

EDITAL**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.178/2026**

Processo Administrativo nº 02000.0000019132/2024

Torna-se público que a **AGÊNCIA DE MODERNIZAÇÃO DA GESTÃO DE PROCESSOS - AMGESP**, por meio da **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO** designados pela **Portaria nº 341/2025**, publicada no Diário Oficial do Estado de Alagoas em 13 de novembro de 2025, sediada na Avenida Walter Ananias, nº. 35 - A, Jaraguá - Maceió - AL - CEP 57025-510, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Valor total da contratação: R\$ 9.407.794,40 (nove milhões e quatrocentos e sete mil e setecentos e noventa e quatro reais e quarenta centavos).

Data da sessão pública: 01/07/2026.

Horário: 09h (horário de Brasília).

Critério de Julgamento: menor preço, por grupo de itens.

Modo de disputa: aberto.

Preferências ME/EPP/Equiparadas: não.

Local: Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras)

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada em grupo único, formados por 09 (nove) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6. **Não poderão disputar esta licitação:**

2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

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

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

2.6.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.7 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecido no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 6.1.1 e 6.12.1 deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

3.4.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

3.4.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 2.4 ou 2.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor mensal e anual do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

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

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

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

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses.

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

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

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

bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

4.10.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

4.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 97, inciso VII, da Constituição Estadual; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 5% (cinco por cento).

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.12.4. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste subitem, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das

propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.15. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

5.21.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

5.21.2.2. Empresas brasileiras;

5.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

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

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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

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

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

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.7 deste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

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

6.7.1. (...indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas..);

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

6.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.8.1. Contiver vícios insanáveis;

6.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.8.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.8.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.8.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

6.9.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.9.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.15. Concluída a etapa final de lances, as empresas licitantes deverão ajustar suas propostas, apresentando os valores unitários e totais com a limitação de duas casas decimais após a vírgula, desconsiderando as duas últimas casas decimais adicionais. Caso seja necessário proceder ao arredondamento, este deverá ser efetuado para o valor imediatamente inferior, vedada a adoção de valor superior ao lance final apresentado.

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

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

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

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

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

6.21. Quando os itens estiverem dispostos em grupo de itens (lote), o critério de julgamento adotado será aplicado individualmente a cada item que integre o grupo, não podendo qualquer deles ultrapassar o valor máximo estimado pela Administração.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de julgamento de proposta, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de habilitação no certame, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes, no site oficial do Ministério do Trabalho (<https://certidoes.sit.trabalho.gov.br>).

7.1.2. Certidão de Regularidade na Contratação de Pessoas com Deficiência e Reabilitados da Previdência Social, no site oficial do Ministério do Trabalho. (<https://certidoes.sit.trabalho.gov.br>).

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

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

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

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

7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia, com declaração do licitante de sua autenticidade.

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do e-mail klinsmanamgesp@gmail.com, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.9.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente subitem por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.10. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

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

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo 2 horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

7.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

7.14.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

7.14.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

7.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

7.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

8.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

8.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em Lei.

8.2.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

8.3. Antes de formalizar o Termo de Contrato ou emitir o instrumento equivalente, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para verificar a regularidade fiscal exigida na licitação, bem como ao SICAF, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP para identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, juntando aos autos as respectivas certidões negativas.

8.4. Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

8.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

8.6. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

8.7. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

8.7.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

8.7.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

8.8. A regra do subitem 8.5 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem acima.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Sistema Eletrônico de Informações do Estado de Alagoas – SEI! Alagoas (<https://portal.sei.al.gov.br/>).

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

- 10.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 10.1.2.4. Deixar de apresentar amostra; ou
- 10.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 10.1.3. Não celebrar o contrato, ou a ata de registro de preço, ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, ou não entregar a documentação exigida para a contratação, no prazo estabelecido pela Administração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 10.1.5. Fraudar a licitação;
- 10.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 10.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 10.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 10.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 10.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 10.2.1. Advertência;
 - 10.2.2. Multa;
 - 10.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e
 - 10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 10.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
 - 10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 10.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1 a 10.1.3, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4 a 10.1.8, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito Administração Pública do Estado de Alagoas, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4 a 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1 a 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

10.14. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública do Estado de Alagoas.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail klinsmanamgesp@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada na Avenida Walter Ananias, n.º 35A – Jaraguá, CEP: 57025-510 – Maceió/AL.

11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

12.3. Todas as referências de tempo neste Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

12.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

- 12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 12.11.1. ANEXO A – Modelo de Proposta Final;
 - 12.11.2. ANEXO B – Minuta de Termo de Contrato;
 - 12.11.3. ANEXO C – Termo de Referência;
 - 12.11.4. Apêndice do Anexo C – Estudo Técnico Preliminar.

Maceió (AL), 11 de junho de 2026.

Maria Alice Santos
Assessora de Apoio de Contratação

Ruan Klinsman Colácio da Silva
Pregoeiro Responsável

ANEXO A - MODELO DE PROPOSTA FINAL

Razão Social da Licitante:
CNPJ:
Endereço:
CEP
Telefone: E-Mail:

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos produtos que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas quantidades, unidades, preços unitários e totais gerais, expressos em reais (R\$).

ITEM	DESCRIÇÃO	Marca e modelo:	Unid.	Qnt.	PREÇO expresso em R\$	
					UNITÁRIO	TOTAL
01	XXXXXXXXXX		Unidade	XX		
TOTAL GERAL						

PRAZO DE ENTREGA E EXECUÇÃO: O prazo de execução será contado, do efetivo recebimento da Ordem de Execução, até a expiração do prazo de vigência contratual e seguirá o cronograma físico-financeiro constante no TR.

