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo setor gerenciador, o (a) **Pregoeiro (a)**, examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.

14.5. A ARP terá validade de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação, vedada, neste caso, sua prorrogação.

14.6. A ARP não obriga o CIM POLINORTE a celebrar o contrato, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.

14.7. O setor gerenciador, avaliará o mercado constantemente, promovendo, se necessário, as negociações ao ajustamento do preço.

14.8 Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o setor gerenciador negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.

14.9. O fornecedor, antes de receber a Autorização de Fornecimento, poderá requerer ao setor gerenciador, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.9.1. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.

14.10. - Cancelados os registros, o CIM POLINORTE poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

14.10.1. - Não havendo êxito nas negociações, e não existindo mais preços registrados, o CIM

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

POLINORTE procederá à revogação da ARP, relativamente ao item que restar frustrado.

14.11. O gestor da ARP deverá realizar o controle dos produtos entregues, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.

14.12. Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na ARP para contratação, o CIM POLINORTE, não poderá efetuar nenhum acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, e nos termos da legislação vigente.

14.13. O responsável designado pelo CIM POLINORTE, expedirá atestado de inspeção dos produtos entregues, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

14.14. O DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do ARP pelo CIM POLINORTE, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pelo CIM POLINORTE.

14.15. O CIM POLINORTE não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, neste Edital.

14.16. O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da Contratação.

14.17. O CIM POLINORTE poderá conceder “caronas” na presente Ata de Registro de preços a outros consórcios, Municípios e Entes Públicos desde que não exceda a quintuplo do valor registrado, conforme legislações federais e Estaduais vigentes.

15. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado **em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto**, devendo a contratada proceder à abertura de um processo de solicitação de pagamento no protocolo da CONTRATANTE, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 40, inciso XIV, alínea 'a, b e c' da lei 8.666/93.

15.1.1 - Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times \frac{0,33}{100} \times ND$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira,

VF = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso,

ND = Número de dias em atraso;

15.1.1. Quando do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar junto a Nota Fiscal/Fatura as seguintes documentações:

15.1.2. Resumo discriminado do faturamento, incluindo o quantitativo de refeições ou dietas fornecidas (Mapa de Controle de Refeições Mensais), que deverá ser atestado pelo fiscal do contrato.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



15.1.3. O pagamento da Nota Fiscal/Fatura será efetuado de acordo com a demanda/quantitativo mensal consumido.

15.2. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

15.3. Com base no Termo de Referência, a retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, ocorrerá quando a CONTRATADA:

15.3.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

15.3.2. Deixar de utilizar materiais ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-lo com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição do CNPJ apresentado na proposta e no contrato, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJS, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

15.5. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto discriminada e acompanhada da Ordem serviço/Fornecimento. Devendo constar no corpo da Nota Fiscal, o número do processo e da conta do banco da empresa para depósito.

15.6. As notas fiscais deverão vir acompanhadas de cópia da certidão de regularidade Fiscais e Trabalhista, bem como a comprovação do serviço prestado, sob pena de suspensão do pagamento.

15.7. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

15.8. Serão considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente entregues pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

15.9. Qualquer alteração feita no contrato social, ato constitutivo ou estatuto que modifique as informações registradas na contratação inicial, deverá ser comunicado ao **CONTRATANTE**, mediante documentação própria, para apreciação da autoridade competente;

15.10. Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(ais), ou outra circunstância impeditiva, o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) à empresa contratada para correção, sendo que o recebimento definitivo será suspenso, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação do novo documento fiscal, devidamente corrigido;

15.11. O **CONTRATANTE** poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela empresa contratada, em decorrência de descumprimento de suas obrigações.

16. DAS MULTAS E PENALIDADES

16.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com o Consórcio e será descredenciada do cadastro de fornecedores do **CIM POLINORTE**, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

16.1.1 - Apresentar documento falso;

16.1.2 - Retardar a execução do objeto;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- 16.1.3 - Falhar na execução da ata;
- 16.1.4 - Fraudar na execução da ata;
- 16.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo;
- 16.1.6 - Declaração falsa;
- 16.1.7 - Fraude fiscal.

16.2 - Para os fins da Subcondição 17.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

16.3 - Para condutas descritas nos itens 17.1.1, 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6 e 17.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata.

16.4 - Para os fins dos itens 15.1.2 e 15.1.3, além de outras sanções previstas na Ata, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

10. ADVERTÊNCIA, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem prejuízo para o CONTRATANTE;

11. Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;

12. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata;

13. Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata.

14. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM O CIM Polinorte por um período de até 2 (dois) anos, nos casos de recusa quanto a prestação dos serviços;

15. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa.

16.5 - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

16.6. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, serão creditados em conta a ser informado pelo CIM POLINORTE através do seu responsável.

16.7. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONSÓRCIO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

16.8. As multas e penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao CIM POLINORTE por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág. _____

CPRP-CP

16.9. A CONTRATADA também deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a execução dos serviços, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a saber:

16.10. Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei nº 8.666/1993;

16.11. A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

16.12. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei nº 8.666/1993;

16.13. A aplicação da sanção, declaração de inidoneidade compete exclusivamente ao Presidente do CIM POLINORTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

17. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

17.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, poderá **impugnar** o ato convocatório do pregão, mediante petição a ser protocolada no Protocolo do CIM Polinorte, localizado no endereço: Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Bairro Cohab – Ibirapu/ES – CEP: 29.670-000; **ou** por e-mail no endereço eletrônico: **pregao.consorciocimpolinorte@gmail.com** correspondente a este Edital.

17.2. Caberá a Pregoeira, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração deste edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias contados do prazo do recebimento da impugnação.

17.3. A impugnação deverá conter os seguintes dados do interessado ou de quem o represente: nome e endereço completos, telefone, data e assinatura do interessado ou de seu representante, formulação do pedido, com exposição dos fatos e seus fundamentos.

17.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

17.5. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados a Pregoeira até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão, exclusivamente para o endereço eletrônico: **pregao.consorciocimpolinorte@gmail.com**.

17.6. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico: **pregao.consorciocimpolinorte@gmail.com**, ou, no site **www.bll.org.br**, no link correspondente a este Edital.

17.7. Qualquer modificação no edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. A Pregoeira responsável pela realização desta licitação será designada por intermédio de portaria.

18.2. Ao Ordenador de Despesas/autoridade competente, compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, mediante ato escrito e fundamentado.

18.3. A anulação do procedimento licitatório induz à anulação do Contrato.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



18.4. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

18.5. Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

18.6. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, o cancelamento do contrato/Ordem de Serviço, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

18.7. É facultado a Pregoeira, ou a autoridade a ela superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.

18.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

18.10. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela Pregoeira, com base na legislação em vigor.

18.11. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante. A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

18.12. 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 no Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte.

18.13. Os participantes do Certame deverão verificar diariamente as mensagens, alterações, informações e prazos, disponibilizadas pela Pregoeira **via chat** no sistema eletrônico (www.bll.org.br) ou através de e-mail até o encerramento final da Licitação com a adjudicação do Objeto.

19. CADERNO DE LICITAÇÃO

19.1. Fazem parte integrante do presente Edital:

- 19.1.1. Anexo I – Termo de referência
- 19.1.2. Anexo II – modelo de proposta comercial
- 19.1.3. Anexo IV – Minuta de Contrato
- 19.1.4. Anexo V - Modelo Declaração (Requisitos Habilitatórios);
- 19.1.5. Anexo VI - Modelo Declaração (Declaração de Superveniência);
- 19.1.6. Anexo VII – Modelo Declaração (Art. 7º da Constituição Federal);
- 19.1.7. Anexo VIII – Modelo de Declaração (Lei Complementar 123/2006).
- 19.1.8. Anexo IX- Modelo de Ata de Registro de preço.

19.2. Seguem abaixo o endereço do Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte citado neste Edital para informações e esclarecimentos concernentes ao objeto desta licitação:

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS DE QUALQUER NATUREZA COM RELAÇÃO AO EDITAL:

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

No site da CONSÓRCIO PUBLICO DA REGIÃO POLINORTE: www.cimpolinorte.es.gov.br

No local:

Protocolo do Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES.

Horário de funcionamento das 08h00min às 17h00min

Tele fax. 0XX(27) 3257-1772/(27) 3257-1338, ou

Solicitar através do endereço eletrônico:

www.cimpolinorte.es.gov.br ou pregao@cimpolinorte.es.gov.br

20.3. No ato do recebimento do Caderno de Licitação deverá a interessada verificar seu conteúdo, não sendo admitidas reclamações posteriores sobre eventuais omissões.

Ibirapu - ES, de de 2022.

.....
Consórcio Público da Região Polinorte
PRESIDENTE DO CIM POLINORTE

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**, visando o fornecimento de dietas a pacientes (infantis), e refeições para acompanhantes legalmente instituídos e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. A prestação de serviço a ser contratado envolve:

1.2.1. Fornecimento, preparação e distribuição de dietas especiais, destinadas a pacientes (infantis) e refeições a acompanhantes e plantonistas, ***sendo que a nutricionista responsável técnica da empresa contratada será responsável pelo acompanhamento de todo o processo que envolve a execução do serviço de nutrição***, inclusive nutrição enteral;

1.2.2. Fornecimento, preparação e distribuição de alimentos complementares e fórmulas lácteas conforme descrito neste instrumento;

1.2.3. Manipulação, envasamento e distribuição das dietas enterais adquiridas pela CONTRATANTE e higienização da sala de enteral;

1.2.4. Disponibilização e coordenação de toda sua equipe de trabalho que deverá ser suficiente para atender as exigências deste Termo de Referência. A unidade de Nutrição atenderá plantonistas, acompanhantes e pacientes com confecção e distribuição de refeições 24 horas/dia ininterruptamente com escalas que atendam, inclusive, o período noturno, finais de semana e feriados. A qualidade das refeições e dietas deve atender o mesmo padrão independentemente de dia e/ou horário.

1.2.5. Fornecimento dos equipamentos relacionados no ENCARTE B, promovendo a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e daqueles de propriedade da CONTRATANTE que venham a ser utilizados pela Empresa a ser CONTRATADA;

1.2.6. Fornecimento de utensílios com sua adequada reposição, conforme especificado no ENCARTE C do Termo de Referência **(quando se fizer necessário)**;

1.2.7. Fornecimento de Materiais Descartáveis usados nas refeições;

1.2.8. Apoio a rotina diária do serviço de nutrição clínica sempre que necessário;

1.2.9. Promover a manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, na área especificada conforme termo de permissão de uso mediante anuência prévia;

1.2.10. Promover o controle de pragas e análises microbiológicas na forma discriminada no Termo de Referência;

1.3.A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

1.3.1.A ***utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída nas dependências da CONTRATANTE.***

1.3.2. A distribuição no Refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas, será por meio de balcão térmico (do tipo self service) e usando prato em louças sobre bandeja clara (marfim), lisa (não porosa) e de material resistente conforme ENCARTE D, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados e com identificação das preparações no balcão térmico.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



1.3.2.1. Os acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, terão suas refeições servidas nos quartos, em bandejas térmicas hospitalar com 4 divisórias e de material resistente conforme ENCARTÉ D, que fornecido pela CONTRATANTE.

1.3.3. Mão de obra especializada, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

1.3.4. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA.

1.3.5. As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, no espaço cedido conforme termo de permissão de uso, mediante anuência prévia.

1.3.6. A disponibilização de mão-de-obra para diluição, envasamento, distribuição de dietas enterais (DE) adquirida pela CONTRATANTE e higienização da sala de nutrição Enteral com produtos de limpeza e desinfecção específicos para estes fins.

1.4.A caracterização deste objeto como serviço comum:

1.4.1. Por intermédio de especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto, é possível estabelecer a decisão entre os serviços ofertados pelos participantes com base no menor preço.

1.4.2. O serviço não envolve técnicas desconhecidas no mercado e não requerem inovação tecnológica para a sua execução. Ademais, o atendimento do contrato não está sujeito a risco previsível, pois inexistente dificuldade de transmitir aos licitantes a complexidade da prestação do serviço e o nível exigido da capacitação da CONTRATADA.

1.4.3. Os padrões de desempenho e qualidade serão definidos objetivamente em especificações usualmente adotadas no mercado, o que fica evidente no presente Termo de Referência.

2.JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação tem por objetivo fornecer serviços essenciais para as atividades assistenciais da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas, com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas. A alimentação quando fornecida de forma quanti-qualitativamente e em condições higiênico-sanitárias adequadas atua como medida coadjuvante na evolução clínica, manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente, resultando em maior prevalência de desfechos clínicos positivos.

2.2. O Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE – UPAI 24 horas, não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, servidores qualificados para operacionalização desses serviços. Para tanto, seriam necessários servidores ligados a instituição, bem como parcelamento dos serviços por processos licitatórios distintos (gêneros alimentícios, descartáveis, equipamentos, utensílios, gás), acarretando em maior probabilidade de descompasso entre os serviços, além de tornar o processo de gestão muito complexo e lento. Desta forma, o outsourcing tem sido a melhor alternativa para a viabilização, por oferecer vantagem econômica – financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

2.3. A justificativa do fornecimento de refeições para acompanhantes encontra-se na Lei Federal nº 8.069/1990, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Esta lei garante o direito à vida e à saúde de crianças e adolescentes, especificando que os estabelecimentos de saúde devem proporcionar condições para a permanência em tempo integral dos acompanhantes destes. As condições socioeconômicas dos pacientes atendidos nesta Unidade, não lhes permitem adquirir alimentação necessária para assegurar este direito de acompanhamento integral. A Política Nacional de Humanização (PNH) também visa na gestão da clínica ampliada, em

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



que utiliza o acompanhamento do cuidador para favorecer a recuperação da saúde de seus familiares. Sendo assim, foi estabelecido, estimativa para fornecimento de refeições para acompanhantes de crianças.

3.DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DOS ITENS CONTRATADOS

3.1. A prestação de serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar se dará na Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas, localizado a Avenida Ibirapu, Quadra 166, lote 17, Bairro Shell, Linhares/ES, CEP 29.901-510.

UNIDADE HOSPITALAR	ENDEREÇO	CARACTERÍSTICA DA UNIDADE	Nº DE LEITOS DA UNIDADE PROGRAMADOS
UPAI	UPAI 24 horas, localizado a Avenida Ibirapu, Quadra 166, lote 17, Bairro Shell, Linhares/ES, CEP 29.901-510.	24 horas	20

3.2. Dos itens a serem contratados

	ITEM	DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO	UND	QTD
GRUPO 1	1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuo de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas especiais a coletividade enferma que são os pacientes (infantis) da UPAI 24 horas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos.	SVC	01
	2	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuo de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de refeições a coletividade sadia que são os acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069/90) e plantonistas da UPAI 24 horas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, conforme termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos.	SVC	01

3.3. Justificativa do Grupo

3.3.1. O grupo está dividido em 02 itens compreendendo a Coletividade Enferma que envolve os pacientes (infantil) e a Coletividade Sadia que envolve os acompanhantes legais e plantonistas. Como não dispomos de 02 áreas distintas para serviço de alimentação, onde possuímos apenas 01 cozinha devido o espaço físico, será utilizado a mesma área para os dois itens.

3.3.2. O refeitório é para uso dos funcionários e plantonistas.

3.4. Unidade de Medida

3.4.1. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços “Refeição”:

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- a) Para pacientes: (dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais), compreendendo desjejum, lanche manhã/tarde, almoço, jantar, ceia;
- b) Para acompanhantes: desjejum, almoço e jantar;
- c) Para plantonistas: desjejum, almoço e jantar.

4.DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

4.1. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da prestação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo, de modo que promovam:

- 4.1.1. Reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados;
- 4.1.2. Otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;
- 4.1.3. Prever a destinação ambiental adequada dos bens usados ou inservíveis, através do desenvolvimento ou adoção de manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre as quais os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de roupas.
- 4.2. Ainda de acordo com o subitem acima, a CONTRATADA deve adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:
 - 4.2.1. Otimização com a adoção de medidas para evitar o desperdício de água e energia;
 - 4.2.2. Cuidados nas lavagens com o uso da água não contaminada ou com a presença de metais pesados ou agentes bacteriológicos que possam vir causar danos ao meio ambiente e ou os equipamentos da CONTRATANTE;
 - 4.2.3. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

5.QUANTITATIVO TOTAL ESTIMADO DE CONSUMO POR TIPOS DE DIETAS/REFEIÇÕES

5.1. Grupo 1 – Coletividade Enferma

5.1.1. DIETAS PARA PACIENTES

5.1.1.1. Pacientes Infantis – I

PACIENTES INFANTIS	REFEIÇÕES	QUANTIDADE	
		MENSAL	ANUAL
DIETA INFANTIL Dieta para idade (Livre, Branda ou Pastosa)	Desjejum	600	7.200
	Colação	600	7.200
	Almoço	600	7.200
	Lanche	600	7.200
	Jantar	600	7.200
	Ceia	600	7.200

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



DIETA LACTENTE – 1	Fórmulas, infantis (litro)	40	480
DIETA LACTENTE – 2	Fórmulas infantis (litro)	30	360
DIETA LACTENTE – 3	Fórmulas infantis (litro)	10	120
DIETA LACTENTE – 4	Fórmulas infantis (litro)	10	120
DIETA LACTENTE – 5	Fórmulas infantis (litro)	10	120
DIETA LACTENTE – CEREAL	Cereal pré cozido (g)	10	120

5.2. Grupo 2 – Coletividade Sadia

5.2.1 REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS

CLIENTELA	REFEIÇÕES	QUANTIDADE	
		Mensal	Anual
ACOMPANHANTES	Desjejum	600	7.200
	Almoço	600	7.200
	Jantar	600	7.200
PLANTONISTAS	Desjejum	600	7.200
	Almoço	600	7.200
	Jantar	600	7.200

5.3. Alimentos e preparações complementares

DISCRIMINAÇÃO	UND	Quantidade	
		MENSAL	ANUAL
Água de coco natural	Litro	100	1.200
Kit lanche 1: (pós exames de pacientes internos): 05 biscoitos + 200 ml de suco de fruta ou chá	UND	150	1.800
Maltodextrina ou Similar (Açúcar para Adoçar Fórmulas Infantis)	G	400	4.800

Kit lanche 1- Lanche servido aos pacientes após exames de pacientes internos.

6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



6.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas aos pacientes

6.1.1. A prestação de serviços de nutrição e dietética (SND) envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme composição do cardápio estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência.