VALIDADE DA PROPOSTA: O Prazo de Validade desta Proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data da abertura deste Certame.

PRAZO DE PAGAMENTO: A licitante **DECLARA** que acatará o pagamento da Administração conforme definido na minuta contratual, ANEXO III deste Edital.

CONTA BANCÁRIA: Banco XXXXX, Agência XXXX, Conta Corrente XXXXX.

Declaro:

1) que estão incluídas nesta proposta comercial, as despesas com todos os impostos, taxas, encargos sociais, encargos fiscais, desembaraço aduaneiro, encargos previdenciários e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação.

2) que estou de acordo com todas as normas e condições deste Edital e seus anexos

ANEXO B – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO (...) Nº (...)/(20...), QUE ENTRE SI CELEBRAM O(A)(...ESTADO DE ALAGOAS, POR INTERMÉDIO DA(O)(...ÓRGÃO...),/AUTARQUIA/FUNDAÇÃO...) E A EMPRESA (...), PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.

CONTRATANTE: O(A)(...Estado de Alagoas, por intermédio da(o) (...órgão...),/Autarquia/Fundação...), inscrita(o) no CNPJ sob o nº (...) e com sede na (...endereço...), representado(a) pelo (...cargo do ordenador de despesas...), Sr. (...nome...), nomeado pelo(a)(...Decreto/Portaria...) nº (...), de (...) de (...) de 20(...), publicado(a) no DOE/AL de (...) de (...) de 20(...), portador da matrícula funcional nº (...);

CONTRATADO: A empresa (...nome...), inscrita no CNPJ sob o nº (...), com sede na (...endereço...) e com o seguinte endereço eletrônico (...@...), representada pelo seu (...cargo do representante legal...), Sr. (...nome...), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (...procuração/contrato social/estatuto social...), inscrito no CPF sob o nº (...);

Os CONTRATANTES, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e aos preceitos de direito público, aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, inclusive Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, celebram o presente contrato, decorrente do processo administrativo nº E:02000.0000019132/2024 e do Pregão nº (...), mediante as cláusulas e condições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor Total
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do Contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este subitem é condicionada ao atesto, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.1.1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.1.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

2.1.1.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de Contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.5. O Contrato não poderá ser prorrogado quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (...) (...valor por extenso...), perfazendo o valor total de R\$ (...) (...valor por extenso...).

Item	Especificação	Quantidade	Valor (R\$) unitário
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)

OU

5.1. O valor total da contratação é de R\$ (...) (...valor por extenso...).

Item	Especificação	Quantidade	Valor (R\$) unitário
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (.../.../...).

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA– OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade;

8.1.6. efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do contrato;

8.1.8. cientificar o órgão de representação judicial do Contratante para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.9. responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta)dias;

8.1.10. explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.10.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias; para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.11. notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso;

8.1.12. comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por

qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA– OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2. atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.4. reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. quando não for possível a verificação da regularidade no SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8. responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.1.9. comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

9.1.10. prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

9.1.11. paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.1.12. promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.1.13. conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.1.14. submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

9.1.15. não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.16. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.1.17. cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.1.17.1. A contratação de aprendizes deverá atender, prioritariamente, aos adolescentes com idade entre quatorze e dezoito anos, nos termos do art. 53 do Decreto Federal nº 9.579, de 22 de novembro de 2018.

9.1.18. comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.1.19. guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.20. arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, “d”, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.21. cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação

da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto à eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa exigida durante a execução do contrato;

12.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao Contratado pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 12.1.2 a 12.1.4 do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 12.1.5 a 12.1.8 do subitem acima deste Contrato, bem como nos subitens 12.1.2 a 12.1.4 do subitem acima deste Contrato que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.4. **Multa:**

12.2.4.1. moratória de 0,1% (um décimo de por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 dias;

12.2.4.2. moratória de 0,1% (um décimo de por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 3% (três por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

12.2.4.2.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2.4.3. compensatória, para as infrações previstas nos itens 12.1.1 a 12.1.4, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato;

12.2.4.4. compensatória, para as infrações previstas nos itens 12.1.5 a 12.1.8, de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

12.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

12.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159da Lei nº 14.133, de 2021).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por

ela aplicadas, para fins de publicidade no CEIS e no CNEP, instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

13.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência daquele dia.

13.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os arts. 138 e 139 da mesma Lei.

13.2.2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.3.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.3.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.3.3. indenizações e multas.

13.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

14.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

15.1.1. Gestão/Unidade: 510524 – FUNDO ESTADUAL DA SAÚDE - FES;

15.1.2. Fonte de Recurso: 0600 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS – CUSTEIO/ 0500 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS;

15.1.3. Programa de Trabalho: 10.302. 1015. 5069 - QUALIFICAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE NO ESTADO;

15.1.4. Elemento de Despesa: 3.3.90.39 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA;

15.1.5. Plano Interno: (...).

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento no PNCP.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o foro da comarca de Maceió, Alagoas, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do pactuado, este termo de contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor e forma, o qual, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos Contratantes.

Maceió (AL), em (...) de (...) de (...).

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHA

CPF Nº

TESTEMUNHA

CPF Nº

ANEXO C – TERMO DE REFERÊNCIA
APÊNDICE DO ANEXO C – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Termo de Referência 962/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
962/2024	456951-SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE	SUZANA SICSU VOLKWEIS	07/01/2026 10:43 (v 13.4)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		E:02000.0000019132 /2024

1. Definição do objeto

1.1. Contratação na modalidade **Menor Preço por Lote**, de serviço de **produção com fornecimento de refeições** alimentares para o **Hospital da Mulher Dra. Nise da Silveira** vinculado a esta SESAU, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, quantidades e exigências a seguir estabelecidas nesse instrumento:

HOSPITAL DA MULHER DRA. NISE DA SILVEIRA				
Endereço: Av. Comendador Leão, 1213 - Poço, Maceió - AL, 57025-000 (82) 3131-1350				
REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
Item	CATSER	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade anual
1	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
2	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: Colação: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição (colação, lanche e ceia) para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
3	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200

4	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: LANCHE: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição lanche para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
5	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
6	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: CEIA: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição ceia para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
PARA ACOMPANHANTES E SERVIDOR				
7	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para acompanhantes, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	33.800
8	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	147.200
9	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	98.360

1.1.1. Os itens dispostos, devem ser entendidos como um único lote considerando a região de entrega, pois, estamos tratando de prestação de serviços contínuos sem cessão de mão de obra exclusiva e não de aquisição de bens;

1.1.2. Ressalta-se que, em caso de divergência do descritivo do CATSER para a descrição complementar, prevalecerá sempre a descrição feita de maneira complementar.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contado da sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107, da Lei nº 14.133 de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como contínuo tendo em vista que visa assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes para nutrição dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, sendo imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

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

1.5. **DOS ITENS DA COPA:** Considerando que uma Unidade Hospitalar segue funcionamento por 24 horas ininterruptas, independente de urgência e /ou emergência e que pacientes são regulados para os locais de acordo com o grau de necessidade, deve-se considerar que pode haver demanda nutricional por todo o período de 24 horas. Por essa razão, uma cozinha hospitalar tem seu horário de produção entre 05h e 20h, com isso,

considerando internações em diferentes turnos, principalmente entre 20h e 05h, faz-se necessário que um serviço de nutrição e dietética esteja também em pleno funcionamento para atender a esta demanda.

1.5.1. Abaixo segue tabela de itens que deverão ser disponibilizados na copa hospitalar, considerando que tais valores se referem a uma média mensal:

● ITENS DA COPA - HOSPITAL DA MULHER NISE DA SILVEIRA			
MÉDIA MENSAL			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL MENSAL
Leite em pó integral	35	Pacote (200g)	35
Leite em pó desnatado	35	Pacote (200g)	35
Leite UHT integral	36	1000L (tetrapack 1L)	36
Leite zero lactose	18	Lata (380g)	18
Cereal infantil rico em vitaminas sabor multicereais – Mucilon ou similar	9	Pacote (600g)	9
Mistura à base de amido de milho para mingau – Cremogema ou similar	11	Pacote (180g)	11
Mistura à base de amido de milho e farinha de arroz - Arrozina ou similar	11	Pacote (180g)	11
Aveia em flocos	31	Pacote (170g)	31
Achocolatado	9	Pacote (400g)	9
Farinha láctea	7	Lata/pacote (400g)	7
Amido de milho - Maisena ou similar	6	Pacote (200g)	6
Biscoito salgado tipo cream cracker	34	Pacote (400g)	34
Biscoito doce tipo maria	34	Pacote (400g)	34
Chás - boldo, cidreira, erva-doce, camomila	20	Caixa (15 sachês de 10g)	20
Banana prata, nanica, ou maçã	19	Palma (12 a 14 unidades)	19
Mamão formosa ou papaya	15	Unidade	15

Polpa de acerola	30	Unidade de 100g	30
Polpa de maracujá	30	Unidade de 100g	30
Polpa de cajú	30	Unidade de 100g	30
Polpa de manga	30	Unidade de 100g	30
Polpa de goiaba	30	Unidade de 100g	30
Açúcar	8	Pacote de 1000g	8
Adoçante	2	Unidade de 100ml	2
Água de coco (in natura)	150	Unidades (in natura)	150
Iogurte	10	Bandeja com 6 unidades (540g)	10

1.5.2. DOS DESCARVÁVEIS DA COPA: Ademais, para que os itens disponíveis na COPA possam ser gerenciados até os pacientes que eventualmente necessitem, faz-se imprescindível manter em disponibilidade itens descartáveis segundo a tabela abaixo relacionada:

DESCARTÁVEIS DA COPA - HOSPITAL DA MULHER NISE DA SILVEIRA			
MÉDIA MENSAL			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL MENSAL
Copo descartável 300ml com tampa	16	Pacote (com 100 und)	16
Copo descartável 200ml com tampa	7	Pacote (com 100 und)	7
Copo descartável de 50ml	24	Pacote (com 100 und)	24
Bobina de sacola plástica (25x35)	2	Unidade	2
Bobina de sacola plástica (40x60)	1	Unidade	1
Etiquetas adesivas	12	Pacote (com 100 und)	12

1.6. INSTALAÇÕES E APARELHAMENTO: De acordo com o objeto da contratação, para a perfeita execução dos serviços há necessidade de que a contratada apresente relação explícita e declaração formal da disponibilidade, no momento da execução contratual, das seguintes instalações e aparelhamento, para o cumprimento das obrigações por ela assumidas, promovendo sua substituição quando necessário:

OBJETO	COPAS - EQUIPAMENTOS	HM
Carrinho de distribuição	Carrinho Distribuição, Material Bandeja: Aço Inox Aisi 304, Material Estrutura: Aço Inox Aisi 304, Tipo: 2 Bandejas, Tipo Rodízio: 4 Giratórios Aplicação: Serviço De Cozinha, Comprimento: 800 Mm, Largura: 500 Mm, Altura: 750 Mm, Características Adicionais: Com Alça De Apoio. Acabamento Superficial: Escovado. Ser Carro fechado para transporte de dietas hospitalares, construído em aço inoxidável, de duas portas com puxadores e no mínimo três prateleiras internas, sem sistema de controle de temperatura.	10
Cafeteira	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, capacidade: 1,2 l, voltagem: 220 v, características adicionais: termostato, resistência blindada, visor, sapatas anti, potência: 800 w	4
Gelágua	Bebedouro água garrafão, material: aço galvanizado, tipo: elétrico de coluna, acabamento externo: pintura epoxi pó, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v, cor: branca, características adicionais: 2 torneiras; depósito água e tampo superior em aço.	2
Balança Grande	Balança eletrônica 5g até 40kg; Balança Eletrônica Digital 40kg Alta Precisão Completa; Capacidade: 40KG;Corpo em Plástico abs Injetado; Prato Inoxidável; Display Lcd com iluminação verde; Display duplo; Teclado 24 Teclas; Pannel Aprova de Respingo; Indicador de bateria baixa; Bi-volt (110v-220v); Bateria Recarregável; Medidas: Largura: 34,5CM; Altura: 10CM; Dimensão: 23Cm	2
Balança Pequena	Balança Digital De Alta Precisão Eletrônica 1 Grama A 10 Kg; Capacidade De Até 10 Kg Graduação Equipado com um sistema de alta precisão de calibragem sistema de tara; Função Para Pesar Em Gramas Ou Onça (Oz);Visor De Cristal Líquido Lcd Desliga Automaticamente Após O Uso; Alimentação: Duas Pilhas Aa; Medidas::Peso Da Balança: 360 Gramas; Diâmetro Do Prato 14,5 Cm; Largura: 16 cm; Altura: 3,5 cm; Comprimento: 24 cm; Peso: 0,36 Kg	4
Garrafas térmicas 15L	Garrafa térmica, material: aço inoxidável, aplicação: , capacidade: 6 l, voltagem: 220 v, características adicionais: 2 torneiras e 2 depósitos	5
OBJETO	COPA DE APOIO - EQUIPAMENTOS	HM
Liquidificador	Liquidificador, capacidade: 2 l, potência: 350 w, voltagem: 110 , 220 v, uso: doméstico, características adicionais: 3 velocidades, com filtro e batedor	4
Refrigerador	Refrigerador doméstico, capacidade: 300 l, voltagem: bivolt v, características adicionais: frost free, cor: branca, tipo: vertical.	2
Microondas	Forno microondas, material: aço inoxidável, capacidade: 20 l, potência: 620 w, voltagem: 220 v, características adicionais: com prato giratório, cor: branca, funções: grill, dourador e tostador	2
Gelágua	Bebedouro água garrafão, material: aço galvanizado, tipo: elétrico de coluna, acabamento externo: pintura epoxi pó, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v, cor: branca, características adicionais: 2 torneiras; depósito água e tampo superior em aço.	2
Fogão Elétrico 2 Bocas	Peso 2,71 kg Embalagem 50 × 80 × 27,5 cm Produto Montado Comprimento: 48.5 cm Largura: 26.5 cm Altura: 7.0 cm Voltagem desejada: 220V	4

Poncheiras	Transparente; 3L	3
Caixa Organizadora	Caixa Organizadora Plástica com Tampa e Travas, Capacidade de 8 Litros	5
Extrator de sucos	Capacidade 1L Guarda-Fio + tampa de proteção + botão liga/ desliga: Voltagem desejada: 220V	1
Mamadeiras	Mamadeira, material: polipropileno, capacidade: 50ml, 70ml, cor: incolor, material bico: silicone, temperatura esterilização: até 121 graus, tipo: cristal, aplicação: recém nascido prematuro	100
Mamadeiras	Mamadeira, material: polipropileno, capacidade: 120,150 ml, cor: incolor, material bico: silicone, temperatura esterilização: até 121 gra, tipo: cristal, aplicação: recém nascido a termo	100
Mamadeiras	Mamadeira, material: polipropileno, capacidade: 240ml ml, cor: incolor, material bico: silicone, temperatura esterilização: até 121 graus, tipo: cristal, aplicação: recém nascido a termo	100
Copo Alimentador	Copo Alimentador Incolor, material: polipropileno, capacidade: 30ml, cor: incolor, temperatura esterilização: até 121 graus, dimensões do produto: 20x15x17cm, peso 0,5g, aplicação: recém nascido a dois anos.	200
OBJETO	COPA DE APOIO - UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
Copo Medidor	Copo, material: polipropileno, capacidade: 500 ml, características adicionais: tipo medidor.	5
Papeiro 16 cm	Diâmetro: 16cm Comprimento do cabo: 11cm Litragem: 1,2 Litros Espessura: 0,90mm Código do produto: 10079 Itens Inclusos: 01 Panela papeiro para bebê Teflon Antiaderente 16cm undefined	5
Cuba plástica 6L	Caixa plástica, material: polipropileno, comprimento: 54 cm, largura: 33 cm, altura: 12,50 cm, cor: branca, tipo: com tampa, capacidade: 15 l	5
Peneira tamanho M	Coador tipo peneira, material: plástico, características adicionais: em forma de cone, diâmetro: 11 cm	5
Luva Térmica	Composição, capa: tecido poliéster e elastano, viés: poliamida, Elástico: Poliéster e elastodieno. Parte Interna tecido de algodão e sementes de linhaça. Contendo Látex.	5
OBEJTO	REFEITÓRIO - UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
Buffet térmico com 8 cubas	Buffet, buffet Houve a necessidade de adequação a descrição, devido o ideal ser Buffet Térmico Self Service. Descrição Técnica - Construído em aço inox brilhante AISI 430 – 10 Cubas gastronômicas (GNs) confeccionadas em aço inox AISI 304 - Estrutura tubular com pintura eletrostática, rodízios com trava ou niveladores - Protetor salivar em aço inox brilhante AISI 430 e iluminação fluorescente - Voltagem: 220 V - Potência da Resistência: 2.000 W (110 V) e 2.500 W (220 V) - Lâmpada piloto - Termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C) - Cubas inclusas. Dimensões Tamanhas (C x P x A): 1770 x 595 x 1255 mm. Tipo Pedestal.	2