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Recebimento e armazenamento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras, ficando armazenada por 48h da alimentação preparada para análise microbiológica quando se fizer necessária para investigação de surtos diarreicos ou outras intercorrências relacionada a alimentação servida;
- i) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

6.1.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução – RDC nº. 216, de 15.09.2004.

6.1.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa a ser CONTRATADA, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

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

6.1.6. A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura para, se necessário, realizar alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório para os padrões da CONTRATANTE.

6.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

6.2.1 ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTE INFANTIL

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	07:00 h
Colação	09:00 h
Almoço	11:30 h
Lanche	15:00 h
Jantar	18:00 h
Ceia	21:00 h

6.2.2 ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTE LACTANTE, DIETAS LÍQUIDAS E SEMILÍQUIDAS

a) Esquema de distribuição 1: de 02 em 02 horas

b) Esquema de distribuição 2: de 03 em 03 horas

6.2.3 ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES e PLANTONISTAS

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	07:00 às 08:30 h
Almoço	11:30 às 13:30 h
Jantar	18:00 às 19:30 h

6.2.4. A empresa CONTRATADA deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado na Unidade, que funciona diuturnamente (24 horas).

6.2.5. As refeições deverão estar disponíveis até 1 (uma) hora após o final do horário de distribuição da refeição.

6.2.6. O paciente e/ou plantonista que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular estabelecidos nos itens 6.2.1, 6.2.2. e 6.2.3 terá seu direito salvaguardado quando, o plantonista estiver comprovadamente em atividade no Hu atendendo Urgência /Emergência, mediante a justificativa do preceptor e aviso prévio ao setor de Nutrição em atividade devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento (tempo de temperatura).

6.2.7. Quanto à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA, diretamente no leito do quarto em que o paciente se encontrar, mediante autorização expressa da CONTRATANTE.

6.2.8. Com relação à refeição do plantonista, a reserva da mesma será feita mediante solicitação prévia do interessado ao Serviço de Nutrição ou hotelaria, sendo que a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA mediante autorização.

6.2.9. Não serão admitidos atrasos nas entregas das refeições, fórmulas lácteas e dietas enterais para a coletividade sadia e enferma da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

6.3. CARDÁPIO – REGRAS GERAIS

6.3.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (RDA) atual.

6.3.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio de paciente previamente aprovado pela CONTRATANTE.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



6.3.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

6.3.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

6.3.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos à CONTRATANTE, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

6.3.6. Os cardápios das dietas líquida e Semilíquida poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser preparado e distribuído pela CONTRATADA.

6.3.7. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

6.3.8. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

6.3.9. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio de acompanhantes e plantonistas previamente aprovados pela CONTRATANTE.

6.3.10. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATADA.

6.3.11. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes, acompanhantes e plantonistas.

6.3.11.1. A empresa CONTRATADA deverá estar apta a fornecer refeições diferenciadas para datas especiais: Páscoa, Dia das Mães, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo e etc.

6.3.12 Para estimular a aceitabilidade nas diversas dietas dos pacientes com dificuldade como das clínicas pediátricas, poderão ser requisitados molhos especiais os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATADA.

6.3.13 Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

6.3.14 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

6.3.15 A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

6.3.16 A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

6.3.17 A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



6.3.18 Dietas individualizadas solicitadas para pacientes por meio de esquema alimentar dietético terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

6.3.19 Divulgar diariamente o cardápio completo a ser servido no refeitório, afixando em local visível nas dependências do CONTRATANTE.

6.4. Acompanhantes legalmente instituídos

6.4.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 13/07/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

6.4.2. A refeição livre destinada aos acompanhantes deverá, ser padrão sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) em horários regulares.

6.5. Dietas (características, componentes e especificações)

6.5.1. CLASSIFICAÇÃO QUANTO À CONSISTÊNCIA

6.5.1.1 Dieta normal ou livre

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

b) **Características da dieta:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos. Deverá ter consistência normal e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

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

6.5.1.2 Dieta branda

a) Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes.

b) Destinada a **pacientes infantis com dificuldades de mastigação edigestão**, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

c) Consistência macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

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

e) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre.

f) Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes.

g) Não incluir vegetais crus nas saladas.

h) Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes.

i) Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

6.5.1.3. Dieta pastosa

a) Dieta de transição entre semilíquida e a branda. Os alimentos que constam desta dieta devem estar coccionados a uma consistência pastosa.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



b) Destinada a pacientes **infantis** com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.

c) A composição é a mesma da dieta branda evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa e acrescentando todas as preparações da semilíquida. Contém preparações cremosas, purês, alimentos macios, papas, proteínas trituradas conforme quadro abaixo.

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

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES PERMITIDAS
Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e munguzá/canjicas liquidificadas;
Frutas de consistência macia (banana, mamão, melancia etc) ou raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa, gelatinas, pudins e geleias de frutas;
Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semi-liquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, suflês, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete);
Pães macios (brioche e pão de forma sem casca), bolos, biscoito doce (maisena), sagu, doces em pasta, geleias, pudins, flans.

6.5.1.4. Semilíquida

a) Dieta de transição da líquida completa para pastosa.

b) Destinada a pacientes **infantis** com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames.

c) Consistência semilíquida (espessada) e alimentos líquidos.

d) Volume de 200 a 300 ml por refeição conforme distribuição de horários.

e) Distribuição:

- ✓ De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias
- ✓ De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias

ALIMENTOS E PREPARAÇÕES PERMITIDAS
Sopa liquidificada contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, macaxeira, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão).
Suco de frutas natural e coado, bebidas à base de leite, cremes liquidificados, mingaus, vitaminas, iogurtes, munguzá/ arroz doce/canjicas liquidificadas e sorvetes (quando prescrito pela nutricionista)

Observação: Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

6.5.1.5. Dieta líquida completa

a) Destinada a pacientes **infantis** que necessitam de repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.

b) Característica: Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente; pode apresentar baixo teor nutritivo.

c) Volume de 200 a 300 ml por refeição conforme distribuição de horários.

d) Distribuição:

- ✓ De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias
- ✓ De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES – LÍQUIDA COMPLETA

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Sopa liquidificada (rala) contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças (01 folhoso e outro legume), 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão) Suco de frutas natural.

Mingaus (ralo) ou leite com achocolatado ou suco de frutas natural coado ou chá ou água de coco ou gelatina ou vitaminas (rala) ou leites ou iogurtes ou cremes ou sorvetes ou manjar ou arroz doce liquidificado (ralo) ou conforme prescrição.

Observação: Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

6.5.1.6. Dieta líquida de prova/restrita ou sem resíduos

a) Destinada a pacientes que necessitam de uma alimentação sem resíduos, para testar a sua aceitação. Em algumas situações de pós cirúrgico imediatos e preparo de exames.

b) Consistência: líquida.

c) Características: líquidos claros, ralos e coados, isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos de frutas coados (laranja lima, maçã, melão), chás ou água de coco. Alimentos ácidos são excluídos.

d) Em volume único de até 200 ml por refeição

e) Distribuição:

- ✓ De 02 em 02 horas: 10 refeições diárias
- ✓ De 03 em 03 horas: 07 refeições diárias

6.5.2. CLASSIFICAÇÃO QUANTO A CONDIÇÕES ESPECIAIS

6.5.2.1. Dieta para diabéticos

a) Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

b) Podem ter consistência normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente.

c) Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico conforme quadro a) do item 6.10.3.1. No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia.

d) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE. Usar adoçante em pó ou líquido a base de sucralose (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.

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

Observação: Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, deverá atender solicitação da Unidade de Nutrição Clínica.

6.5.2.2. Dieta isenta de lactose

a) Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.

b) Destinada a pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.

c) Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose.

Observação: Leites vegetais e/ou leite animal sem lactose deve ser usado como opção; o tipo de leite será determinado conforme dietoterapia da CONTRATANTE.

6.5.2.3. Dieta Insuficiência Renal Crônica (IRC)

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle de problemas renais; evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, por meio de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, por meio do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES

Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D.

b) Indicação: pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.

c) Os cardápios das dietas hipoproteicas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATADA, devendo atender 60% PAVB ou de acordo com as solicitações das nutricionistas da CONTRATANTE.

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

6.5.2.4. Dieta para alergia a proteína do leite de vaca

a) Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.

b) Destinadas a pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.

c) Características da dieta: isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

Observação: Há fórmulas específicas para substituir o leite de vaca (extensamente hidrolisada ou parcialmente hidrolisada), que devem ser prescritas a critério do nutricionista responsável.

6.5.3 CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO CONTEÚDO DE NUTRIENTES E COMPOSIÇÃO QUÍMICA

6.5.3.1. Dietas hipossódicas

a) Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

b) Pode ser de consistência normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, poderá ser entregue ao paciente sachê individualizado de sal de adição (1g), no almoço e/ou jantar, conforme avaliação e prescrição prévia da equipe de nutrição da CONTRATANTE. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições.

c) Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagre com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

d) Exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo.

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

Observação: A critério do nutricionista da CONTRATANTE responsável pelo paciente a restrição de sódio será individualizada e poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

GRUPO ALIMENTAR	ALIMENTOS PERMITIDOS	ALIMENTOS A SEREM EVITADOS
Pães, cereais, arroz e massas	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
Hortaliças	Todas as hortaliças frescas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
Frutas	Todas.	Nenhuma.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Leite, iogurte e queijo	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26 mg de sódio na porção de 30g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139 mg de sódio na porção de 30 g), cottage (120 mg de sódio na porção de 30 g), mussarela (123 mg de sódio na porção de 30 g), prato (190 mg sódio na porção de 30 g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar. cremoso.
Carnes, aves, peixes e ovos	Carnes assadas, cozidas e agrelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apresuntado, linguiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
Gordura, óleo e açúcares	Todos com moderação e sem sal.	Doces industrializados, gelatina, pudins, margarina com sal, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
Temperos	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjeriço, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravo da índia, noz moscada, gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz.	Temperos industrializados, sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos prontos para salada (soja, barbecue, teriaki, pimenta, inglês, etc.).

6.5.3.2. Dietas hiperproteicas e hipercalóricas

a) Destinam-se a pacientes que necessitam de aporte protéico e/ou calórico acima do seu V.C.T. (Valor Calórico Total) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso. Sendo os cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

b) O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre acrescidos de suplementos nutricionais estabelecidos pelas nutricionistas da CONTRATANTE, conforme avaliação nutricional individual de cada paciente.

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

Observação 1: Pode ser solicitado sorvetes para somar aos suplementos.

Observação 2: Pode ser solicitado picolés para pacientes da oncologia ou outras clínicas, á critério da prescrição da nutricionista.

6.5.3.3. Dietas hipocalóricas

a) Destinam aos pacientes em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso;

b) As dietas hipocalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da CONTRATANTE, a partir da avaliação nutricional individual de cada paciente.

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

Observação 1: dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado.

Observação 2: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos e/ou módulos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

6.5.3.4. Dieta hipolipídica

a) Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.

b) Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas.

c) Recomenda-se o aumento de fibras na dieta.

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

e) Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geléia de frutas, mel.

f) Alimentos evitados: carnes gordurosas, vísceras, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar e outros.

6.5.3.5. Dieta hipoproteica (menos proteína)

a) Fornecer menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.

b) Destinada a pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias em grau avançado de encefalopatias e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

c) Características da dieta: hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).

Observação: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

6.5.3.6. Dieta lactente

Alimentação constituída basicamente por preparações lácteas, totalizando um somatório de 07 (sete) refeições nas 24 (vinte e quatro) horas, sendo divididas em:

a) **Dieta lactente 1** – Leite de vaca em pó integral para crianças acima de 12 meses de idade.

b) **Dieta lactente 2** – Fórmula infantil semielementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PLV, lactose e sacarose.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



c) **Dieta lactente 3** – Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PLV, lactose, galactose e sacarose.

Observação: Será oferecido de forma intercalada 03 (três) horários de suplementação hídrica (chá, suco ou água de coco) nas dietas de lactentes (20 a 100ml), conforme solicitação da CONTRATANTE sem custo adicional.

d) **Dieta Lactente – Cereal**—Cereal pré cozido.

6.5.3.7. Outras dietas especiais

a) Outras dietas servidas as mães dos pacientes da pediatria necessárias para melhorar o estado nutricional das crianças até 02 anos que ainda se alimentam com aleitamento materno e têm restrições alimentares, deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da CONTRATANTE.

6.6. Acompanhantes e Plantonistas

6.6.1. As refeições dos Plantonistas serão servidas no refeitório, no sistema de balcão térmico, em bandeja lisa na cor marfim com pratos de louça branca, copos descartáveis de 200 ml para suco e de 150 ml para café, talheres inoxidáveis embalados em sacos plásticos com guardanapos. Nas mesas deverão ser mantidos à disposição dos comensais paliteiros, farinheiros com tampa e galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal.

6.6.1.1. Os acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, terão suas refeições servidas nos quartos, em bandejas térmicas hospitalar com 4 divisórias e de material resistente.

6.6.2. Poderão ser efetuadas reservas de refeições para plantonistas quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo Diretoria Geral.

6.6.3. No refeitório durante todo o horário de almoço, deverá ter à disposição dos Plantonistas: 01 garrafa de chá (tipo digestivo: canela, abacaxi, hortelã, maçã, erva doce, cidreira) e 01 de café, com reposição quando necessário, acompanhadas de copos descartáveis de 50ml, sem custo adicional para a CONTRATANTE.

6.7. Alimentos e preparações complementares

6.7.1. Deverá ser apresentado preço por item, conforme lista apresentada no **item 5**, devendo estes serem cotados com preços compatíveis com valores de mercado.

6.8 Observações Gerais:

a) Os preços de outros alimentos “in natura” ou preparados e que não estiverem previstos no edital, quando solicitado pela Diretoria Geral da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.

b) O controle do número de refeições servidas para pacientes se fará através de impressos em uso pela Unidade de Alimentação e Nutrição (Mapas de Prescrição Dietética, comprovantes de entrega de suco para medicação) ou outros que forem criados para a finalidade.

c) A cobrança das refeições, dietas especiais, sucos e demais preparações se fará sobre a quantidade efetivamente distribuída, devendo a CONTRATADA apresentar os comprovantes da distribuição acima

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



citados no final de cada dia. Quando persistir em dúvidas por falhas de registro, prevalecerá as quantidades informadas pela CONTRATANTE.

d) O controle será efetuado diariamente e conferido semanalmente pelo Serviço de Alimentação e Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA.

e) O controle do número de refeições dos plantonistas, pacientes e acompanhantes será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pela Diretoria Geral da Unidade logo após o término do horário da respectiva refeição.

f) As dietas enterais serão adquiridas pelo CONTRATANTE, sendo atribuição da CONTRATADA o armazenamento adequado das dietas prescritas, assim como higienização, manipulação, identificação e distribuição (de acordo com as normas vigentes) das referidas dietas.

6.9. Componentes e gramagens

6.9.1. As variações dos alimentos e componentes dos cardápios serão válidas para todo o mês, incluindo as grandes refeições. Observar os **Quadros 1, 2, 3, 4 e 9** constantes no **ENCARTE A do Termo de Referência**.

6.9.2. Os componentes das dietas líquidas, semilíquidas e dietas para lactentes estão descritos nas **Quadros 5 e 6** constantes no **ENCARTE A** do Termo de Referência.

6.9.3. A frequência de carnes nos cardápios de almoço e jantar está descrita na **Quadro 7** constantes no **ENCARTE A** do Termo de Referência.

6.9.4. A padronização dos gêneros perecíveis está descrita na **Quadro 8** constantes no **ENCARTE A** do Termo de Referência.

6.10. Exemplos demonstrativos da composição do cardápio

6.10.1. PACIENTES INFANTIS I

6.10.1.1. Dieta livre, branda e pastosa

DESJEJUM	
ENTRADA	Fruta
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou banana da terra ou cuscuz ou tapioca com queijo ou ovo ou sanduiche misto ou de queijo
BEBIDA	Café com leite ou leite ou suco de frutas

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	logurte

ALMOÇO	
ENTRADA	Salada crua ou legumes cozidos
PRATO PRINCIPAL	Carne ou frango ou peixe
ACOMPANHAMENTOS	Arroz ou macarrão e feijão
SOBREMESA/BEBIDA	Fruta

LANCHE	
--------	--

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



PRATO PRINCIPAL	Suco de frutas ou salada de frutas ou fruta ou sorvete quando solicitado para pediatria e oncologia ou picolés de fruta
ACOMPANHAMENTOS	Biscoitos ou bolo ou salgados

JANTAR	
PRATO PRINCIPAL	Sopa ¹ ou tubérculo ou banana da terra ou cuscuz ou massas com ovo ou queijo ou carne ou frango
ACOMPANHAMENTOS	Pão com manteiga
BEBIDA	Café com leite ou Leite ou suco de frutas

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	Suco ou iogurte com biscoito ou mingau

- A sopa¹ poderá ser servida 02 vezes por semana ou conforme solicitação da nutricionista da CONTRATANTE.
- O arroz poderá ser substituído por macarrão quando solicitado pela CONTRATANTE.
- Em casos excepcionais a fruta do almoço poderá ser substituída por suco de fruta natural quando solicitada pela CONTRATANTE
- A consistência das dietas seguirá as orientações do item 6.5.1

6.10.2. PACIENTES INFANTIL II

6.10.2.1. Dieta para diabéticos

DESJEJUM	
ENTRADA	Fruta
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou mingau dietético ou pão integral
PROTEÍNA	Queijo branco pobre em gordura ou ovo pochê
BEBIDA	Café com leite desnatado

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Fruta

ALMOÇO	
ENTRADA	Salada crua ou cozida
PRATO PRINCIPAL	Frango ou peixe ou carne
ACOMPANHAMENTOS	Arroz integral e feijão
SOBREMESA	Fruta
LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	Fruta
ACOMPANHAMENTO	Iogurte dietético com fibras ou suco com leite desnatado ou bolo Dietético

JANTAR	
ENTRADA	Sopa para dietas
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou pão integral ou massa integral
PROTEÍNA	Queijo branco pobre em gordura ou carne ou frango ou ovo pochê
BEBIDA	Café com leite desnatado

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	logurte dietético com fibras ou mingau com leite desnatado

- No cardápio infantil para diabéticos o leite desnatado será substituído por semidesnatado ou conforme prescrição da equipe de Nutrição da CONTRATANTE.

6.10.2.2. Dieta hipolipídica

DESJEJUM	
ENTRADA	Fruta
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou cuscuz ou arroz doce dietético ou munguzá com leite desnatado ou bolo para dietas com queijo branco pobre em gordura ou ovo pochê
ACOMPANHAMENTOS	Pão integral com geleia
BEBIDA	Café com leite desnatado

COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Fruta ou suco de frutas

ALMOÇO	
ENTRADA	Salada crua ou cozida
PRATO PRINCIPAL	Frango ou peixe ou carne magra
ACOMPANHAMENTOS	Arroz integral e feijão
GUARNIÇÃO	Legumes
SOBREMESA	Fruta

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	Suco de frutas ou suco misto ou salada de fruta
ACOMPANHAMENTOS	Biscoitos ou bolo para dietas

JANTAR	
ENTRADA	Sopa
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou cuscuz ou banana da terra c/ queijo branco pobre em gordura ou carne magra ou frango
ACOMPANHAMENTOS	Pão integral com geleia
BEBIDA	Café com leite desnatado

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	logurte desnatado ou leite desnatado com cereais ou mingau com leite Desnatado

6.10.2.3. Dietas hipoprotéica

DESJEJUM	
ENTRADA	Fruta
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou cuscuz ou tapioca com margarina sem sal ou geléia

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



ACOMPANHAMENTOS	Pão sem sal
BEBIDA	Café com leite
COLAÇÃO	
PRATO PRINCIPAL	Fruta ou salada de frutas

ALMOÇO	
ENTRADA	Salada crua ou cozida
PRATO PRINCIPAL	Frango ou peixe
ACOMPANHAMENTOS	Arroz e feijão
GUARNIÇÃO	Massas sem ovos ou legumes
SOBREMESA	Fruta

LANCHE	
PRATO PRINCIPAL	Biscoito sem leite ou bolo sem leite
BEBIDA	Suco de frutas

JANTAR	
ENTRADA	Sopa sem carnes
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou cuscuz ou tapioca com queijo branco pobre em sal ou frango
ACOMPANHAMENTOS	Pão sem sal com margarina sem sal ou geléia
BEBIDA	Café com leite

CEIA	
PRATO PRINCIPAL	Frutas ou suco de fruta+ biscoito sem leite

6.10.3. REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS

DESJEJUM	
ENTRADA	Fruta
PRATO PRINCIPAL	Tubérculo ou banana da terra ou cuscuz ou tapioca ou bolo com queijo ou ovo ou geléia
ACOMPANHAMENTOS	Pão com manteiga
BEBIDA	Café com leite

ALMOÇO	
ENTRADA	Salada crua ou cozida ou legumes
PRATO PRINCIPAL	Carne ou frango ou peixe ou víscera Opção 2: carne ou frango
ACOMPANHAMENTOS	Feijão e Arroz ou massas ou farofa ou pirão
BEBIDA OU SOBREMESA	Suco de fruta OU Fruta

JANTAR E CEIA	
ENTRADA	Sopas diversas
PRATO PRINCIPAL	Carnes ou frango ou queijos ou ovos
ACOMPANHAMENTOS	Tubérculos ou massas ou cuscuz e pão com manteiga
BEBIDA	Café com leite ou suco de fruta

6.10.3.1. Dos componentes alimentares para Acompanhantes e Plantonistas

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



a) ENTRADA – Será composta de saladas de vegetais do tipo A (abobrinha, acelga, agrião, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate), B (abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, quiabo, e vagem) e C (batata-inglesa, macaxeira, batata-doce e milho-verde), devendo possuir, no mínimo, 03 (três) tipos de vegetais de acordo com os seguintes percentuais: A (20%): abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, coentro, cebolinha, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, tomate; B (50%): abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem; C (30%): aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho-verde.

b) PRATO PRINCIPAL - Será composto por 01 porção sendo servido 02 opções protéicas, de sorte que a composição será de 60% e 40% ou 70% e 30%. Opção 1: carne vermelha, carne branca e opção 2: à base de carne branca, carne vermelha ou preparação à base de ovo acrescentada com opção proteica.

- **Carne Bovina** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé;
- Grelhados – Carne tipo: Picanha ou lagarto;
- Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista), coxão duro, alcatra ou chã de dentro ou patinho;

- Bife à Milanesa – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- Bife de Panela ou Rolê- Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro ou patinho;
- Picado – Carne tipo: Alcatra ou coxão duro 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 e alcatra;
- Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.

- **Carne Suína** – Será servida apenas para residentes e acompanhantes. Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- Assados – Carne tipo: Lombo ou pernil;
- Grelhados – Carne tipo: Bisteca.

- **Aves (Frango)** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- Filé – Tipo: Peito;
- Estrogonofe – Tipo: Peito;
- Espeto – Tipo: Peito;
- Filé de Frango à Milanesa – Tipo: Peito.

- **Pescados (Peixes)** – Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- Filé sem espinhas – Peixe Tipo: Merluza ou Pescada Branca ou Badejo;
- Postas – Peixe Tipo: Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado.

- **Pescados (Mariscos)**- Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- **Vísceras** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- Ensopados – Tipo: Fígado (Bife ou ensopado).
- **Variações** – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- Feijoada – Tipo: Charque, linguiça calabresa, lagarto, chã de dentro, ou alcatra. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações, sendo o charque e a linguiça-calabresa componentes obrigatórios;

- Cozido – Tipo: Charque, lagarto, chã de dentro ou alcatra. Acompanhado de pirão e legumes: abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu, couve, repolho, maxixe, banana da terra, etc.

- Nos dias em que a preparação for feijoada também deverá haver feijão comum e a opção será carne branca;

Observação: 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 ANVISA.

c) ACOMPANHAMENTO – Será composto dos seguintes itens:

- Arroz – Qualidade: Agulhinha tipo 1 e parboilizado;
- Feijão – Qualidade: Cariquinha, mulatinho, feijão-verde e feijão preto;
- Macarrão – Qualidade: Espaguete fino, talharim, etc.
- Legumes cozidos, farofa, purê, massas diversas, suflês e tortas salgadas de legumes.

d) BEBIDAS – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

- Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas pasteurizada, não sendo permitido o uso de polpas de frutas sem o processo de pasteurização – Sabores: Mangaba, caju, goiaba, maracujá, mamão, laranja-lima, ameixa, manga, acerola, laranja-pera, abacaxi, cajá, umbu e umbu-cajá.

- Para paciente não será permitido suco de fruta polpa, somente suco de fruta natural. Podendo usar polpa de fornecedor que atenda as solicitações da vigilância sanitária

e) SOBREMESAS – Poderá ser composto por um dos seguintes itens:

- Sobremesas: Frutas (sazonais): Laranja-pera, tangerina, banana-prata, manga, melão, mamão, melancia ou abacaxi.

f) QUEIJOS: mussarela, parmesão, prato, requeijão, coalho e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca. Sempre com carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura.

7. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

7.1. Critérios obrigatórios de **recebimento** de gêneros alimentícios, materiais e outros, que deverão ser observados pela CONTRATADA:

7.1.1. SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DOS VEÍCULOS DOS FORNECEDORES:

a) Não é permitido o transporte de pessoas no mesmo compartimento onde são transportados os gêneros alimentícios dentro do veículo;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- b) Para o transporte de gêneros congelados deverá ser utilizado transporte que possua sistema de temperatura adequado ao transporte desses itens;
- c) É necessária a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- d) É necessária a Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- e) Observar a integridade e a higiene da embalagem;
- f) Observar a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, servindo esta orientação para alimentos refrigerados e congelados;
- g) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- h) A entrega dos gêneros alimentícios na unidade hospitalar só será realizada mediante a entrega da nota fiscal, cuja cópia deverá ser entregue ao responsável pela CONTRATANTE na referida unidade, para efeitos de controle da procedência de produtos;
- i) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- j) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo do Serviço de Nutrição e Dietética – SND, devendo ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na UPAI 24 horas.

7.1.2. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, ENTRE OUTROS):

a) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes conforme tabela abaixo:

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

7.1.3. RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

a) Deverá ser observada tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



b) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

c) Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros conforme tabela abaixo:

Hortifrutigranjeiros Pré-processados congelados	18°C com tolerância até 15°C
Hortifrutigranjeiros Pré-processados resfriados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros Pré-processados in-natura	Temperatura ambiente

7.1.4. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

a) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

b) Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

c) Temperatura recomendada para o recebimento de leite e derivados:

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

7.1.5. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

a) Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

c) A temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis é a temperatura ambiente;

7.1.6. RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

a) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

b) No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

c) Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e de atender a legislação vigente.

7.2 Critérios obrigatórios de **armazenamento** de gêneros alimentícios, materiais e outros, que deverão ser observados pela CONTRATADA.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



7.2.1 Deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da UPAI 24 horas;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados de polipropileno ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, obedecendo ao PEPS (Primeiro que entra, Primeiro que sai) ou PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai);
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com arrumação em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- n) 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);
- o) 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;
- p) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

- q) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- r) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- s) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- t) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 24 horas (bovinos e aves) e por até 12 horas para os pescados;
- u) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento, desde que devidamente etiquetados;
- v) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- w) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

7.3. Pré-preparo e preparo dos alimentos

7.3.1 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- b) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- c) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- d) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- e) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam à mesma segurança;
- f) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- g) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- h) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

- i) Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta.
- j) Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- k) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = ou abaixo de 4°C e carne pronta = ou acima de 65°C;
- l) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- m) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- n) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- o) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

7.4. Higienização dos Alimentos

7.4.1. REGRAS BÁSICAS:

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- d) As portas das geladeiras, freezer's ou das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); Utilizar água potável;
- f) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- g) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- h) Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

7.4.2. HORTIFRUTIGRANJEIROS

- a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 a 250 ppm, no mínimo por 15 minutos;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;
- d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

7.4.3. CEREAIS E LEGUMINOSAS

- a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

7.5. Porcionamento

7.5.1. O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;

7.5.2. As refeições para pacientes pediátricos deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas térmicas hospitalar com 4 divisórias e de material resistente conforme ENCARTE E, capacidade aproximada de 750 ml; devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

7.5.3. As refeições para os acompanhantes deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em bandejas térmicas hospitalar com 4 divisórias e de material resistente conforme ENCARTE E, capacidade aproximada de 1150 ml; devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

7.5.4. As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml conforme ENCARTE E; devendo ser aprovado pela CONTRATANTE antes de sua utilização;

7.5.5. As refeições para os plantonistas deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em pratos individuais de porcelana branca, com talheres em aço inox, com bandeja de apoio em polietileno conforme ENCARTE E;

7.5.6. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

7.6. Acondicionamento

7.6.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo: nome do paciente, enfermaria, data de nascimento do paciente, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE;

7.6.2. CONDIÇÕES BÁSICAS PARA A DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS LIVRES E ESPECÍFICAS:

a) No Desjejum:

- Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR com tampa, com capacidade de 300 ml;
- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



b) No Almoço e Jantar:

- As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml;
- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandejas térmicas hospitalar com 4 divisórias e de material resistente conforme ENCARTE E;
- Sopa dos lactentes e dieta líquida, deverão ser acondicionadas em copo descartável com tampa;
- O suco, vitaminas, chás, etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml;

c) Quanto à Sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

Observação: A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

7.7. Distribuição das Refeições

7.7.1. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura afim de não ocorrer multiplicação microbiana;

7.7.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 03 horas;

7.7.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10ºC por no máximo 4 horas;

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

7.7.5. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, cozinha geral e Lactário, destinada a pacientes (crianças) e acompanhantes, deverá ser servida em bandejas térmicas hospitalar com 4 divisórias e de material resistente conforme ENCARTE E, identificadas com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

7.7.6. Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar modificação no padrão das etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

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

7.7.8. O transporte de alimentos e outros para os leitos hospitalares deve ser efetuado em carros fechados térmicos com prateleiras, aquecimento através de resistências elétricas, controle de temperatura por meio de termostato regular e lâmpada sinalizadora.

7.7.9. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

8. HIGIENIZAÇÃO

8.1. Higiene Pessoal

8.1.1. Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Fazer a barba diariamente;
- c) Não aplicar maquiagem em excesso;
- d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- f) Manter os sapatos e botas limpas;
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- h) Manter a higiene adequada das mãos;
- i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92, Ministério da Saúde.
- j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo ser descartadas ao final do procedimento;
- k) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, no porcionamento das dietas, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta minutos);
- l) Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adereços.

8.2. Higienização das Instalações

8.2.1. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da UPAI 24 horas, Lactário, equipamentos, copas, refeitórios.

8.2.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE e devem possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, atendendo a legislação vigente;

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

8.2.4. Realizar higienização nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

8.2.5. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

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

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

8.2.7. A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados no Serviço de Nutrição e Dietética – SND da UPAI 24 horas, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

8.2.8. O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na área do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da UPAI 24 horas:

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente	Detergente caústico e hipoclorito de sódio a200 a 250 ppm de cloro ativo.
Azulejos	Diariamente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a200 a 250 ppm de cloro ativo.
Janelas, portas e telas	Quinzenalmente	Detergente neutro.
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	Quinzenalmente	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a200 a 250 ppm de cloro ativo.
Bancadas e mesas de Apoio	Após a utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%.
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 a 250 ppm de cloro ativo.
Caixa de gordura	Mensal	Esgotamento, desengordurante próprio.
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desencrostante.

8.3. Higienização dos Equipamentos e Utensílios

8.3.1. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso com detergente neutro, e semanalmente com desencrostante e o enxágüe final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ou 250 ppm de cloro ativo;

8.3.2. As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados com detergente sanitizante próprio;

8.3.3. As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

8.3.4. O local de preparação dos alimentos deverá estar rigorosamente higienizado antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e após enxágüe álcool a 70%;

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

8.3.6. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

8.3.7. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que o mesmo atingir 75% da sua capacidade.

8.3.8. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “crosshatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



8.3.9. O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na área do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da UPAI 24 horas:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas (lavagem manual)	Após a utilização	Detergente sanitizante, álcool a 70% GL.
Placas, formas, assadeiras, etc. (Lavagem manual)	Após a utilização	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm ou álcool 70% GL.
Chapa	Após a utilização	Desencrostante e desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Fogão	Diário e após a utilização	Desencrostante.
Forno	Diário e após a utilização	Desencrostante.
Carrinhos de transporte em geral	Diário e após a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro Ativo.
Placas de corte de polietileno	Após a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro Ativo.
Máquinas (cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes, outros)	Após a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Refresqueira	Após a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Balanças	Antes e após a utilização	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Freezer	Semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro Ativo.
Prateleiras de apoio	Semanal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo.
Caixas de polietileno e grades	De acordo com a utilização	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ou 250 ppm de cloro ativo e desencrostante.
Exaustão (colméias, coifas), Telas	Semanal	Desencrostante, detergente neutro e desinfetante clorado.
Depósito de Lixo	Ao final de cada turno	Desencrostante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

8.4. Controle integrado de pragas

8.4.1. Realizar desinsetização e desratização, quadrimensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e lactário, sem ônus ao CONTRATANTE e no caso de ineficácia, comprometer-se a repetir a operação. A mesma deverá ser efetuada 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,

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

8.5. Controle Bacteriológico

8.5.1. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes e plantonistas através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”.

8.5.2. Deverá ser coletado diariamente pela empresa CONTRATADA, amostra de todas as preparações (inclusive suco e água) fornecidas aos pacientes, acompanhantes e plantonistas as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

8.5.3. Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE amostra de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica em Laboratório específico, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a empresa a ser CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser retiradas em conjunto pela Nutricionista da CONTRATADA e Nutricionista da CONTRATANTE, sendo encaminhadas por mensageiro da CONTRATANTE para análise microbiológica em laboratório especializado, com ônus para a empresa a ser CONTRATADA.

8.5.4. É de responsabilidade da CONTRATADA garantir a potabilidade da água utilizada na preparação das dietas dos pacientes e funcionários, através de laudos que a comprovem.

8.5.5. A contratada fica responsabilizada por realizar análise microbiológica caso haja alguma não conformidade em caso de toxinfecções alimentares.

9. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – POSTOS DE MANIPULAÇÃO DE DIETAS

9.1. As dietas enterais serão adquiridas pelo CONTRATANTE, sendo atribuição da CONTRATADA o armazenamento adequado, higienização, manipulação, identificação e distribuição (de acordo com as normas vigentes) das referidas dietas.

9.2. A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo desde a preparação/manipulação, acondicionamento, e distribuição das dietas especializadas.

9.3. A CONTRATADA deve dispor de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.

9.4. Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada e consumida.

9.5. Nutrição Enteral (NE)

9.5.1. A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A NE pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada,

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais.

10. OPERACIONALIZAÇÃO

10.1. Devem existir procedimentos operacionais escritos pela empresa CONTRATADA, para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas de Preparação da Nutrição Enteral (BPPNE);

10.2. Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação da terapia de Nutrição Enteral-TNE (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou toca e máscara, propé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

10.3. Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

10.4. Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte da NE;

10.5. Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial;

10.6. Inspeccionar visualmente, após a manipulação, a NE de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

10.7. Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação Resolução RDC nº. 216 de 15.09.2004.

11. FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

11.1. O fornecimento de produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição da NE, é de responsabilidade da CONTRATADA.

12. RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

12.1. Em função do consumo estimado, a CONTRATADA elaborará o planejamento e programação dos produtos lácteos e frascos necessários e suficientes para a operacionalização dos mesmos.

12.2. Os produtos serão distribuídos/entregues em conformidade com as quantidades requisitadas, procedendo-se o devido armazenamento e conservação.

13. ARMAZENAMENTO

13.1. A CONTRATADA, deverá manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

13.2. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os alimentos devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

13.3. Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

13.4. Organizar os produtos de acordo com as suas características;

13.5. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



13.6. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

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

13.8. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

13.9. Refrigerar os produtos conforme recomendação do fabricante;

13.10. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

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

13.12. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

13.13. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15.09.2004.

14. PRÉ-PREPARO E PREPARO

14.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

a) Após a manipulação, a NE deve ser submetida à inspeção visual para garantir ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas, devendo ainda ser verificada a clareza e a exatidão das informações do rótulo.

b) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

c) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;

d) Realizar o registro das diversas fases de utilização do produto.

15. PORCIONAMENTO

15.1. A NE deve ser rotulada com identificação clara do nome do paciente, composição e demais informações legais e específicas, para a segurança de sua utilização e garantia do seu rastreamento; A NE industrializada deve ser administrada imediatamente após a sua manipulação.

16. ACONDICIONAMENTO

16.1. A NE, quando necessário, deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



17. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

17.1. O transporte e distribuição da NE devem obedecer a critérios estabelecidos nas normas das Boas Práticas de Preparação de Nutrição Enteral- BPPNE.