Pass-Through Quente	Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo Aquecimento: Resistência elétrica; Temperatura: +30 a +65C Controlador eletrônico com indicador de temperatura; Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304;Prateleiras:6 níveis; grades em aço inox 430, reguláveis; Pés niveladores; Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande); Obs: As cubas não acompanham o produto; Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009; Produto destinado para uso comercial; INFORMAÇÕES TÉCNICAS; Altura 2045mm; Profundidade 935mm;Frente 720mm;Consumo 8,5kW/dia; Peso Líquido 127kg;Classe (6)	1
Suqueira industrial com 2 cubas - 15L	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: acrílico, tipo: 2 depósitos, capacidade: 16 l, tensão: 220 v, consumo: 0,24 kw,h	2
Garrafas térmicas 15L	Garrafa térmica, material: aço inoxidável, aplicação: , capacidade: 6 l, voltagem: 220 v, características adicionais: 2 torneiras e 2 depósitos	5
Mesas para refeitório	Mesa para Refeitório para 06 lugares com assento fixo - Modelo Mesa para Refeitório, Confeccionado em MDP de 18mm e friso PVC nas bordas, medidas: Medidas do Tampo da Mesa: L 180 X P 75 X A 77cm, Medidas do Banco fixo unidade: Diâmetro: 31cm x A47cm, Profundidade total da mesa com banco fixo: 1,40 mts	15
Garfo	em inox	450
Faca	em inox	450
Colher	em inox	350
Prato	em louça	450
Lixeira com pedal	Carro coletor lixo, material: polipropileno, componentes: com tampa, capacidade: 120 l, características adicionais: 2 rodas , dimensão 93x48x55 cm, cor: branca;	3

2. Fundamentação da contratação

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual elaborado nos moldes do Decreto Estadual nº 90.385/2023, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. Descrição da solução

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

4. Requisitos da contratação

- 4.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.1.1. Sustentabilidade:

4.1.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1.1.1. Uso racional da água

4.1.1.1.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo encarregado deve atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos trabalhadores da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

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

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

4.1.1.1.1.4. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos trabalhadores.

4.1.1.1.2. Eficiência energética

4.1.1.1.2.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração;

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

4.1.1.1.2.3. Realizar a manutenção e ajustes necessários aos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas

4.1.1.1.3. Destinação final de resíduos de óleos utilizados em cocções

4.1.1.1.3.1. Em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e /ou organizações assistenciais, cooperativas e associações que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

4.1.2. Subcontratação:

4.1.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.1.3. Garantia da contratação:

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

4.1.4. Vistoria:

4.1.4.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

4.1.4.2. De acordo com o objeto da contratação, há necessidade da indicação de instruções específicas sobre a vistoria, para além daquelas previstas na minuta padronizada pela PGE/AL:

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

4.1.4.2.2. Para a vistoria, a licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificada, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa, comprovando sua habilitação para a realização da vistoria;

4.1.4.2.3. A licitante terá que agendar o dia e o horário para realização da vistoria;

4.1.4.2.4. Com o objetivo de evitar aglomeração, só será permitida a entrada de no máximo 2 (dois) representantes da licitante;

4.1.4.2.5. Será obrigatório aos representantes da licitante o uso de máscaras de proteção;

4.1.4.2.6. Por ocasião da vistoria, à licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, pendrive, ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

4.2. De acordo com o objeto da contratação, há necessidade da exigência dos seguintes requisitos específicos, para além daqueles previstas na minuta padronizada pela PGE/AL:

4.2.1. A contratada deverá disponibilizar por dia, considerando o quantitativo de refeições a serem produzidas, no mínimo, 1 nutricionista coordenadora, 1 cozinheiro, 4 auxiliares de cozinha e 1 servente de limpeza, para atuarem na produção e fornecimento das refeições no ambiente da empresa.

4.2.2. Declaração de que tem pleno conhecimento das informações, condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço e ao local de sua execução, que assume total responsabilidade por esse fato e que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

4.2.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.2.4. São obrigações da Contratante:

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

4.2.4.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

4.2.4.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

4.2.4.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

4.2.4.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber;

4.2.4.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

4.2.4.6.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

4.2.4.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

4.2.4.6.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

4.2.4.6.4. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

4.2.4.7. Fornecer por escrito às informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

4.2.4.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

4.2.4.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

4.2.4.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, as built, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.2.5. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

4.2.5.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

4.2.5.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

- 4.2.5.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado de Alagoas ou à entidade estadual, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 4.2.5.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 4.2.5.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 4.2.5.6. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 4.2.5.7. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços;
- 4.2.5.8. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 4.2.5.9. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 4.2.5.10. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 4.2.5.11. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 4.2.5.12. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 4.2.5.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 4.2.5.14. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.2.5.15. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;
- 4.2.5.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 4.2.5.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 4.2.5.18. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 4.2.5.19. Assegurar à Contratante:
- 4.2.5.19.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 4.2.5.19.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 4.2.5.20. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, exigida, inclusive, a capacitação dos técnicos da Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços, sempre que necessário.
- 4.2.5.21. MATERIAIS RECICLÁVEIS E RESÍDUOS SÓLIDOS
- 4.2.5.21.1. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual;

4.2.5.21.2. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

4.2.5.22. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.2.5.22.1. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada sempre que as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes e devem ter periodicidade máxima de três meses. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