18. HIGIENIZAÇÃO

18.1. Os insumos, recipientes e correlatos para preparação da NE devem ser previamente tratados para garantir a sua assepsia e inspecionados visualmente, quanto à presença de partículas estranhas;

18.2. A manipulação da NE deve ser realizada com técnica asséptica, seguindo procedimentos escritos e validados;

18.3. A limpeza e a sanitização de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas devem seguir as normas de lavagem, descontaminação e desinfecções previstas na resolução RDC nº 216 de 15.09.2004;

18.4. Todas as superfícies de trabalho devem ser sanitizadas, com produtos recomendados em legislação do Ministério da Saúde, antes e depois de cada sessão de manipulação.

19. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

19.1. Os funcionários envolvidos na preparação da TNE devem estar adequadamente paramentados (uniforme fechado, sapatos ou botas fechadas, gorro ou touca e máscara, propé), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

19.2. Todos os funcionários envolvidos com a TNE devem ser orientados e treinados quanto à prática de higiene pessoal, incluindo as técnicas de higienização e assepsia das mãos e antebraços.

20. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

20.1. De cada sessão de manipulação de NE preparada, devem ser reservadas amostras, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial.

20.2. As amostras para avaliação microbiológica laboratorial devem ser colhidas aleatoriamente durante o processo.

20.3. Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as NE nas suas embalagens originais invioladas ou em suas correspondentes amostras, devidamente identificadas.

20.4. Sempre que a contratante solicitar, deve ser realizada análise microbiológica das amostras de NE, que ficarão às expensas da contratada.

21. LACTÁRIO

21.1. O monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na Resolução RDC Nº. 216 DE 15.09.2004, com as ações corretivas, imediatas ou não. Para obtermos um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas de fabricação.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



21.2. Deverá ter 01 lactarista exclusivo por turno onde permanecerá sem contato com o meio externo para evitar contaminação cruzada atendendo o manual de boas práticas.

22. FORNECIMENTO E RECEBIMENTO

22.1. O fornecimento e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos, mucilagens) para a preparação das fórmulas infantis serão de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA e serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

22.2. O fornecimento dos insumos necessários para a produção de chá, suco de fruta, papa de fruta e sopa, mingau, mamadeiras, bicos, capuz, copos, produtos de limpeza, descartáveis, entre outros é de responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA;

22.3. A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde /Agência de Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com a resolução RDC nº 216, de 15.09.2004;

23. PRÉ-PREPARO E PREPARO

23.1. A CONTRATADA deve obedecer a procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos produtos:

- a) Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias.
- b) Realizar o pré-preparo do produto em lotes racionais, ou seja, apenas a quantidade suficiente do produto a ser preparada;
- c) Reconstituir as fórmulas infantis com água mineral, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- d) A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- e) Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- f) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- g) Para a manipulação de matéria prima, se não for possível à separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações como sopas, sucos e papas, deve ocorrer à separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo e, se acaso isso também não for possível, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas.
- h) Observar o controle de qualidade que consistirá, basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção.
- i) Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizado, próximo do local de preparo devidamente limpos e secos.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



j) Nas preparações abaixo deverão ser observados:

- Suco: Utilizar somente frutas;
- Papa de fruta: Utilizar somente frutas naturais de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.;
- Sopa: Deverá ser constituída de proteína de origem animal, cereais, feculentos, legumes, leguminosas e hortaliças, de acordo com a prescrição da dieta;
- Chá: Utilizar chá de ervas (camomila, erva doce, erva cidreira, etc) de acordo com a prescrição da dieta;
- Para determinadas preparações tais como sopas, alguns ingredientes vão para o lactário pré-preparado com as seguintes recomendações: cereais, farináceos e leguminosas, após a higienização da embalagem e verificação das características do produto, devem ser escolhidos a seco, lavados e enxaguados em água corrente no mínimo 3 vezes;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

24. PORCIONAMENTO

24.1. O porcionamento é responsabilidade da CONTRATADA e deve estar de acordo com a prescrição dietética.

24.2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas e pinças;

24.3. As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, que deverão ser previamente esterilizados por Empresa especializada de esterilização.

24.4. As fórmulas infantis deverão ser porcionadas e servidas em mamadeiras completas (frasco, bico ortodôntico, arruela, capuz protetor) com capacidade de 50, 150 e 250 ml, resistentes a autoclavagem, previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

25. ACONDICIONAMENTO E IDENTIFICAÇÃO

25.1. O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da CONTRATADA, que deve:

- a) Manter os alimentos preparados em temperatura abaixo de 10º C ou acima de 65º C;
- b) Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- c) Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



d) Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.

e) Quando o bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, o mesmo deverá ser substituído.

26. DISTRIBUIÇÃO

26.1. As fórmulas lácteas, sopas, sucos, etc., produzidas no lactário, por lactarista internas devem ser distribuídas pelas lactaristas externas em recipientes apropriados e desinfetados, sob responsabilidade da CONTRATADA.

26.2. As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas devem ser resfriadas até 37°C;

26.3. Manter a mamadeira cheia na posição vertical, observando, sempre que possível, as condições sensoriais;

26.4. Tratando-se de alimentos cozidos (quentes), os mesmos devem ser reaquecidos adequadamente, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos); podendo ser mantidos no mínimo a 60°C e consumidos rapidamente. Para a distribuição de alimentos frios (papas de frutas, etc.), manter a temperatura a 10°C ou menos.

26.5. É importante ressaltar que a distribuição é uma etapa onde os alimentos estão expostos para consumo imediato, porém sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana e protegida de novas contaminações.

26.6. O ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento.

27. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (SND)

27.1. Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente e determinações da CONTRATANTE;

27.2. Responsabilizar-se pela reparação predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas despesas, quando caracterizada a culpa da CONTRATADA;

27.3. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

27.4. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

27.5. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;

27.6. Responsabilizar-se pela limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha. O funcionário envolvido na realização desta atividade não poderá ser o mesmo que executa a higienização de utensílios destinados a produção e distribuição de alimentos. Será exigida a paramentação adequada para proteção do empregado durante esta atividade (luvas de borracha, máscara e avental de napa).

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

27.7. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, realizando reparos imediatos;

27.8. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás GLP utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

27.9. Responsabilizar-se pelas despesas com consumo de ÁGUA E ENERGIA utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição no prazo máximo de 30 dias á contar do início do contrato;

27.10. Promover a instalação dos equipamentos que constam no termo de referência, no prazo máximo de até 30 dias após o início do contrato, os quais poderão ser retirados no término da execução dos serviços a serem contratados, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE;

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

27.12. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes a CONTRATANTE e CONTRATADA que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes a CONTRATANTE, por inutilização ou extravio, serão considerados de patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

27.13. Providenciar as trocas anuais ou imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE;

27.14. Realizar a manutenção preventiva de equipamentos, áreas e utensílios, apresentando no prazo máximo de 30 dias, após o início da prestação de serviços referentes a este contrato, o cronograma mensal de manutenção preventiva com a relação de todos os itens a serem checados. Após a realização da checagem deverá ser enviado um relatório com a descrição da situação atual dos itens checados e os serviços que possivelmente tenham sido efetuados. A periodicidade deste relatório será mensal.

27.15. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e segurança dos funcionários da CONTRATADA e de terceiros; Os equipamentos de uso contínuo (liquidificadores, fogão, fornos, freezers, geladeiras, câmaras, batedeira, bebedouros, refresqueiras, extrator de suco, etc.), deverão ser substituídos durante o período que estiverem em manutenção corretiva, para que não haja prejuízo na operacionalização dos serviços. Alterações de cardápios por motivo de manutenção preventiva ou corretiva só serão permitidas após autorização, por escrito, da Nutricionista responsável pela CONTRATANTE.

27.16. Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;

27.17. Responsabilizar-se perante a CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados.

27.18. Responsabilizar-se pelo zelo do espaço conforme permissão de uso.

28. EQUIPE DE TRABALHO

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



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

28.2. O serviço prestado deverá ser supervisionado por Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 13.303/2016 e Resolução CFN n.º 204/98;

28.3. Manter quadro de pessoal em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas e escopo do serviço, para que os horários das refeições e dietas sejam obedecidos conforme Termo de Referência;

28.4. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos de nutrição envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN;

28.5. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE;

28.6. Afastar imediatamente das dependências daUPAI 24 horas qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao CONTRATANTE promovendo a sua imediata substituição;

28.7. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

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

a) A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela empresa. O vestuário deverá sempre estar em bom estado de conservação e higiene, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas; Todo o uniforme deverá conter a altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA. No caso da empresa a ser contratada já possuir uniforme padronizado, deverá apresentá-lo para avaliação da CONTRATANTE;

b) A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados: avental, jaleco, calça, blusa, calçado fechado antiderrapante e/ou bota antiderrapante, touca, bibico ou qualquer peça similar incluindo ainda, rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos;

c) A CONTRATADA deverá fornecer ainda aos seus empregados: luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de borracha (para limpeza), luvas de malha de aço (para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente.

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

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

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



28.11. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados pela CONTRATADA periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos, em doenças transmitidas por alimentos, etc. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação:

- a) Noções, fundamentos, conceitos e princípios Nutrição e Alimentação Hospitalar;
- b) Noções de infecção hospitalar;
- c) Noções de manipulação de alimentos;
- d) Uso correto de EPI's e EPC's;
- e) Comportamento organizacional;
- f) Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS;
- g) Normas e deveres;
- h) Rotina de trabalho a ser executada;
- i) Higiene pessoal no Serviço de Nutrição e Dietética;
- j) Saúde e segurança no trabalho;
- k) Contaminação e microorganismos;
- l) Tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas servidas nos hospitais;
- m) Segurança alimentar;
- n) Técnicas de preparo e conservação de alimentos;e
- o) Educação ambiental.

28.12. A CONTRATANTE reservar-se-á o direito de solicitar novas capacitações que se fizerem necessárias durante a vigência do contrato e participar, como ouvinte, dos eventos de treinamento.

28.13. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do CONTRATANTE;

28.14. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;

28.15. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por rede, toucas ou outro acessório apropriado para este fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;

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

28.17. Manter na Unidade de Pronto Atendimento Infantil – UPAI 24 horas recebedora dos serviços um arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado; Responsabilizando-se (a empresa a ser Contratada) pelo custo dos exames realizados.

29. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

29.1. Cardápios

29.1.1. Elaborar cardápios mensais de dietas gerais e especiais para pediatria, acompanhantes e plantonistas, calculados e equilibrados nutricionalmente, submetendo-os à apreciação do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias de sua utilização;

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



29.1.2. Fornecer o cardápio semanal completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

29.1.3. Apresentar por escrito e com justificativas, a solicitação de alteração de cardápio, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela CONTRATANTE; essas alterações não devem exceder o número de seis (06) ao mês e devem ser solicitadas com a antecedência mínima de 48 horas.

29.2. Fornecimento, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoque

29.2.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água mineral para o preparo de refeições. No caso de falta de água, a empresa CONTRATADA responsabilizar-se-á pela não interrupção dos serviços. A água utilizada para o preparo das refeições deve ter potabilidade comprovada.

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

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

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

29.2.5. Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" necessárias e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

29.2.6. Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo da unidade de alimentação até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE;

29.2.7. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação vigente;

29.2.8. Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

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

29.2.10. Estocar em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;

29.2.11. Garantir à alimentação as condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com a legislação vigente (ANVISA);

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



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

29.3. Preparo e Distribuição

29.3.1. Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, funcionários e acompanhantes;

29.3.2. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias e dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança previstos na legislação vigente;

29.3.3. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo; a temperatura superior a 65°C para alimentos quentes e 10°C para saladas e sobremesas, até o momento de serem servidos;

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

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

29.3.6. Utilizar água mineral para a diluição de sucos. No caso de falta de água, a empresa a ser contratada responsabilizar-se-á pela não interrupção dos serviços. A água utilizada para o preparo das refeições deve ter potabilidade comprovada;

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

29.3.8. Entregar porções de todas as refeições elaboradas ao CONTRATANTE para degustação, com a devida antecedência de 01 hora e meia antes de iniciar a distribuição, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do CONTRATANTE.

29.3.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica. O resultado da análise deverá ser encaminhado à CONTRATANTE que tomará as providências junto à CONTRATADA para evitar surtos de Toxinfecção Alimentar;

29.3.10. Em caso de suspeita de surtos por Toxinfecção Alimentar, à amostra para análise microbiológica será retirada pela Nutricionista da CONTRATADA e Nutricionista da CONTRATANTE, em conjunto, sendo enviada por mensageiro da CONTRATANTE para Laboratório Específico de Análise Microbiológica, com ônus para a empresa a ser CONTRATADA;

29.3.11. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo CONTRATANTE;

29.3.12. Observar a aceitação das preparações servidas, no caso de haver rejeição por parte dos comensais (plantonistas e acompanhantes), excluí-las dos cardápios futuros; O cardápio diário deverá conter uma opção (40% para acompanhantes e plantonistas) do total servido de proteína (carnes) em sua composição do almoço, jantar e ceia. Sempre que houver rejeição por parte dos pacientes de algum tipo de alimento servido, o mesmo deverá ser substituído, conforme orientação do nutricionista da CONTRATANTE;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



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

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

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

29.3.16. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

29.3.17. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao CONTRATANTE;

29.3.18. Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes e residentes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos utensílios usados (pratos e talheres);

29.3.19. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas aos acompanhantes e residentes, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso de controle próprio para essa finalidade com acesso ao CONTRATANTE;

29.3.20. Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta dias) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, conforme legislação vigente;

29.3.21. Entregar 01 cópia do Manual de Boas Práticas, ao SND da CONTRATANTE, dentro de no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;

29.3.22. Manter o Manual de Boas Práticas à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-lo à CONTRATANTE, quando solicitados.

29.4. Higienização

29.4.1. Atender o que dispõe à legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”;

29.4.2. Manter absoluta higiene, de acordo com a legislação vigente, no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;

29.4.3. Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

29.4.4. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



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

29.4.6. Proceder a higienização do refeitório (mesas, cadeiras, balcões de distribuição, piso, parede, pias, janelas, portas, luminárias e teto) da Unidade da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

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

29.4.8. Remover para locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.;

29.4.9. Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição. A realização deste controle deve ser por meio de empresa devidamente habilitada, mapeando os focos existentes na área do SND, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente (ANVISA);

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

29.4.11. Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada dos vários setores do refeitório, Lactário e Unidades de Internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da UPAI;

29.4.12. Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços a serem contratados descritos neste Projeto;

29.4.13. Proceder a higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, e demais unidades que compõem o SND), dentro das normas sanitárias vigentes;

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

29.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

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

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

29.5.3. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

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

29.6. Situações de Emergência

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

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

29.7. Suplementares

29.7.1. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

29.7.2. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND do CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada;

29.7.3. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato a ser firmado. A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da empresa a ser CONTRATADA;

29.7.4. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável de cor branca não reciclável e papel higiênico utilizados nas dependências do SND, onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório;

29.7.5. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

29.7.6. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE;

29.7.7. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital e seus anexos;

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

29.7.9. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATADA e da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



29.7.10. Re-executar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

29.8. Dependências de Manipulação de Dietas Especializadas

29.8.1. LACTÁRIO

29.8.1.1. Manter a frente do serviço, Profissional Nutricionista para supervisão técnica do Lactário, para garantir o atendimento dentro dos padrões estabelecidos;

29.8.1.2. Estabelecer horários fixos para produção de formulas lácteas junto à CONTRATANTE;

29.8.1.3. Controlar o abastecimento e realizar controle de qualidade de gêneros, materiais e utensílios necessários à execução dos serviços prestados;

29.8.1.4. Manipular as formulações lácteas e especiais em conformidade com as prescrições fornecidas pela CONTRATANTE;

29.8.1.5. Distribuir fórmulas lácteas e especiais preparadas e acondicionadas dentro das normas técnicas sanitárias vigentes nas quantidades e horários estabelecidos;

29.8.1.6. Cumprir a rotina no Lactário de acordo com o Manual de Boas Práticas de manipulação e processamento estabelecido pela empresa a ser CONTRATADA e aprovada pela CONTRATANTE;

29.8.1.7. Manter quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 horas, sem ônus a CONTRATANTE;

29.8.1.8. Manter as quantidades suficientes de mamadeiras, bicos, capuz, copos para garantir a demanda necessária;

29.8.1.9. Armazenar por 72 (setenta e duas) horas sob refrigeração 100 ml de amostras de cada lote produzido de fórmula infantil, suco, chá e de tudo que for produzido no lactário, encaminhando-as para análise microbiológica de acordo com a solicitação do CONTRATANTE;

29.8.1.10. Atender o que dispõe o Ministério da Saúde sobre o controle Higiênico-Sanitário em Lactário;

29.8.1.11. Assegurar que seus profissionais estejam utilizando obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propé descartáveis;

29.8.1.12. Proceder a higienização dos recipientes individuais (mamadeiras, bicos, copos, etc.), dentro das normas técnicas sanitárias recomendadas, mediante a utilização preferencial de autoclaves;

29.8.1.13. Proceder a higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das instalações, dentro das normas sanitárias vigentes.

30. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

30.1. Uso Racional da Água

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

30.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

30.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

30.1.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;

30.1.4. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;

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

30.2. Eficiência Energética

30.2.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

30.2.2. Deve ser verificado na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

30.2.3. Toda instalação (elétrica, gás, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

30.2.4. Verificar periodicamente o sistema de refrigeração. A formação de chamuscas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

30.2.5. Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

30.2.6. Providenciar de imediato o conserto de equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

30.2.7. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

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

30.3. Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

30.3.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas da CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.

30.4. Produtos Biodegradáveis

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- 30.4.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 30.4.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 30.4.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- 30.4.4. Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

31. CRITÉRIOS QUE DEVEM SER UTILIZADOS PARA A ELABORAÇÃO DE PREÇOS

31.1. Os cálculos efetuados para a obtenção do valor médio aproximado para a prestação de serviço de alimentação e nutrição para pacientes, acompanhantes e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento Infantil – UPAI 24 horas descritas neste termo de referência, devem ser efetuados a partir dos dados abaixo:

15.1.1 Número médio diário de refeições preparadas calculadas pelo fornecimento das dietas livre, branda/pastosa, para diabéticos, hipolipídica, hipoprotéica, líquida e semilíquida para pacientes infantil e ainda dieta para acompanhantes e plantonistas.

32. OUTROS CRITÉRIOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS

32.1. Previsão de custos com matéria prima alimentar, não alimentar, mão de obra, higienização e limpeza, equipamentos, utensílios, gás, energia, controle integrado de pragas e água.

32.2. O cálculo do custo de matéria prima alimentar deve ser elaborado separadamente por cada tipo de dieta e tipos de alimentos e/ou preparações que compõem cada refeição em todos os tipos de dietas utilizadas, sendo possível avaliar o custo aproximado da matéria prima necessária à elaboração individual do desjejum, colação, almoço, lanche, jantar ou ceia oferecidos em cada tipo de dieta.

32.3. As dietas líquidas, semilíquidas, líquidas de prova ou sem resíduos são servidas de 2 em 2 horas (no máximo 10 vezes ao dia por paciente) e/ou de 3 em 3 horas (no máximo 7 vezes ao dia por paciente).

32.4. Custo com utensílios descartáveis individuais deve ser calculado pelo valor do material descartável necessário para servir cada refeição individualmente e separadamente por tipo de dieta.

32.5. Custo com descartáveis para a preparação das refeições deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais descartáveis gastos mensalmente e encontrado o custo diário e custo por refeição.

32.6. Custo com higienização e limpeza deve ser calculado a partir do levantamento dos quantitativos de materiais gastos mensalmente na higienização da matéria prima alimentar, dos equipamentos, utensílios e da área utilizada na confecção das refeições e encontrado o custo diário e custo por refeição.

32.7. Custo com mão de obra no preparo das refeições deve ser apurado pelo número de profissionais necessários ao objeto disposto neste Projeto.

32.8. Custo com equipamentos deve ser apurado a partir do levantamento dos quantitativos e valores dos equipamentos investidos no atendimento do objeto conforme ENCARTE B, deste projeto, a partir

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



da depreciação dos valores de aquisição, vida útil de 5 anos e manutenção de 10% conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente.

32.9. Custo com utensílios deve ser apurado a partir do levantamento dos tipos, quantitativos e valores dos utensílios investidos no atendimento do objeto conforme ENCARTE C do presente Termo de Referência, obtidos por meio da depreciação dos valores de aquisição, com vida útil de 2 anos conforme recomendações dos fabricantes e calculado no custo de cada refeição individualmente.

32.10. Custo com controle integrado de pragas deve ser obtido por meio do levantamento dos valores dispendidos atualmente na unidade hospitalar para o combate quadrimestral e calculado no custo de cada refeição individualmente.

32.11. Custo com análise microbiológica dos alimentos preparados deve ser obtido pelo valor médio da análise realizada no Estado do Espírito Santo, considerando a realização de 1 (uma) análise mensal na UPAI e calculado no custo de cada refeição individualmente.

32.12. Custo com manutenção das instalações deve ser calculado pela previsão de despesas com reparos, pequenas adaptações e manutenção necessárias ao perfeito funcionamento da área utilizada para o fornecimento do objeto disposto neste Projeto.

32.13. As fórmulas lácteas, descartáveis para fórmulas lácteas e outros alimentos complementares devem ter seus cálculos efetuados pelo valor médio praticado por fornecedores, entrando na composição do valor do contrato de acordo com a previsão de gasto mensal.

33. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

33.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

33.2. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos neste Projeto.

34. DA VALIDADE DA PROPOSTA

34.1. A proposta deverá conter prazo de validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias úteis, contados da sua aceitação.

35. DO CONTRATO

35.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, será firmado futuro Contrato, de acordo com a legislação vigente, com vigência de 12 (doze) meses consecutivos a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de sessenta meses, nos termos da legislação vigente.

35.2. O licitante vencedor deverá apresentar o contrato assinado no prazo de 05 dias úteis contados a partir do seu envio pelo setor competente.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



36. DA ATESTAÇÃO DA NOTA FISCAL

36.1. A Nota fiscal será atestada pelo Fiscal do Contrato, após conferência das especificações contidas na Nota de Empenho e na solicitação do Consórcio Público da Região Polinorte – CIM Polinorte.

37. DO PRAZO DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

37.1. A empresa CONTRATADA terá o prazo máximo de até 10 (dez) dias consecutivos após assinatura do contrato pela CONTRATADA para iniciar a execução do serviço, incluindo a montagem e instalação de todos os equipamentos e disponibilização de todos os utensílios listados neste Termo de Referência.

37.2. Os serviços serão recebidos pela Diretoria Geral da Unidade de Pronto Atendimento Infantil – UPAI 24 horas e pelo(a) fiscal do contrato.

38. DO PAGAMENTO

38.1. Quando do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar junto a Nota Fiscal/Fatura as seguintes documentações:

38.1.1. Resumo discriminado do faturamento, incluindo o quantitativo de refeições ou dietas fornecidas (Mapa de Controle de Refeições Mensais), que deverá ser atestado pelo fiscal do contrato.

38.1.2. O pagamento da Nota Fiscal/Fatura será efetuado de acordo com a demanda/quantitativo mensal consumido.

38.2. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

38.3. Com base no Termo de Referência, a retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, ocorrerá quando a CONTRATADA:

38.3.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

38.3.2. Deixar de utilizar materiais ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-lo com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

38.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição do CNPJ apresentado na proposta e no contrato, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJS, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

39. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

39.1. Atestado de Capacidade Técnica, que comprove experiência em fornecimento de refeições, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade dos materiais, devidamente registrado na entidade competente quando for o caso a fim de comprovar experiência.

39.2. Comprovar o registro ou inscrição da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição em plena validade em que constem os seus responsáveis técnicos (Resolução CFN nº 378/2005).

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

40. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

40.1. São obrigações da empresa CONTRATADA, além de outras já previstas neste Termo de Referência e seus Encartes:

40.1.1. Responsabilizar-se pelos riscos de acidentes de trabalho e pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

40.1.2. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços a serem contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;

40.1.3. Cumprir as disposições legais, Municipais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto a ser contratado;

40.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato a ser firmado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições habilitatórias;

40.1.5. Comunicar a CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do contrato a ser firmado, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente registrado no órgão fiscalizador competente;

40.1.6. Manter a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato a ser firmado, encaminhando a CONTRATANTE a comprovação do pagamento das obrigações do mês anterior no mês subsequente ao do vencimento de cada fatura;

40.1.7. Encaminhar ao final de cada mês a medição dos serviços prestados para análise, avaliação e aprovação pela CONTRATANTE;

40.1.8. A Empresa a ser CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como demais obrigações previstas neste termo de referência, que deverá ser parte integrante e indissociável do contrato a ser celebrado;

40.1.9. A CONTRATADA deverá empregar pessoal preparado para o desempenho das funções e, ainda, mantê-los, devidamente identificados por crachá, sujeitando-os às normas disciplinares da CONTRATANTE;

40.1.10. A CONTRATADA deverá substituir em 48 (quarenta e oito) horas, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer funcionário cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse do serviço público, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

40.1.11. Deverá a empresa a ser CONTRATADA, supervisionar e orientar seus empregados, mantendo entendimento com o CONTRATANTE, visando o fiel desempenho das atividades contratadas, observando sempre os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados;

40.1.12. A Empresa a ser contratada responderá por quaisquer danos que venham a ser causados por seus prepostos, empregados ou supervisores, a terceiros ou o próprio contratante, ou pela omissão dos mesmos no desempenho de suas tarefas, desde que fique realmente comprovada a responsabilidade;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



40.1.13. A Empresa a ser contratada não poderá, sob qualquer pretexto, transferir a outrem os serviços a serem contratados, no todo ou em parte;

40.1.14. A Empresa a ser contratada deverá informar na planilha adequada o seu tipo de organização societária (empresa limitada, sociedade anônima, etc.) a composição dos encargos sociais, qualquer que seja o percentual utilizado.

40.1.15. Os custos de vale-transporte e o de auxílio-alimentação deverão obedecer à legislação vigente, obrigando-se a empresa a ser contratada a suportar o custo desses benefícios legais para com seus profissionais;

40.1.16. A Empresa a ser CONTRATADA responderá por danos, prejuízos e/ou furtos eventualmente causados às instalações dos prédios, mobiliários, equipamentos e demais pertences da contratante, ainda que involuntários praticados por atos, omissões, negligência ou imperícia de seus empregados;

40.1.17. Nomear preposto responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando a orientação necessária aos executantes dos serviços. Este supervisor terá obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas, bem como indicar o endereço e telefone do escritório de apoio quando a sede da empresa estiver localizada em outra cidade;

40.1.18. Promover o pagamento mensal dos salários dos empregados impreterivelmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado;

40.1.19. Comunicar imediatamente, por escrito ou por telefone, à CONTRATANTE qualquer defeito ou deficiência que venha a constar no Equipamento.

41. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

41.1. São obrigações da CONTRATANTE:

41.1.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na lei nº 13.303/2016;

41.1.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao armazenamento de gêneros, preparo e distribuição das refeições;

41.1.3. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais, alimentação infantil, plantonistas e acompanhantes, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias;

41.1.4. Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

41.1.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos exigidos e as faturas aprovadas da prestação de serviços;

41.1.6. Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, um relatório onde conste a descrição e o estado de conservação da área, dos equipamentos e utensílios existentes no Serviço de Nutrição e Dietética, registrando também as condições dos mesmos;

41.1.7. Comunicar por escrito à empresa a ser CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



41.1.8. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa a ser CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas;

41.1.9. Assegurar às pessoas credenciadas pela empresa a ser CONTRATADA livre acesso aos equipamentos objeto dos serviços de manutenção preventiva e corretiva descritos neste termo de referência, mantendo-o à disposição dos técnicos durante o tempo necessário para consertos e testes de verificação;

41.1.10. Fornecer os dados técnicos e esclarecimentos solicitados pela empresa a ser CONTRATADA, em tempo hábil, de forma a não comprometer a execução do objeto contratual;

41.1.11. Designar funcionário para assistir o técnico da CONTRATADA durante o respectivo período de permanência no local onde se encontra o equipamento;

41.1.12. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições e preços unitários pactuados e consumo efetivado mensalmente;

41.1.13. Notificar à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção;

41.1.14. Aplicar à CONTRATADA penalidade por descumprimento de cláusulas contratuais;

41.1.15. Autorizar a devolução da garantia à CONTRATADA após o encerramento do contrato;

41.1.16. Evitar ordens diretas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados;

41.1.17. Assegurar o livre acesso aos empregados da CONTRATADA nos locais de trabalho.

42. DA FISCALIZAÇÃO

42.1 É de responsabilidade do representante da administração, designado para fiscalização do fornecimento, entre outras obrigações:

42.1.1. Registrar em formulário ou livro próprio todas as irregularidades e ocorrências relacionadas com a execução do contrato;

42.1.2. Determinar direta e imediatamente ao preposto do contratado que sejam adotadas as providências necessárias para a correção de eventuais faltas ou defeitos observados na execução do contrato;

42.1.3. Comunicar à autoridade ou unidade competente, formalmente, sobre as irregularidades detectadas na execução contratual e não solucionadas pelo contrato, sugerindo, inclusive, a adoção das medidas administrativas cabíveis.

43. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

43.1. O Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE reserva para si o

direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

43.2. Naquilo que for omissa o presente Termo de Referência, reger-se-á pelas leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993.

43.3. Em caso do término do Contrato de Programa nº 012/2020, processo administrativo nº 00231/2020, celebrado entre o município de Linhares/ES, por intermédio do Fundo Municipal de Saúde, e o Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE, o presente contrato em vigência será automaticamente rescindido.

43.4. A execução dos serviços será efetuada mediante expedição, pelo CONSÓRCIO CIM POLINORTE/ES, da “Ordem de Serviço”, que deverá conter a identificação do órgão requisitante, indicação expressa dos números do pregão, do processo, do contrato, bem como a identificação da CONTRATADA.

43.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Ibirapu/ES, para dirimir possíveis litígios decorrentes deste procedimento licitatório.

44. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

44.1. Karina Maria Matos Dias – Coordenadora de Contratos do CIM POLINORTE

45. SOLICITANTE

Márcia de Fátima Croce – Diretora Executiva da Área da Saúde

Débora Moreira de Barros Tesch – Diretora Geral da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas

Ibirapu, dia 24 de junho de 2022.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ENCARTE A – TABELAS DE COMPONENTES E GRAMAGENS

Quadro 1 (A, B e C) – Acompanhantes e Plantonistas

A) REFEIÇÕES			DESJEJUM
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA
I	Café c/ leite ou leite puro (c/ ou s/ açúcar/adoçante)	ml	200
	Pão salgado ou doce c/ manteiga	g	50/10
II	Arroz doce	ml	250
	Bolo com queijo	g	130/30
	Inhame c/ queijo	g	250/40
	Inhame c/ manteiga e ovos	g	250/10/50
	Inhame c/ carne ou frango	g	250/120
	Cuscuz c/ leite e ovos	g	120/50
	Cuscuz c/ queijo	g	120/50
	Cuscuz c/ carne ou frango	g	120/120
	Banana de terra/tapioca com queijo	g	150/50
	Batata doce c/ queijo	g	200/50
	Aipim c/ queijo/ovos	g	250/30/50
	Aipim c/ carne ou frango	g	250/120
III	Mungunzá	ml	250
	Suco de fruta ou	ml	200
	Fruta	g	140
B) REFEIÇÕES			ALMOÇO
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA
I	CARNES:		
	Bovina de 1ª Qualidade	g	150
	Frango: Coxa, Sobrecoxa	g	200
	Filé	g	150
	Peixes (file)	g	150
	Peixes (postas)	g	200
	Fígado	g	150
II	GUARNIÇÃO:		
	Vegetais A, B e C (saladas, soufflê, purês, etc...) ou macarrão ou farofa	g	150
III	Arroz	g	150
IV	Feijão	g	120
V	Suco de fruta ou	ml	200
	Fruta	g	140
C) REFEIÇÕES			JANTAR
I	Café c/ leite ou leite puro (c/ ou s/ adoçante) ou Suco de Frutas Natural	ml	200/200
	Pão ou torradas c/ manteiga	g	50/10
II	Sopa ou	ml	300

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



	Salada de vegetais	g	150
III	Omelete de Queijo	g	200
	Aipim c/ ovo	g	250/50
	Inhame c/ queijo	g	250/50
	Inhame c/ manteiga e ovo	g	250/10/50
	Queijo branco e bolo	g	100/150
	Cuscuz c/ carne ou frango	g	150/120
	Macarronada	g	200
	Rocambole c/ recheio de carne ou frango e arroz	g	200/150
	Batata doce c/ queijo	g	200/50
	Batata doce c/ carne	g	200/100
	Aipim c/ frango assado	g	250/120
	Picadinho de carne c/ arroz	g	150/120
	Banana da terra c/ queijo	g	150/50
	Risoto de frango	g	250
	Salpicão de frios / frango e arroz	g	200/150
	Sanduíche de frango ou similar	g	250
IV	Fruta	g	140

- A margarina deverá ser fornecida em embalagem individual e industrializada de 10g;
- O açúcar deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 8 ou 10g;
- Caso a fruta servida seja melancia ou melão per capita deverá ser de 250g.

Quadro 2 (A, B e C) – Pacientes pediátricos: Dietas Normal/Branda/Pastosa (Hipossódica, Constipante e Laxante)

A) REFEIÇÕES			DESJEJUM	LANCHE OU COLAÇÃO
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA	
I	Leite puro ou Café c/ leite	ml	200	200
	Pão salgado ou doce c/ ou s/ manteiga ou geleia	g	50/10	-
II	Tapioca com queijo	g	100/50	-
	Biscoito ou torrada c/ ou s/ manteiga ou geleia	g	50/10	50/10
	Bolo ou torta ou pão de ló	g	100	100
	Mingau	ml	250	250
	Arroz doce/Mungunzá/Canjica	ml	250	250
	Cuscuz com leite e ovo	g	100/50	-
	Sanduíche frango / carne	g	-	-
	Inhame/Aipim/Batata doce c/ ovo ou queijo	g	150/50	-
	Inhame/aipim/batata doce com carne/frango	g	150/90	-
	Cuscuz / ovo /queijo	g	100/50/30	-
	Cuscuz com carne/frango	g	100/90	-
	Banana da terra c/ queijo	g	150/30	-
	Macarronada (carne ou frango)	g	-	-
	Arroz c/ frango	g	-	-
	Salada de Fruta com biscoito	g	-	150/50

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



III	Suco de fruta ou	ml	200	200
	Vitamina ou	ml	250	250
	Fruta	g	140	140
IV	Sopa	ml	-	-
B) REFEIÇÕES			ALMOÇO	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA	
I	Vegetais A, B e C	g	150	
II	Cereal (arroz), ou	g	100	
	Macarrão	g	100	
III	Feijão	g	80	
IV	Carnes:			
	Bovina de 1ª Qualidade Magra, ou	g	90	
	Aves: Coxa, sobrecoxa	g	120	
	Filé	g	90	
	Ou Peixes: filé	g	90	
	Postas	g	120	
	Ou Fígado	g	90	
V	Suco de fruta natural ou	ml	200	
	Fruta	g	140	
C) REFEIÇÕES			JANTAR	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA	
I	Leite puro ou Café c/ leite	ml	200	-
	Pão salgado ou doce c/ ou s/manteiga ou geleia	g	50/10	-
II	Tapioca com queijo	g	100/50	-
	Risoto de frango	g	200	-
	Biscoito ou torrada c/ ou s/ manteiga	g	50/10	-
	Bolo ou torta ou pão de ló	g	150	-
	Mingau	ml	-	-
	Arroz doce/Mungunzá/Canjica	ml	250	-
	Cuscuz com leite e ovo	g	100/50	-
	Sanduíche frango / carne	g	100/90	-
	Inhame/Aipim/Batata doce c/ ovo ou queijo	g	150/50	-
	Inhame/aipim/batata doce com carne/frango	g	150/90	-
	Cuscuz / ovo /queijo	g	150/50	-
	Cuscuz com carne/frango	g	150/90	-
	Banana da terra c/ queijo	g	150/50	-
	Macarronada (carne ou frango)	g	200/80	-
	Empadas queijo/frango	g	-	-
	Salada de Fruta com biscoito	g	-	-
III	Suco de fruta c/ biscoito	ml/g	-	200/30
	Ou lorgute c/ biscoito	und/g	-	01/30
	Ou Mingau	ml	-	250
IV	Sopa	ml	300	-

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág. _____

CPRP-CP

Quadro 3 (A, B, C, D, E, F) – Dietas de Restrição

Dietas para Diabéticos/Hipocalórica

Padrão: 1200 kcal, 1400 kcal, 1600 kcal, 1800 kcal e 2000 kcal

Consistência: Normal/Branda/Pastosa

A) REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO OU LANCHE	JANTAR	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	Café c/ leite desnatado c/ adoçante	ml	250	-	250	-
II	Pão francês integral c/ manteiga s/ sal ou geleia dietética	g	30/05/10	-	30/05/10	-
	Biscoito integral c/ ou s/ sal ou torrada de pão integral c/ ou s/ sal c/ manteiga ou geleia dietética	g	30/05/10	-	30/05/10	-
III	Mingau com leite desnatado	g	300	-	-	-
	Banana cozida	g	100	-	100	-
	Inhame ou aipim	g	150	-	150	-
	Cuscuz de milho	g	80	-	80	-
	Arroz Integral	g	-	-	150	-
IV	Queijo branco pobre em gordura c/ ou s/ sal	g	30	-	30	-
	Ou ovo pochê ou cozido	g	50	-	-	-
	Ou carne ou frango	g	-	-	100/120	-
V	Sopa de legumes com carne ou frango	g	-	-	300	-
VI	Suco de frutas com biscoito integral	ml	-	200/30	-	200/30
	ou frutas	g	140	140	-	140
	ou salada de frutas	g	200	200	-	200
	ou iogurte dietético	g	-	200	-	200
	ou Mingau com leite desnatado	ml	-	-	-	300

- O valor calórico da dieta poderá ser alterado, conservando-se o percentual glicídico em torno de 50% a 55% (acréscimo ou redução de alimento bem como adição de produtos dietéticos não implicará, neste caso, em alteração do preço da deita).