4.2.5.23. HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

4.2.5.23.1. CONTROLE DE SAÚDE:

4.2.5.23.1.1. A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da equipe de fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador;

4.2.5.23.1.2. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa;

4.2.5.23.1.3. Os funcionários da CONTRATADA devem estar sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego;

4.2.5.23.1.4. Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções /infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. Nestes casos, os funcionários deverão ser encaminhados para exame médico e tratamento, e afastados das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.2.5.23.2. HIGIENE E SEGURANÇA DOS FUNCIONÁRIOS

4.2.5.23.2.1. Os manipuladores de alimentos devem manter o asseio e estética: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;

4.2.5.23.2.2. A CONTRATADA deverá conceder aos seus funcionários fardamento completo, este deverá ser renovado a cada seis meses de contrato, como medida de manter a conservação do mesmo, ou quando se fizer necessário;

4.2.5.23.2.3. Os uniformes deverão ser compostos de: calça, camisa, jaleco, avental, sapato/bota e luvas, todos de cor clara, preferencialmente branca. É obrigatório o uso de touca descartável para os manipuladores masculinos e femininos; 4.2.5.23.2.4. A empresa deverá dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local;

4.2.5.23.2.5. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos;

4.2.5.23.2.6. Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas;

4.2.5.23.2.7. A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários;

4.2.5.23.2.8. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento;

4.2.5.23.2.9. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção, nas áreas de pré-preparo e cocção dos alimentos e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

4.2.5.23.3. ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS

4.2.5.23.3.1. Na área de distribuição dos alimentos, a empresa deverá instalar mesas e cadeiras em fórmicas de cor clara, que permita segurança aos usuários. Deverá disponibilizar mesas com cadeiras para idosos e portadores de necessidades especiais, no mínimo de 10 lugares, em quantidade suficiente para a demanda contratada.

4.2.5.24. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)

4.2.5.24.1. A unidade deverá dispor de manual de Boas Práticas e de POPs, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

I – Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

II- Controle da Potabilidade da Água

III – Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV– Higienização do reservatório;

V– Higiene e saúde dos manipuladores;

VI – Manejo dos Resíduos.

4.2.5.25. DO TRASPORTES DOS ALIMENTOS

4.2.5.25.1. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.2.5.26. No caso de exercício de atividade de produção e comercialização de refeições prontas: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária, nos termos previstos na Resolução-RDC ANVISA nº 216/04;

4.2.5.27. Prova de atendimento dos seguintes requisitos, previstos na Resolução-RDC ANVISA nº 216/04.

4.2.6. Justificativa para não aceitação do consórcio para contratação do serviço de produção contínua de refeições:

4.2.6.1. Incompatibilidade de serviços: Os serviços oferecidos pelo consórcio não atendem aos requisitos específicos de qualidade e eficácia exigidos para uso hospitalar, comprometendo a segurança dos pacientes e a eficiência dos procedimentos de higiene hospitalar.

4.2.6.2. Falta de Compatibilidade com Normas Regulatórias: Os serviços do consórcio nem sempre estão em conformidade com as normas regulatórias vigentes, o que pode resultar em problemas legais e de conformidade para o hospital.

4.2.6.3. Capacidade de Fornecimento Insuficiente: O consórcio nem sempre apresenta capacidade suficiente para garantir o fornecimento contínuo e adequado dos serviços, o que pode afetar a operacionalidade e a continuidade dos serviços hospitalares.

4.2.6.4. Avaliação de Riscos e Contingências: Após uma análise detalhada dos riscos associados à parceria com o consórcio, concluiu-se que os potenciais impactos negativos superam os benefícios esperados, colocando em risco a operação hospitalar e a qualidade do atendimento aos pacientes.

4.2.6.5. **ATESTO** que a solução proposta, no sentido de vedar a participação de consórcio, está baseada nas dimensões e complexidade do objeto, sendo certo que existe no mercado parcela significativa de empresas que, isoladamente, apresentam condições de executar a prestação em sua integralidade, de modo que a medida não comprometerá a ampla participação de licitantes.

5. Modelo de execução do objeto

A execução do objeto da contratação seguirá a seguinte dinâmica:

São métodos ou rotinas de execução do trabalho e das etapas a serem executadas:

O prazo de execução será contado, do efetivo recebimento da Ordem de Execução, até a expiração do prazo de vigência contratual e seguirá o seguinte cronograma físico-financeiro:

- Recebimento de matéria prima
- Armazenamento de matéria prima
- Pré-preparo;
- Preparo;
- Porcionamento; e
- Distribuição no **HOSPITAL DA MULHER DRA. NISE DA SILVEIRA** (PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES NO AMBIENTE DA EMPRESA E DISTRIBUIÇÃO NA UNIDADE)

A empresa deverá obedecer às requisições realizadas pela nutricionista vinculadas as Unidades Hospitalares, sendo criteriosamente distinguida pelo tipo de dieta conforme exposto:

REFEIÇÕES DOS PACIENTES

As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim a depender da solicitação da equipe de nutrição clínica a dietoterapia do paciente poderá variar em:

- Consistência - livre, Branda, Semi pastosa, Pastosa, Líquida pastosa, Líquida completa, Líquida rala e Líquida de prova;
- Temperatura - quente, morna, natural, fria ou gelada
- Volume - gramas e mililitros
- Fracionamento - 1 a 8 refeições ao dia por paciente
- Valor calórico – Hipocalórico, normocalórico, hipercalórico
- Teor de proteínas – restrito, hipoprotéico, normoprotéico, hiperprotéico
- Teor de carboidratos – restrito, hipoglicídica, normoglicídica e hiperglicídica
- Teor de Lipídios – restrito, hipolipídica, normolipídica e hiperlipídica
- Teor de fibras – isenta (obstipante) e acrescido (laxante)
- Micronutrientes – isento ou acrescido de alimentos ricos em micronutrientes específicos a necessidade do paciente.