B) REFEIÇÕES			ALMOÇO	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA	
I	Entrada: Vegetais (Saladas cruas)	g	100	
II	Carnes:			
	Bovina de 1ª Qualidade Magra, ou	g	140	
	Aves: Coxa, sobrecoxa	g	200	
	Filé	g	140	
	Ou Peixes: filé	g	140	
	Postas	g	200	
	Ou Fígado	g	140	

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



III	Arroz Integral	g	100	
	Ou massas integrais	g	100	
IV	Feijão	g	90	
V	Frutas	g	140	

- Não serão permitidos sucos artificiais ou de polpas congeladas para pacientes;
- Essas quantidades poderão sofrer alteração conforme o valor calórico da dieta.
- O adoçante deverá ser fornecido em embalagem individual e industrializada de 0,8g.

Dieta Hipolípida

Consistência: Normal/Branda/Pastosa

C) REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO OU LANCHE	JANTAR	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	Café c/ leite desnatado	ml	250	-	250	-
II	Pão integral ou torradas integrais c/ geleia	g	50/10	-	50/10	-
III	Mingau/arroz doce/mungunzá com leite desnatado	ml	250	-	-	-
	Banana cozida	g	200	-	200	-
	Inhame ou aipim	g	250	-	250	-
	Cuscuz de milho ou de arroz c/ leite desnatado	g	150/150	-	150/150	-
	Biscoito integral com geleia	g	-	50/10	-	-
	Iogurte desnatado	ml	-	200	-	-
IV	Queijo branco pobre em gordura	g	30	-	30	-
	Ou carne magra/frango sem pele	g	-	-	100/120	-
V	Sopa de legumes com carne/frango magros	ml	-	-	300	-
VI	Suco de frutas ou frutas	ml	250/140	250/140	-	-

- O biscoito só será servido no lanche.

D) REFEIÇÕES			ALMOÇO	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA	
I	Vegetais A, B e/ou C	g	150	
II	Massas integrais ou arroz integral	g	150	
III	Carnes:			
	Bovina de 1ª Qualidade Magra, ou	g	140	
	Aves: Coxa, sobrecoxa	g	200	
	Filé	g	140	
	Ou Peixes: filé	g	140	
	Postas	g	200	
IV	Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha)	g	80	
V	Sobremesas: Frutas ou sucos	ml/g	140/250	

- As frutas como sobremesas ficam condicionadas as safras. Idem para os sucos.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

Dieta Hipoproteica

Padrão: 45 gramas de PTN/dia

Consistência: Normal/Branda/Pastosa

E) REFEIÇÕES			DESJEJUM	COLAÇÃO OU LANCHE	JANTAR	CEIA
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	Café c/ leite de vaca integral	ml	200/50	-	200/50	-
II	Pão (sem sal) ou torrada c/ geleia	g	50/10	-	50/10	50/10
III	Banana cozida c/ canela	g	150	-	150	-
	Ou aipim c/ margarina	g	150/10	-	150/-	-
	Ou inhame c/ margarina	g	150/10	-	150/-	-
	Ou cuscuz de milho ou de arroz c/ margarina e leite em pó a 10%	g	150/10	-	150/10	-
IV	Sopa de vegetais sem carne ou frango	ml	-	-	200	-
V	Queijo ou ovo ou frango	g	-	-	20/40/40	-
VI	Suco de frutas	ml	-	150	-	-
	ou frutas	g	140	-	-	140

F) REFEIÇÕES			ALMOÇO	
Nº DE ORDEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	UND	QUANT. PREPARADA	
I	Arroz	g	100	
	Ou macarrão	g	100	
II	Carne Bovina de 1ª Qualidade Frango/Peixe	g	40	
III	Vegetais: A, B e C	g	150	
IV	Frutas	g	140	

Obs.: As frutas deste item poderão sofrer restrições caso a dieta seja pobre em potássio.

Obs.: A quantidade de proteína por dia e de líquidos da dieta de restrição poderá ser alterado conforme prescrição da Nutricionista da Contratante, não implicando, neste caso, em alteração de preço.

Obs.: Poderá haver adição de feijão.

Quadro 4 – Exemplo de cardápio de Dietas Líquida de Prova, Líquida Completa e Semilíquidas

DIETA LIQUIDA COMPLETA	DIETA SEMILIQUIDA	DIETA LÍQUIDA RESTRITA
06:00 – Mingau Ralo	06:00 – Mingau	06:00 – Suco de Laranja Lima Coado
09:00 – Suco de Frutas	09:00 – Suco de Frutas com Leite	09:00 – Água de Coco
12:00 – Sopa liquidificada Rala de legumes c/ carne	12:00 – Sopa cremosa de legumes c/carne	12:00 – Caldo Coado de Legumes
15:00 – suco de frutas	15:00 – Vitamina de frutas	15:00 – Suco de melão Coado
18:00 – Sopa Rala de Legumes c/frango	18:00 – Sopa cremosa de legumes c/ frango	18:00– Caldo Coado de Legumes

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

21:00 – Leite batido c/ cereal	21:00 – Leite batido c/ cereais	21:00– Água de Coco
24:00 – Mingau Ralo	24:00 – Mingau	24:00– Chá

Observações:

Os intervalos para administração dependerão do tipo de dieta, podendo ser de 2/2hs, 3/3hs ou 4/4hs. As dietas líquidas poderão ser acompanhadas de canudo plástico dobrável ou colher descartável. O volume mínimo para que seja considerado um (01) horário de dieta líquida é de 150 ml.

Quadro 5 – Fórmulas Lácteas básicas para Alimentação Infantil

DIETAS LACTANTES	COMPOSIÇÃO DA FÓRMULA
LACTENTE 1 (Litro)	150 g de Leite de Vaca em pó Integral.
LACTENTE 2 (Litro)	150 g de Fórmula infantil semi-elementar, com proteína extensamente hidrolisada e isenta de PLV, lactose e sacarose.
LACTENTE 3 (Litro)	150 g de Fórmula infantil elementar com aminoácidos livres e isenta de PLV, lactose, galactose e sacarose.
LACTENTE (Cereal)	Cereal Pré Cozido.

Observações: Leite de vaca em pó e Leite de Soja será considerado as marcas de melhor qualidade autorizadas pelo DG/UPAI.

Quadro 6 - Frequência de Carnes nos Cardápios de Almoço e Jantar

BOVINA	03 vezes por semana
FRANGO	03 vezes por semana
FÍGADO	02 vezes por mês (Revezar com Carne Bovina)
PEIXE	01 vez por semana
PORCO	01 vez por mês. (Só para Acompanhantes e Plantonistas)

Observações:

Nos dias em que a preparação for carne bovina, deverá ter opções de carne branca, definidas no cardápio;

Nos dias que a preparação for carne branca e porco, a opção será carne vermelha.

Os pratos principais, entradas e guarnições, deverão ter “fichas de preparações” com componentes, gramagens e técnicas de preparo.

Para pacientes, o fígado deverá ser 01vez a cada 10dias.

Quadro 7 – Padronização dos Gêneros

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO
01	Carne Bovina de Primeira	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra. NACIONAL.
02	Carne Bovina de Primeira, Moída	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra. NACIONAL.
03	Carne de Charque	Dianteira. Máximo de gordura permitida 10%.
04	Carcaça de Frango	Congelado, pele s/manchas, peso médio da unidade 1.100 à 1.200g. Máximo de gordura permitida 10%. Nacional.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



05	Carrê de Porco	Cor branca a rosada, serrado, máximo de gordura permitida 12% gordura, odor característico. Nacional.
06	Fígado Bovino	Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional.
07	Filé de Peixe	Cor branca ou característica, sólida, bem aderente, cheiro característico, filé c/peso médio 150g: merluza, pescada branca, badejo. Nacional.
08	Linguiça Calabresa	De 1ª qualidade, textura firme e no prazo de validade. Nacional.
09	Ovos de Galinha	Tamanho extra no prazo de validade.
10	Peixe em Posta	Limpo, sem cabeça, carne branca, sólida, bem aderente, sem gorduras e vísceras, em postas, com odor característico, dourado. Nacional.
11	Abacate	Casca verde, brilhante, lisa, meio verdoso, grande.
12	Abacaxi	Arredondadas e cheias, tenro, meio verdoso e grande.
13	Abóbora	Madura, pico de jacaré, polpa vermelha e tenra tamanho médio.
14	Alface	Folha fresca, lisa ou meio crespa, tenra, fechada e sem sujidade.
15	Alho	Tamanho grande, cor roxa e nova.
16	Banana da Terra	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade.
17	Banana Prata	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade.
18	Batata Doce	Cor roxa ou vermelha, firme, sem manchas, tamanho médio, sem sujidade.
19	Batata Inglesa	Lisa, película fina, bem formada. Tamanho médio, sem sujidade.
20	Beterraba	Tenra, limpa, cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.
21	Caju	Sem manchas e machucões, tenro, meio maduro, tamanho médio.
22	Cebola	Firme, cor roxa ou branca tamanho médio, sem sujidade.
23	Cebolinha	Folhas verdes e frescas, firmes sem manchas, sem sujidade.
24	Cenoura	Amarela, lisa, firmes, limpas com tamanho grande.
25	Chuchu	Firme, meio verdoso, sem manchas nas cascas, tamanho médio, sem sujidade.
26	Coco-Verde	Cascas aparadas nas extremidades, tamanho médio.
27	Coco-Ralado	Ralado no dia, partículas finas.
28	Coentro	Folhas cheirosas, verdes e frescas.
29	Cominho	Moído e sem pimenta.
30	Couve Manteiga	Folha lisa e fresca, firme e sem manchas sem sujidade.
31	Farinha de Mandioca	Cor creme, torrada e fina sem massa.
32	Feijão Verde	Novo e debulhado.
33	Goiaba	Polpa variando do branco (china) ao vermelho, cascas sem manchas meio madura.
34	Inhame	Branco ou roxo, limpo, maduro, sem manchas, cascas desprende facilmente.
35	Laranja-Lima	Cascas lisa, firmes, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.
36	Laranja-Pera	Casca lisa, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



37	Laranja-Pokan	Grande e meio madura sem sujidade.
38	Limão	Casca lisa, fina, succulenta, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.
39	Maça	Nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme (n.º 120 a 125) sem sujidade.
40	Macaxeira/Aimpim	Firme, casca se desprende com facilidade, manteiga ou rosa, limpa e nova.
41	Mamão	Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.
42	Milho Verde	Meio maduro e de tamanho médio.
43	Maracujá	Cor amarela, polpa com sementes ovais, cheiro característico, casca clara, tamanho médio (100 a 120g), sem sujidade.
44	Massa Puba	Nova e limpa, branca ou amarela.
45	Maxixe	Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
46	Melancia	Casca lisa, polpa vermelha, tamanho grande, sem sujidade.
47	Melão	Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.
48	Pepino	Macio, firme, meio verdoso, liso, tamanho médio sem sujidade.
49	Pimentão	Firme, tenro, sem manchas, verde, tamanho grande, sem sujidade.
50	Quiabo	Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheios, novos, sem sujidade.
51	Repolho	Branco ou roxo, folhas frescas, compactas, tamanho médio.
52	Tomate	Liso, firme, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.
53	Vagem	Nova, tenra, quebrável, sem manchas e firme, sem sujidade.

Quadro 8 – Variação das Preparações dos Cardápios

ESPÉCIE	TIPO/CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES
Aves	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango.	Assado, à caçadora, à passarinha, ensopado, grelhado, à cubana, dorê, à suprema, fritada ou com diversos molhos, etc.
Pescado	Robalo, badejo, pescada, dourado ou merluza.	Dorê, cozido, ensopado, pirão, moqueca ou escabeche, suflê, fritada, etc.
Víscera	Bife ou isca de fígado.	Com molho, acebolado, etc.
Suína	Pernil ou bisteca (Carré)	Recheado ou ao forno.
Bovina	Alcatra, chã de dentro, coxão duro ou patinho ou lagarto ou contrafilé	Bife acebolado, na chapa, parmegiana, role, espeto, rosbife, churrasco, lombo, lombo recheado, assado ou com diversos molhos, etc.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ENCARTE B – EQUIPAMENTOS PARA MONTAGEM

Recepção e Controle

Freezer horizontal cap. 500 litros (02 portas)	1
--	---

Área de Cocção

Fogão industrial a gás c/ 6 queimadores c/ forno acoplado	1
Liquidificador semi industrial em aço inox capacidade de 2 litros	1
Cafeteira elétrica industrial em aço inox capacidade mínima de 8 litros	1
Geladeira vertical 360 litros	1
Bancada inox 2,00 x 0,70m	1

Área de Lavagem, Higienização e Guarda de material limpeza

Coletores de lixo em fibra com tampa, pedal 100 litros	4
Carrinho para recolhimento de lixo hospitalar 100L	4
Coletores de lixo de fibra c/ 04 rodas e tampa p/ área externa (500 litros)	2

Antessala e Área de distribuição

Carro térmico em inox específico p/ bandejas c/ prateleiras p/ distrib. cap. 30 bandejas, 122 A x 123,5 L x 58,5 C cm	1
Carrinho de transporte auxiliar em inox com três prateleiras	1
Refresqueira c/ capacidade total de 20 L, com 2 cubas	1
Balcão térmico - módulo de distribuição quente e frio, confeccionado em aço inox 304, com prateleira superior de vidro comum dotado de aparador de saliva; c/ 05 módulos de distribuição; esteira em um lado;	1
Mesa inox de apoio com dim. 0,80 x 1,10 cm	1

Lactário

Balança de precisão c/ capacidade de 1g de medição	1
Refrigerador com capacidade de 360 litros	1
Liquidificador semi industrial em aço inox capacidade de 2 litros	1
Microondas potência >700w	1
Coletor de lixo aço inox tampa e pedal 30 L	2
Mesa inox de apoio com dim. 0,80 x 1,10cm	1
Mamadeira descartável capacidade de até 500ml de uso único	3.600
Estante em inox simples, reguláveis c/ 5 prateleiras. Dimensões 0,92 x 0,50 x 1,80 m	1

Refeitório

Micro-ondas 20 litros	1
-----------------------	---

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ENCARTE C – LISTA DE UTENSÍLIOS (quando se fizer necessário)

Item/Especificações
Abridor de garrafa c/ saca rolha
Abridor de lata (tipo borboleta)
Afiador de faca fuzil de apróx. 30 cm
Assadeiras de alumínio 45 x 32 cm x 6 cm
Assadeiras de alumínio 50,5 x 35,5 cm x 7 cm
Assadeiras de alumínio 60 x 40 cm x 8 cm
Bacia plástica tamanho grande
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 10 L
Balde plástico com tampa e alça capacidade 20L
Balde plástico com tampa e alça capacidade de 60L
Bandeja inox redonda 50cm de diâmetro
Bandeja inox retangular - 37cm x 27cm x 1,5cm
Bandeja inox redonda - 30cm de diâmetro
Bandeja retangular lisa 50 x 35cm em altileno
Batedor de bife manual em polietileno
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 10L
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 15L
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 31L
Caçarola com tampa em alumínio c/ 2 alças Capac. 41L
Caixa c/ tampa p/armazenar utensíl. higieniz. em plástico 40 x 27 x 13,5
Caixa com tampa em plástico cap 10L
Caixa com tampa em plástico cap. 3L
Caixa com tampa para pão em plástico 80 x 60 x 50 cm
Caixa fechada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros
Caixa vazada em polietileno p/ hortifrutigranjeiros
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac. 5L
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro -Capac.10L
Caldeirão bojudo c/ alça e tampa c/ alça aro - Capac.12L
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac.20L
Caldeirão em alumínio c/ alça e tampa Capac. 30L
Colher de altileno 36 cm
Colher de altileno 45 cm
Colher de mesa inox
Colher inox para arroz
Compoteira de vidro
Concha em alumínio N 12
Concha em alumínio N 14
Concha em alumínio N 16
Concha em alumínio N 20
Concha em inox p/ feijão e guarnição.
Concha para açúcar, cereais e farinha em plástico
Cuscuzeiro de alumínio c/ tampa e alça N 30
Cuscuzeiro em alumínio c/ tampa e alça linha hotel N 16
Depósito plástico p/ mantimentos c/ 4 pçs

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Depósito retangular - capacidade 10Litros c/ tampa
Depósito retangular - capacidade 2Litros c/ tampa
Depósito retangular c/ tampa , em plástico capacidade 5L
Descaroçador de azeitona em aço inox
Escorredor de macarrão em alumínio N. 40
Escorredor de macarrão em alumínio N. 45
Escorredor de arroz em alumínio N. 40
Escorredor de arroz em alumínio N. 45
Espumadeira em alumínio N. 12
Espumadeira em alumínio N. 14
Espumadeira em alumínio N. 16
Espumadeira em alumínio N. 20
Espátula - fritura inox cabo madeira
Espátula inox para bolo
Espremedor de alho em inox
Espremedor de batatas manual em aço inox
Faca inox de mesa
Faca para açougue inox lâmina 9
Faca para cozinha inox lâmina 8
Faca para pão inox serra
Faca para vegetais inox lâmina 12
Farinheira inox de mesa
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 6,3 L
Fervedor em alumínio tipo hotel cap. 7,5 L
Forma para pizza em alumínio N. 35
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 22
Forma para pudim em alumínio c/ centro N 24
Frigideira alumínio tipo hotel N. 28
Frigideira alumínio tipo hotel N. 32
Frigideira alumínio tipo hotel N. 36
Frigideira alumínio tipo hotel N. 24
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 34 cm
Garfo de alumínio p/ assado 2 dentes 56 cm
Garfo de mesa inox
Garfo p/ carne – inox
Garrafa térmica capacidade para 5 litros
Garrafa térmica capacidade para 3 litros
Garrafa térmica capacidade para 1 litros
Jarra de vidro capac. 2L
Jarra inox c/ tampa - capacidade 2 litros
Jarra milimetrada em plástico capacidade 1 litro
Lixeira em inox cap. 10L com com tampa e pedal sala nutricionista
Lixeira de fibra cap. 50L com tampa e pedal para banheiro área de preparo
Lixeira de fibra cap. 30L com tampa e pedal para banheiro área de preparo
Luva de aço
Luva Térmica
Mamadeiras com 150 ml para água com bico ortodôntico
Mamadeiras com 250 ml com bico ortodôntico
Monobloco 34 litros em polietileno
Monobloco 44 litros em polietileno

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

Pegador de gelo inox
Pegador de salada de inox
Placa de corte multiuso em altileno 1,5cm x 40 x 60cm
Prato p/ sopa em porcelana branca lisa
Ralador em inox manual
Termômetro digital com espeto em aço inox resistente a corrosão, com isolamento e escala de - 50 graus a + 200 graus.
Mangueira de pressão com esguicho para lavagem

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ENCARTE D – EXEMPLO DE EMBALAGENS/BANDEJAS A SEREM FORNECIDAS PELA CONTRATANTE

BANDEJA DE POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS) PARA PACIENTES COM 4 DIVISÓRIAS



ENCARTE D – EXEMPLO DE EMBALAGENS/BANDEJAS A SEREM FORNECIDAS PELA CONTRATADA BALCÃO TÉRMICO DE REFEITÓRIO (SELF- SERVICE)



MODELO DE BANDEJA CLARA (MARFIM), LISA (NÃO POROSA) E DE MATERIAL RESISTENTE.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP



ENCARTE E – UNIDADE DE COQUETEL LAXANTE

FICHA DE PREPARAÇÃO PARA FÓRMULAS DE COQUETEL LAXANTE 1 E 2

A –1 COQUETEL LAXANTE

Ingredientes	Per capita
Ameixa em calda	15g
Creme de leite	10g
Laranja Pêra	250g
Mamão	80g
Leite em pó	10g
Mel	10g

A -2 COQUETEL LAXANTE PARA DIABÉTICO/HIPOLIPÍDICA

Ingredientes	Per capita
Aveia em flocos	15g
Cremente leite light	10g
Suplemento de fibra	5g
Mamão	80g
Adoçante de sachê	2g

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibraçu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ANEXO II DO EDITAL - MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

Ao

Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05, Cohab,

Ibraçu/ES

Prezados,

A empresa (razão social da licitante), inscrita no CNPJ n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) (nome do representante Legal), infra-assinado, para os fins desta cotação, apresenta a seguinte proposta de preço:

Grupo 1 – Coletividade Enferma

Pacientes Infantis – I

PACIENTES INFANTIS	REFEIÇÕES	QUANTIDADE		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO ANUAL
		MENSAL	ANUAL		
DIETA INFANTIL Dieta para idade (Livre, Branda ou Pastosa)	Desjejum	300	3.600		
	Colação	300	3.600		
	Almoço	300	3.600		
	Lanche	300	3.600		
	Jantar	300	3.600		
	Ceia	300	3.600		
DIETA LACTENTE – 1	Fórmulas, infantis (litro)	40	480		
DIETA LACTENTE – 2	Fórmulas infantis (litro)	30	360		
DIETA LACTENTE – 4	Fórmulas infantis (litro)	10	120		
DIETA LACTENTE – 5	Fórmulas infantis (litro)	10	120		
DIETA LACTENTE – CEREAL	Cereal pré cozido (g)	10	120		
VALOR TOTAL DO GRUPO 1				R\$	

Grupo 2 – Coletividade Sadia

REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS

CLIENTELA	REFEIÇÕES	QUANTIDADE		
-----------	-----------	------------	--	--

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibraçu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

		Mensal	Anual	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO ANUAL
ACOMPANHANTES	Desjejum	300	3.600		
	Almoço	300	3.600		
	Jantar	300	3.600		
PLANTONISTAS	Desjejum	650	7.800		
	Almoço	650	7.800		
	Jantar	650	7.800		
VALOR TOTAL DO GRUPO 2				R\$	

Grupo 3 – Alimentos e preparações complementares

DISCRIMINAÇÃO	UND	Quantidade		PREÇO UNITÁRIO	PREÇO ANUAL
		MENSAL	ANUAL		
Água de coco natural	Litro	100	1.200		
Kit lanche 1: (pós exames de pacientes internos): 05 biscoitos + 200 ml de suco de fruta ou chá	UND	150	1.800		
Maltodextrina ou Similar (Açúcar para Adoçar Fórmulas Infantis)	G	400	4.800		
VALOR TOTAL DO GRUPO 3				R\$	

VALOR TOTAL GLOBAL = GRUPO 1 + 2 + 3	R\$
--------------------------------------	-----

Ciente e de acordo com os termos estabelecidos no Termo de Referência e seus Anexos

_____, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do representante legal
Carimbo do CNPJ da empresa

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ANEXO III DO EDITAL

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 000/2022

Processo nº 000/2022
Pregão Eletrônico XXX/2022

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SOB
DEMANDA QUE ENTRE SI CELEBRAM O **CONSÓRCIO
PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE/ES** E A EMPRESA
.....:

A **CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE/ES**, inscrito no CNPJ sob o nº. 02.618.132/0001-07, com sede na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Cohab – Ibirapu – ES – Cep: 29.670-000, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Presidente o senhor _____, nacionalidade, estado civil, profissão, residente _____, portador do CPF nº. _____ e da CI nº. _____, e a Empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, estabelecida na _____, doravante denominada **CONTRATADA**, representada pelo (a) Sr. (a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do CPF nº. _____ e CI nº. _____, residente na _____, tendo em vista o **Processo Administrativo nº. 000/2022**, nos termos das Leis nº. 10.520/2002 e 8.666/1993, resolvem assinar o presente contrato que reger-se-á pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

1.1- Este Contrato tem como objeto a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas a pacientes (infantis), e refeições para acompanhantes legalmente instituídos e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas** em conformidade com as especificações do termo de referência.

1.2- O objeto deste contrato será executado rigorosamente de acordo com o Edital e seus Anexo I – Formulário "Especificações e Cotação de Preços" e Anexo III "Termo de Referência" e terá como Órgão Gestor o **CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO PPOLINORTE/ES**.

4.1- O Contrato terá vigência de 12(doze) meses, contados a partir do recebimento da autorização de fornecimento, expedida pelo **CONTRATANTE**

4.2- O prazo de vigência poderá ser prorrogado, a critério do **CONTRATANTE** por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, conforme as previsões do art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA QUINTA- DO VALOR E DO REAJUSTE

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



5.1- O valor do Contrato corresponde a R\$ _____ (_____);

5.1.1 – O pagamento será por demanda da CONTRATANTE, cabendo a CONTRATADA apresentar:

- a) Relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando o quantitativo de alimentos consumidos na unidade CONTRATANTE. Não serão pagos valores além daquilo consumido, eventuais quantitativos excedendo serão glosados na nota.
- b) Quando do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar junto a Nota Fiscal/Fatura as seguintes documentações:
- c) Resumo discriminado do faturamento, incluindo o quantitativo de refeições ou dietas fornecidas (Mapa de Controle de Refeições Mensais), que deverá ser atestado pelo fiscal do contrato.
- c) O pagamento da Nota Fiscal/Fatura será efetuado de acordo com a demanda/quantitativo mensal consumido.

5.2. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

5.3. Com base no Termo de Referência, a retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, ocorrerá quando a CONTRATADA:

5.3.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

5.3.2. Deixar de utilizar materiais ou recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-lo com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição do CNPJ apresentado na proposta e no contrato, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJs, mesmo aqueles de filiais ou da matriz.

5.5. O valor do Contrato é fixo e irreajustável, pelo período de 12 (meses) meses contados de sua vigência, de acordo com o art. 28 da Lei nº 9.069/1995; ou

5.5.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da Ata e a retribuição do CONTRATANTE para a justa remuneração do fornecimento, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

5.6. No preço já estão incluídos todos os custos para execução do objeto contratado, dentre eles, mão de obra, direitos trabalhistas, encargos sociais, insumos, equipamentos e ferramentas, transporte, impostos, taxas e quaisquer despesas necessárias à perfeita conclusão do objeto contratado que porventura venham a incidir direta ou indiretamente sobre o mesmo.

CLÁUSULA SEXTA- DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

6.1. Conforme termo de referência e seus anexos.

CLÁUSULA SÉTIMA- DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

7.1. Conforme termo de referência.

8. CLÁUSULA OITAVA- DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

8.1 A execução do Contrato será fiscalizada por servidores previamente designados pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/1993, que deverão atestar a realização dos serviços contratados, para cumprimento das normas estabelecidas nos artigos 62 e 63 da Lei nº 4.320/1964;

8.2. A fiscalização exercida pelo Gestor do CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução dos itens deste Termo de Referência;

8.3. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA NONA- DA RESPONSABILIDADE PELA FISCALIZAÇÃO

9.1 A Fiscalização do Contrato será exercida por servidor, formalmente designados, para o acompanhamento da contratação e execução dos serviços.

CLÁUSULA DECIMA- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

10.1 Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência e seus anexos;

10.2. Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo CONTRATANTE, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;

10.3. Levar, imediatamente, ao conhecimento do responsável, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

10.4. Responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE

10.5. 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 sua proposta não seja satisfatória para o atendimento ao objeto;

10.6. Manter todas as condições de habilitação e qualificação, que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira durante a vigência contratual;

10.7. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao CONTRATANTE, inclusive transporte até o local indicado, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais ou quaisquer outros resultantes da sua condição de empregadora;

10.8. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no termo de referência;

10.9. A Contratada fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos, em conformidade com § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- 11.1. Designar formalmente servidores para exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual;
- 11.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA para a perfeita execução da contratação;
- 11.3. Acompanhar, coordenar e fiscalizar a contratação, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas na execução do contrato;
- 11.4. Zelar pela perfeita execução do fornecimento contratado, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem anotadas e sanadas;
- 11.5. Recusar, com a devida justificativa, qualquer fornecimento executado fora das especificações constantes no contrato;
- 11.6. Comunicar à CONTRATADA eventual irregularidade observada na execução da entrega, para adoção das providências saneadoras;
- 11.7. Aplicar as penalidades previstas contratualmente, após o contraditório e a ampla defesa, no caso de descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA;
- 11.8. Atestar a Nota Fiscal/Fatura relativa à efetiva prestação do fornecimento, para posterior pagamento, segundo as previsões contratuais;
- 11.9. Receber os fornecimentos dos medicamentos pela CONTRATADA que estejam em conformidade com o Contrato.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA- DAS MULTAS E PENALIDADES

- 12.1. É vedada a sub-contratação total ou parcial do fornecimento do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA- DAS MULTAS E PENALIDADES

13.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com o Consórcio e será descredenciada do cadastro de fornecedores do **CONTRATANTE**, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

- 13.1.1 - Apresentar documento falso;
- 13.1.2 - Retardar a execução do objeto;
- 13.1.3 - Falhar na execução da ata;
- 13.1.4 - Fraudar na execução da ata;
- 13.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo;
- 13.1.6 - Declaração falsa;
- 13.1.7 - Fraude fiscal.

13.2 - Para os fins da Subcondição 15.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

13.3 - Para condutas descritas nos itens 15.1.1, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6 e 15.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata.

13.4 - Para os fins dos itens 15.1.2 e 15.1.3, além de outras sanções previstas na Ata, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



- a) ADVERTÊNCIA, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem prejuízo para o CONTRATANTE;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;
- c) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata;
- d) Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata.
- e) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM O CIM Polinorte por um período de até 2 (dois) anos, nos casos de recusa quanto a prestação dos serviços;
- f) DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa.

13.5 As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

13.6. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, serão creditados em conta a ser informado pelo CIM POLINORTE através do seu responsável.

13.7. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao CONSÓRCIO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

13.8. As multas e penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao CIM POLINORTE por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

35.9. A CONTRATADA também deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a execução dos serviços, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a saber:

13.10. Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei nº 8.666/1993;

13.11. A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

13.12. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei nº 8.666/1993;

13.13. A aplicação da sanção, declaração de inidoneidade compete exclusivamente ao Presidente do CIM POLINORTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

CLÁUSULA DECIMA QUARTA- DA FORMA DE PAGAMENTO

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



14.1. O pagamento do preço pactuado será efetuado em até 30 (trinta) dias após a aceitação dos serviços/fornecimento faturados, devendo a contratada proceder à abertura de um processo de solicitação de pagamento no protocolo localizado na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Cohab – Ibirapu – ES – Cep: 29.670-000, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 40, inciso XIV, alínea 'a, b e c' da lei 8.666/93.

14.1.1- Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$VM = VF \times 0,33 \times ND$

100

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira,

VF = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso,

ND = Número de dias em atraso;

14.2. A contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto discriminada e acompanhada da Ordem de Fornecimento. Devendo constar no corpo da Nota Fiscal, o número do processo e da conta da empresa para depósito.

14.3. As notas fiscais deverão vir acompanhadas de cópia da certidão de regularidade Fiscais e Trabalhista, bem como a comprovação de entrega, sob pena de suspensão do pagamento.

14.4. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

14.5. Serão considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente realizados pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA RESCISÃO

15.1- A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei, bem como a aplicação das multas e penalidades previstas neste instrumento.

15.2- Constituem motivo para rescisão do Contrato:

I- O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II- O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

III- A lentidão do seu cumprimento, levando a administração a comprovar a impossibilidade da conclusão da prestação do serviço/fornecimento, nos prazos estipulados;

IV- O atraso injustificado no início da prestação do serviço/fornecimento licitado;

V- A paralisação da prestação do serviço/fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

VI- A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;

VII- O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

VIII- O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/1993;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

IX- A decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;

X- A dissolução da sociedade;

XI- A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo do CONTRATANTE, prejudique a execução do Contrato;

XII - Razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;

XIII- A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;

15.2.1. A decisão da autoridade competente, relativa à rescisão do contrato, deverá ser precedida de justificativa fundada, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.3- A rescisão do Contrato poderá ser:

I- Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE (municípios consorciados), nos casos enumerados nos incisos I à XII do item 15.2;

II- Consensual, por acordo entre as partes e reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a administração; e

III- Judicial, nos termos da legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DO REGIME DE EXECUÇÃO

16.1. Fica estabelecida a forma de execução indireta no regime de empreitada por preço global, nos termos do art. 10, inc. II, "a" da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA- DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

17.1. O Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE se reserva o direito de aumentar ou diminuir o objeto da presente licitação, até o limite de 25% (vinte cinco por cento), de acordo com o § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

17.2. A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste Contrato somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente através de Termo Aditivo ou Termo de Apostilamento, que a este Contrato se aderirá.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- DA ASSINATURA DO CONTRATO

18.1 - Para efetivar a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Contratada deverá apresentar o comprovante de situação regular perante a Fazenda Pública Federal, Municipal e Estadual, da sede do licitante e regularidade com a Seguridade Social – CND, caso seja necessário.

18.2- Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular ou se recusar a assinar o contrato, será convocada a licitante subsequente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, com vistas à celebração da contratação, em conformidade com o artigo 4º, inciso XXIII da Lei 10.520/02.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA- DA PUBLICAÇÃO

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

20.1- O referido Contrato será publicado, em resumo, no Diário Oficial, dando-se cumprimento ao disposto no art. 61, parágrafo único da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA - DO FORO

21.1 - Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Ibirapu - ES, por mais privilegiado que outros sejam.

21.2 - E por estarem, assim, justos e acertados, assinam o presente instrumento, após lido e achado conforme.

[Inserir razão social do órgão]

[Inserir nome do representante do órgão]

(CONTRATANTE)

[Inserir razão social da empresa]

[Inserir nome do representante da empresa]

(CONTRATADA)

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA

AO PREGOEIRO DO CIM POLINORTE

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

A empresa.....(Nome da Empresa)estabelecida na
.....(Endereço Completo), devidamente inscrita no CNPJ sob o
nº....., declara sob as penalidades cabíveis a inexistência de fato superveniente impeditivo a sua
participação no Pregão Eletrônico Nº 000/2021.

.....
Local e data

.....
(Nome e assinatura do Declarante)
Número RG e CPF

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ANEXO V

MODELO DECLARAÇÃO ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

AO PREGOEIRO DO CIM POLINORTE

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

A empresa:, inscrita no CNPJ sob o Nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a), portador da Carteira de Identidade Nº e do CPF Nº, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do Artigo 27 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei N.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, DOU de 28/10/1999, que não emprega menor de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de dezesesseis anos.

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

Observação: Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

.....
Local e data

.....
(Representante legal)

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO § 4º DO ARTIGO 3º DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

AO PREGOEIRO DO CIM POLINORTE

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

(Nome da empresa), inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº,
DECLARA, expressamente, sob as penalidades previstas na legislação, que:

1. A empresa está incluída na categoria de microempresa e empresa de pequeno porte ou Microempreendedor individual, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e do art. 27 da Lei Geral Municipal nº 3762/2013, estando, portanto, capacitada para auferir do tratamento diferenciado e favorecido por ela estabelecido.

2. A empresa não está enquadrada nas hipóteses elencadas no Art. 3º, § 4º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro.

Local e data, ____ de _____ de _____

Nome e assinatura do declarante (Carimbo com CNPJ)

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

ANEXO VII

MODELO DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Referência: Pregão Eletrônico nº XXX/2022

A empresa:, (razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a), portador (a) da Carteira de Identidade nº, CPF nº, DECLARA, para fins do disposto **no inciso VII, do Artigo 4º da Lei nº 10.520/2002**, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório.