Com isso podem ser classificadas as dietas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos.

O cardápio hospitalar oferecido aos pacientes internados é fracionado em 6 (seis) refeições diárias, sendo: desjejum, lanche da manhã (colação), almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, porém a critério do nutricionista clínico e como citado acima o volume e o fracionamento poderá ser alterado para mais ou para menos a depender da necessidade do paciente. Poderá haver a introdução de complementos e suplementos de suporte nutricional as preparações se assim prescritos pelo nutricionista clínico e a depender da necessidade do paciente.

Deverá ser ofertado 7 cardápios base destinados aos pacientes: Cardápio para dieta livre, branda, pastosa, diabético, Laxante e obstipante, além de um cardápio destinado aos comensais sadios que envolvem: acompanhantes e servidores que frequentam o refeitório da unidade.

Os cardápios deverão ser elaborados semestralmente pelo nutricionista Responsável Técnico da contratada, embasado neste processo e a rotatividade das preparações deve contemplar um período mínimo de 90 dias, com adequações mensais por sazonalidade dos alimentos. Os cardápios devem passar por aprovação e devem ser enviados a cada adequação para avaliação das nutricionistas vinculadas a esta secretaria.

DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias. Desse modo as dietas podem ser classificadas de acordo com: consistência; conteúdo de nutrientes, composição química e condições especiais.

DIETA LIVRE, NORMAL OU GERAL:

Objetivo: Fornecer proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos e garantir uma oferta equilibrada de nutrientes sem modificações na consistência dos alimentos.

Indicação: É indicada para os pacientes com mastigação e funções gastrointestinais preservadas, que não necessitam de modificações significativas na consistência dos alimentos.

Alimentos: devem ser oferecidos alimentos de todos os grupos: cereais, pães, tubérculos e raízes; hortaliças (verduras e legumes); frutas; leite e produtos lácteos; carnes e ovos; leguminosas; oleaginosas; óleos e gorduras; açúcares e doces.

DIETA BRANDA

Objetivo: oferecer alimentos de mais fácil mastigação, macios ou abrandados pela cocção, pouco condimentados, subdivididos, porém não necessariamente moídos ou triturados.

Indicação: nos casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal e como intermediária na progressão para dieta livre.

Alimentos não recomendados: frituras em geral, vegetais crus, alimentos duros ou crocantes, condimentos picantes, oleaginosas e coco. Demais alimentos deverão ser utilizados de acordo com a prescrição dietoterápica individual de cada paciente.

DIETA PASTOSA

Objetivo: minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Indicação: pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.

Características da dieta: dieta de transição entre a líquida e a branda. Contém preparações cremosas, líquidas, papas, purês e alimentos bem macios.

Alimentos não recomendados: Alimentos sólidos ou de consistência não macia. Demais alimentos deverão ser utilizados de acordo com a prescrição dietoterápica individual de cada paciente.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Objetivo: excluir a função mastigatória, facilitar a deglutição, digestão e absorção dos alimentos.

Indicação: Anorexia, dificuldade de mastigação, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos, preparo de determinados exames.

Características da dieta: composta de alimentos líquidos e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, conservando as características da dieta, como glicídios solúveis, proteínas solúveis ou gelificadas e lipídios emulsionados.

DIETA LÍQUIDA DE PROVA OU LÍQUIDA RESTRITA

Objetivo: saciar a sede, evitar a desidratação, evitar acidose, manter função renal, repousar o TGI e amenizar a sintomatologia.

Indicação: pré-preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos.

Características da dieta: composta de líquidos claros e coados e sem fibras,

DIETA LAXANTE

Objetivo: suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e melhorar o trânsito intestinal.

Indicação: pacientes com obstipação intestinal.

Características: rica em fontes de fibras (insolúvel e solúvel). Ofertar frutas com casca ou bagaço; vegetais folhosos crus; frutas ricas em fibras. Substituição de alimentos pobres em fibras e refinados por alimentos ricos em fibras e laxativos, como cereais integrais, frutas laxantes in natura e salada crua. Ofertar alimentos de acordo com a consistência da dieta.

Alimentos não recomendados: alimentos pobres em fibras e frutas constipantes como caju, goiaba, banana. Observação: à critério da nutrição clínica haverá inclusão de coquetel laxativo, com acréscimo ou não de módulo de fibras (fornecido pela Contratante), de acordo com a prescrição nutricional.

DIETA OBSTIPANTE:

Objetivo: suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, melhorar o trânsito intestinal, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

Indicação: pacientes com diarreia. Características da dieta: normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, com predominância de fibras solúveis. Ofertar líquidos e eletrólitos (água de coco, chás, sucos sem bagaço) para repor as perdas intestinais. Cereais refinados e derivados, batata inglesa, aipim e cará bem cozidos e sem molho. Cenoura e chuchu, sem casca e bem cozidos. Frutas obstipantes como banana prata, banana maçã, maçã e pera sem casca, goiaba sem casca e sem semente, sucos de goiaba, caju, limão, maçã ou outras frutas constipantes.

Alimentos não recomendados: alimentos que contêm lactose (leite e derivados, manteiga, adoçante com lactose), alimentos que ricos em sacarose (doces concentrados, mel, pudins), alimentos ricos em gordura (frituras, maionese, abacate), alimentos integrais, hortaliças e frutas laxantes.

DIETA HIPERCALÓRICA

Objetivo: fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.

Indicação: desnutrição, politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.