.....
Local e data

.....
Representante legal

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 091/2022 PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2022

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2022

Aos XXX dias do mês de XXXXXXXX de XXXXX, aXXXXXXXXXXXXX, CNPJ Nº XXXXXXXXXXXXX, com sede na Rua XXXXXXXXXXXXXXXX, a seguir denominada XXXXXXXXXX, neste ato representado por seu XXXXXXXXXXXXXXXX, o SR. XXXXXXXXXXXXXXXXe_____, com sede na Rua _____, n.º _____, Bairro _____, no Município de _____ - _____, CEP: _____, Fone (--) _____, e-mail _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, Inscrição Estadual n.º _____, neste ato representado por seu sócio/procurador Sr. _____, inscrito no CPF sob o nº _____ e portador da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela _____, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/1993, observadas, ainda, as disposições do Edital do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 039/2022**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2022**, do tipo menor preço, para registro de preços, regido pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto Estadual nº 1790-R/2017, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais disposições legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no pregão, resolve registrar os preços das empresas abaixo citadas, de acordo com o lote disputado e a classificação por elas alcançada, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

1. DO OBJETO

1.3. 1.1. A presente Ata de Registro de preço tem como objeto Registro de Preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas a pacientes (infantis), e refeições para acompanhantes legalmente instituídos e plantonistas da Unidade de Pronto Atendimento Infantil de Linhares – UPAI 24 horas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica, em conformidade com as especificações deste termo de referência do Edital do Processo Licitatório supracitado.

2. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1 UPAI 24 horas, localizado a Avenida Ibirapu, Quadra 166, lote 17, Bairro Shell, Linhares/ES, CEP 29.901-510

3. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Esta Ata de Registro de Preços tem validade de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua publicação, vedada sua prorrogação.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

4. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 O gerenciamento desta Ata caberá ao Consórcio Público da Região Polinorte – CIM POLINORTE.

5. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS PARA CONTRATAÇÃO E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. - Estima-se que as contratações decorrentes deste registro de preços poderão atingir as quantidades apresentadas no quadro do item 6.1, para um período de 12 meses.

5.2 - O desembolso se fará mediante a rubrica da dotação orçamentária própria e vigente de cada entidade (participante ou “carona”) por ocasião das contratações.

6. DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 - Os preços das primeiras empresas colocadas registrados na presente Ata encontram-se indicados no quadro abaixo:

FORMULÁRIO “ESPECIFICAÇÕES E COTAÇÃO DE PREÇOS”

6.2. Valor total dos preços registrados: R\$ XXXX (XXXXXXXXXX).

7. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E LOCAL DE ENTREGA

7.1. A conclusão dos serviços ficará condicionada à extensão de sua complexidade, não podendo ultrapassar o prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, salvo anuência por escrito do CONTRATANTE, após emissão da Ordem de Serviço emitida pelo órgão emissor da Ordem de Serviço (Município Consorciado), nos locais designados pelos mesmos na referida ordem.

8. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

a. DA CONVOCAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO

i.A critério do CONTRATANTE, o CIM POLINORTE poderá convocar os proponentes classificados para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preço.

ii.A Ata de Registro de Preços não obriga os participantes a firmar a contratação, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro de preços terá preferência.

iii.O CIM POLINORTE avaliará o mercado constantemente, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço.

iv.Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, O CIM POLINORTE negociará com o CONTRATADO sua redução, sob pena de cancelamento do seu registro.

v.O CONTRATADO, antes de receber a Autorização de Serviço/Fornecimento, poderá requerer ao CIM POLINORTE, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado se tornar

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de equilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.

vi. Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o CONTRATADO ficará exonerado da aplicação de penalidade.

vii. Cancelado o registro, o CIM POLINORTE poderá convocar os demais, na ordem de classificação, possibilitando igual oportunidade de negociação.

viii. Não havendo êxito nas negociações e não existindo mais preços registrados, o CIM POLINORTE procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao item que restar frustrado.

b. - DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO E ADESSÃO

i. A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre o CIM POLINORTE e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas do CONTRATADO designadas para a execução do objeto, sendo o CONTRATADO o único responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

ii. O CONTRATADO guardará e fará com que seu pessoal guarde sigilo sobre dados, informações e documentos fornecidos pelo CIM POLINORTE ou obtidos em razão da execução do objeto contratado, sendo vedada toda e qualquer reprodução dos mesmos.

iii. Nenhum acréscimo de quantitativo poderá ser efetuado, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

iv. O CIM POLINORTE reserva para si também o direito de não aceitar ou receber qualquer produto em desacordo com o previsto no Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

v. O CONTRATADO não poderá subcontratar total ou parcialmente a atividade que constitua objeto da presente ata sem a concordância do CIM POLINORTE, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado por termo aditivo, através do qual se mantenha a integral responsabilidade do mesmo CONTRATADO pela entrega dos materiais correspondentes.

vi. O CIM POLINORTE poderá conceder “caronas” na presente Ata de Registro de preços, na forma da legislação vigente.

c. - DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO

i. O acompanhamento e a fiscalização da aquisição, assim como a conferência qualitativa e quantitativa dos produtos entregues, serão realizados pelo órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento CONTRATANTES (Município Consorciado).

ii. O CIM POLINORTE atuará como gestor da execução do objeto contratado.

iii. Os Órgãos CONTRATANTES (Município Consorciado) atuarão como fiscalizador da execução do recebimento objeto contratado.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



iv.O recebimento, o controle e a conferência dos produtos serão feitos pelo órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento CONTRATANTES (Município Consorciado), a qual atestará, por servidor devidamente identificado, no documento fiscal correspondente, a entrega dos produtos nas condições exigidas, inclusive quanto ao quantitativo contratado, constituindo tal confirmação requisito suplementar para a liberação dos pagamentos ao CONTRATADO.

8.3.5 O órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento CONTRATANTE (Município Consorciado) comunicará ao CONTRATADO qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto, fixando-lhe prazo para corrigi-la.

8.3.6. O órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento CONTRATANTE (Município Consorciado) expedirá atestado de recebimento dos produtos, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

8.3.7. O CONTRATADO é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da contratação pelo O órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento CONTRATANTE (Município Consorciado), bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela Diretoria Executiva.

8.3.8. O CIM POLINORTE não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, nesta Ata de Registro de Preços.

8.3.9. O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do CONTRATADO pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

8.3.10. O CONTRATADO deverá providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CIM POLINORTE referente às condições firmadas na presente Ata.

8.3.11. A Diretoria Executiva do CIM POLINORTE deverá realizar a verificação qualitativa do objeto executado, consoante às condições contratadas.

d. - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

8.4.1. O CONTRATADO responderá por todo e qualquer dano provocado ao CIM POLINORTE, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo CIM POLINORTE, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

8.4.2. Para os efeitos desta cláusula, dano significa todos e quaisquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pelo CIM POLINORTE, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo CONTRATADO, de obrigações a ela atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pelo CIM POLINORTE a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

8.4.3. Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do CONTRATADO for apresentada ou chegar ao conhecimento do CIM POLINORTE, este comunicará ao CONTRATADO por escrito para que

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar ao CIM POLINORTE a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo CONTRATADO não a eximem das responsabilidades assumidas perante ao CIM POLINORTE, nos termos desta cláusula.

8.4.4. Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas do CONTRATANTE, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo CONTRATADO, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento ao CONTRATANTE, mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do CONTRATADO; ou
- b) medida judicial apropriada, a critério do CIM POLINORTE.

e. – **DO FATURAMENTO**

i. Os empenhos, autorizações de serviços/fornecimentos e notas fiscais deverão ser emitidos em nome da CONTRATADA, no CNPJ dos documentos apresentados na licitação, que consta no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços.

1. Caso a CONTRATADA tenha apresentado na licitação os documentos da Matriz e da Filial, para efeitos de faturamento será considerado o CNPJ da Filial.

f. – **DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO**

i. O órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento (Município Consorciado) pagará ao CONTRATADO o valor correspondente ao quantitativo dos produtos efetivamente realizados, nas condições estipuladas no Edital, seus anexos e nesta Ata, de acordo com os preços registrados no item 06, condicionado à atestação expedida pela Coordenadoria Administrativa.

ii. O pagamento decorrente da concretização do objeto será efetuado pelo órgão emissor da autorização do serviço (Município Consorciado), após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação do responsável e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até **30 (trinta)** dias.

iii. A nota fiscal será emitida pelo CONTRATADO em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal, com destaque, quando exigíveis, das retenções tributárias e/ou previdenciárias.

1. **Deverá constar na nota fiscal: N° do Processo, n° do Pregão, n° da Ata de Registro de Preço e n° da Autorização de Serviço/Fornecimento.**

iv. O órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento (Município Consorciado), identificando quaisquer divergências na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao CONTRATADO para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado para pagamento será contado somente a partir da reapresentação/substituição do documento, desde que devidamente sanado o vício.

v. Os pagamentos devidos pelo órgão emissor da autorização do serviço/fornecimento (Município Consorciado) serão efetuados por meio de depósito ou transferência eletrônica em conta bancária a ser informada pelo CONTRATADO ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes, vedando-se o pagamento através de boleto bancário.

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



vi. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do CONTRATADO, seja relativa à execução do objeto, seja quanto à documentação exigida para a liberação dos pagamentos, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou interrupção na execução do objeto.

vii. Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados do CONTRATADO.

viii. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, o CONTRATADO dará ao órgão emissor da autorização de serviço/fornecimento (Município Consorciado) plena, geral e irretratável quitação da remuneração referente ao fornecimento nela discriminado, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

ix. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, devendo a contratada proceder à solicitação de pagamento no protocolo da CONTRATANTE, encaminhando a nota fiscal/fatura para pagamento, que ocorrerá de acordo com as normas legais vigentes no país, nos termos do artigo 40, inciso XIV, alínea 'a, b e c' da lei 8.666/93.

8.6.9.1 Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times 0,33 \times ND \\ 100$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira,

VF = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso,

ND = Número de dias em atraso;

g. - DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

8.8.1 - O preço registrado será suspenso nos seguintes casos:

8.8.1.1 - Quando a empresa, convocado para a contratação, não apresentar documentação de habilitação regular nos termos do Edital: suspensão até a comprovação da regularização, se não for caso de reincidência;

8.8.1.2 - Quando a empresa, convocado para executar o objeto, não tiver condições de executá-lo parcial ou totalmente: suspensão de 90 (noventa) dias, contados da data da convocação, se não for caso de reincidência e a empresa tiver comunicado ao CIM

8.8.1.3 POLINORTE, em tempo hábil, os motivos da sua impossibilidade, permitindo a convocação da empresa seguinte.

8.8.2 - O preço registrado será cancelado nos seguintes casos:

8.8.2.1 Pelo CIM POLINORTE:

a) o CONTRATADO não cumprir as exigências do Edital, salvo a hipótese de suspensão do subitem 8.7.1.1;

b) o CONTRATADO não formalizar a contratação decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;

c) o CONTRATADO der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do registro de preços;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

d) em quaisquer hipóteses de inexecução total ou parcial do objeto do contrato, decorrente do registro de preços, salvo a hipótese de suspensão do subitem 8.7.1.1;

e) o CONTRATADO não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese em que esses se tornarem superiores aos praticados pelo mercado;

f) por razões de interesse público;

g) na hipótese de reincidência de fato que tenha dado origem à suspensão;

h) se todos os preços forem cancelados, hipótese em que se revogará a presente Ata de Registro de Preços.

8.8.2.2 Pelo CONTRATADO:

a) mediante solicitação por escrito, antes de ser convocado por meio da Autorização de Serviço, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata;

b) mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8.8.3 O cancelamento ou a suspensão, pelo CIM POLINORTE, de preço registrado, será precedido do contraditório e da ampla defesa.

8.8.4 A comunicação do cancelamento de preço registrado será formalizada pelo CIM POLINORTE e publicada nos meios de comunicações Oficiais, e em seu sítio oficial na internet, juntando-se comprovante nos autos do presente registro de preços.

8.9 - DAS MULTAS E PENALIDADES

8.8.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com o Consórcio e será descredenciada do cadastro do CIM POLINORTE, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

- 8.8.1.1 - Apresentar documento falso;
- 8.8.1.2 - Retardar a execução do objeto;
- 8.8.1.3 - Falhar na execução da ata;
- 8.8.1.4 - Fraudar na execução da ata;
- 8.8.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo;
- 8.8.1.6 - Declaração falsa;
- 8.8.1.7 - Fraude fiscal.

8.8.2. Para os fins da Subcondição 8.8.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

8.8.3. Para condutas descritas nos itens 8.8.1.1, 8.8.1.4, 8.8.1.5, 8.8.1.6 e 8.8.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata.

8.8.4. Para os fins dos itens 8.8.1.2 e 8.8.1.3, além de outras sanções previstas na Ata, podem ser aplicadas ao CONTRATADO, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

9. ADVERTÊNCIA, nos casos de pequenos descumprimentos do Termo de Referência, que não gerem prejuízo para o CONTRATANTE;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



10. Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;

11. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata;

12. Multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao CONTRATADO, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata.

13. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE LICITAR E IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM O CIM Polinorte por um período de até 2 (dois) anos, nos casos de recusa quanto a prestação dos serviços;

14. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de prática de atos ilícitos, incluindo os atos que visam frustrar os objetivos da licitação ou contratação, tais como conluio, fraude, adulteração de documentos ou emissão de declaração falsa.

8.8.5. As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.8.6. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, serão creditados em conta a ser informado pelo CIM POLINORTE através do seu responsável.

8.8.7. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo CONTRATADO ao CONSÓRCIO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

8.8.8. As multas e penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o CONTRATADO da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao CIM POLINORTE por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

8.8.9. A CONTRATADA também deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a execução dos serviços, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a saber:

8.8.10. Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei nº 8.666/1993;

8.8.11. A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

8.8.12. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, onde deverá ser observada a regra de contagem de prazo estabelecida no art. 110 da Lei nº 8.666/1993;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



8.8.13. A aplicação da sanção, declaração de inidoneidade compete exclusivamente ao Presidente do CIM POLINORTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Designar formalmente servidores para exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual;

9.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA para a perfeita execução da contratação;

9.3. Acompanhar, coordenar e fiscalizar a contratação, anotando em registro próprio os fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas na execução do contrato;

9.4. Zelar pela perfeita execução do serviço/fornecimento contratado, devendo as falhas que porventura venham a ocorrer serem anotadas e sanadas;

9.5. Recusar, com a devida justificativa, qualquer serviço/fornecimento executado fora das especificações constantes no contrato;

9.6. Comunicar à CONTRATADA eventual irregularidade observada na execução da entrega, para adoção das providências saneadoras;

9.7. Aplicar as penalidades previstas contratualmente, após o contraditório e a ampla defesa, no caso de descumprimento de cláusulas contratuais pela CONTRATADA;

9.8. Atestar a Nota Fiscal/Fatura relativa à efetiva prestação do serviço/fornecimento, para posterior pagamento, segundo as previsões contratuais;

9.9. Receber o objeto do contrato pela CONTRATADA que estejam em conformidade com o Contrato.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. Executar o objeto de acordo com as condições, prazo, especificações qualitativos e quantitativos estipulados neste Termo de Referência e seus anexos;

10.2. Prestar todos os esclarecimentos e informações que forem solicitados pelo Contratante, de forma clara, concisa e lógica, atendendo de imediato às reclamações;

10.3. Levar, imediatamente, ao conhecimento do responsável, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

10.4. Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir a suas expensas, no todo ou em parte, os serviços no qual forem constatadas falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, imediatamente;

10.5. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante;

10.6. 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 sua proposta não seja satisfatória para o atendimento ao objeto;

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



10.7. Manter todas as condições de habilitação e qualificação, que ensejaram sua contratação, inclusive quanto à qualificação econômico-financeira durante a vigência contratual;

10.8. Arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao Contratante, inclusive transporte até o local indicado, tributos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais ou quaisquer outros resultantes da sua condição de empregadora;

10.9. Cumprir rigorosamente os prazos estipulados no termo de referência;

10.10. A Contratada fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos, em conformidade com § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

11. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. Impugnação aos preços registrados, em razão da incompatibilidade destes com os preços praticados no mercado, poderá ser interposta por qualquer cidadão, durante a vigência desta Ata, devendo atender aos seguintes requisitos de admissibilidade:

11.2. Ser protocolizada no CIM POLINORTE, situado na Rua Dr. Antônio Barroso Gomes, nº 05 – Bairro Cohab – Ibirapu/ES CEP: 29.670-000.

11.3. O CIM POLINORTE não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas entregues em locais diversos do mencionado no item acima e que, por isso, não sejam protocolizadas na vigência da Ata de Registro de Preços.

11.4. Ser dirigida ao CIM POLINORTE, setor gerenciador desta Ata, que, cumpridos os requisitos de admissibilidade, decidirá a respeito, devendo, uma vez comprovada a procedência do pedido, tomar conforme o caso, as medidas cabíveis;

11.5. A decisão do CIM POLINORTE será enviada ao impugnante via correio eletrônico.

11.6. Conter o número da Ata de Registro de Preços a qual se refere, com a descrição do objeto e a identificação do(s) item(s) cujo(s) preço(s) esteja(m) sendo impugnado(s);

11.7. Conter o nome completo, a qualificação, cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física e o endereço do impugnante;

11.8. Conter provas da incompatibilidade do preço impugnado, por meio de pesquisa atualizada do mercado.

12. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

12.4. As empresas deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução da contratação, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

12.5. As empresas devem observar e fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante a execução do objeto da presente Ata.

II Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução a contratação;

b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução da contratação;

c) “prática conluída”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e

e) “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, conlusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

III Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

13. DO FORO

13.4. - Fica eleito o foro da Comarca de Ibirapu, Estado do Espírito Santo, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

13.5. E por estarem, assim, justos e acertados, assinam a presente Ata de Registro de Preços, após lido e achado conforme.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1. As condições gerais de serviço/fornecimento, tais como os prazos e critérios recebimento, as obrigações da Administração e da empresa registrada, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência.

[Inserir razão social do órgão]

[Inserir nome do representante do órgão]

Rua Dr. Antônio Barroso Gomes - nº 05 - Cohab - Ibirapu/ES
Tel: (27) 3257-1772/(27) 3257-1338 – E-mail: cotacaocimpolinorte@gmail.com

CONSÓRCIO PÚBLICO DA REGIÃO POLINORTE

(Aracruz, Ibirapu, Fundão, João Neiva, Linhares, Santa Teresa,
São Roque do Canaã, Santa Leopoldina, Sooretama e Rio Bananal)



Pág.

CPRP-CP

(CONTRATANTE)

[Inserir razão social da empresa]

[Inserir nome do representante da empresa]

(CONTRATADA)