Características: hipercalórica, normoproteica, hiperglicídica, hiperlipídica, com aumento nas porções do desjejum, almoço e jantar e oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces e sobremesas, pães, mel, geleia de frutas, etc.); acréscimo de azeite cru no almoço e/ou jantar.

Alimentos não recomendados: frituras e alimentos não saudáveis.

DIETA HIPOPROTEICA

Objetivo: fornecer menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal.

Indicação: pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento conservador e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

Características: hipoproteica, com predomínio de proteína de alto valor biológico.

Alimentos não recomendados: frituras e alimentos não saudáveis.

DIETA HIPOSSÓDICA

Objetivo: controlar a pressão arterial e o balanço hídrico.

Indicação: na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc.

Características: restrita em alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, salvo na quantidade solicitada pela nutricionista clínica e somente as proteínas são preparadas com sal reduzido. É entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g) e limão. A critério do nutricionista responsável pelo paciente pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

Alimentos não recomendados: alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados.

DIETA HIPOLIPÍDICA

Objetivo: fornecer baixa quantidade de gordura e com perfil lipídico adequado.

Indicação: prevenir e/ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndrome de má absorção, doenças cardiovasculares e dislipidemias.

Características: com baixo teor de gorduras e óleos, principalmente das gorduras saturadas.

Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros (coalho light, ricota, minas frescal), carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geleia de frutas, mel, ovo.

Alimentos não recomendados: manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, leite de côco, côco, bolos

VARIAÇÕES DO CARDÁPIO PARA PACIENTES:

CAFÉ DA MANHÃ E JANTAR

VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:

1. PÃO FRANCÊS - porção preparada *per capita* 50g
2. PÃO DE LEITE OU SEDA – porção preparada *per capita* 50g
3. PÃO FRANCÊS INTEGRAL – porção *per capita* 50g
4. TORRADA - porção preparada *per capita* 80g
5. MACAXEIRA - porção preparada *per capita* 250g
6. CUSCUZ - porção preparada *per capita* 200g
7. BATATA-DOCE - porção preparada *per capita* 250g
8. INHAME - porção preparada *per capita* 250g
9. TAPIOCA - porção preparada *per capita* 80g
10. MINGAU – aveia - porção preparada *per capita* 500ml
11. MUNGUZÁ - porção preparada *per capita* 500ml
12. CANJICA - porção preparada *per capita* 400ml
13. ARROZ DE LEITE - porção preparada *per capita* 400ml
14. BOLO simples comum, diet, sem leite ou sem gluten - porção preparada *per capita* 100g

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

1. BOVINA de 1ª: coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
2. AVES: peito de frango; coxa e sobrecoxa; ovos.
3. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
4. CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 250g
5. CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 180g
6. OVOS ESTRELADOS OU COZIDOS: porção *per capita* 100g
7. PEIXES: porção preparada *per capita* 180g
8. QUEIJOS MAGROS (COALHO / MINAS / RICOTA): 40g

VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

13. SOPA DE CARNE BOVINA (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
14. SOPA DE FEIJÃO COM CARNE: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
15. CANJA DE GALINHA (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
16. SOPA DE FRANGO (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

1. CAFÉ sem açúcar - porção preparada *per capita* 260ml.
2. CAFÉ COM LEITE UHT sem açúcar - porção preparada *per capita* 260ml.
3. CHÁ camomila, cidreira, erva doce, maçã e canela, hortelã, boldo - porção preparada *per capita* 260ml.
4. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 300ml
5. TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

ALMOÇO:

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

1. BOVINA de 1ª: coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
9. AVES: peito de frango; coxa e sobrecoxa; ovos.
10. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
11. CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 250g
12. CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 180g
13. PEIXES: porção preparada *per capita* 180g

VARIAÇÕES DE ARROZ E FEIJÃO E PORÇÕES:

6. ARROZ: branco, tipo I - porção preparada *per capita* 200g
7. ARROZ: parabolizado, tipo I – porção preparada *per capita* 200g
8. FEIJÃO: carioca, preto ou corda - porção preparada *per capita* 150g

VARIAÇÕES DE GUANIÇÕES E PORÇÕES:

8. MACARRÃO: espaguete, talharim, ou parafuso - porção preparada *per capita* 150g
9. PURÊ: batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira ou legumes - porção *per capita* 90g

VARIAÇÕES DE SALADAS E PORÇÕES:

10. VERDURAS E LEGUMES: alface, acelga, repolho, couve manteiga, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, pepino, milho, ervilha, abobrinha, abóbora, vagem, manjerição, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim, alho - porção *per capita* 200g
11. TUBERCULOS: Batata doce, batata inglesa, macaxeira - porção *per capita* 120g
12. FRUTAS: Maçã, banana, abacaxi, melão, melancia e laranja - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.

VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

17. SOPA DE CARNE BOVINA (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml.
18. SOPA DE FEIJÃO COM CARNE: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml.
19. CANJA DE GALINHA (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 600ml.
20. SOPA DE FRANGO (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml.

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

1. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 300ml.
2. TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

VARIAÇÕES DE SOBREMESAS E PORÇÕES

1. FRUTAS: Maçã, pêra, banana, abacaxi, melão, melancia, mamão, laranja pêra, laranja lima, tangerina - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.
2. GELATINAS: sabor morango, uva, abacaxi, limão, framboesa, com açúcar e diet – porção preparada *per capita* 60ml

LANCHES E CEIA

VARIAÇÕES DE FRUTAS E PORÇÕES

1. FRUTAS: Maçã, pêra, banana, abacaxi, melão, melancia, mamão, laranja pêra, laranja lima, tangerina - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.

VARIAÇÕES DE BISCOITOS E BOLACHAS

2. BOLACHA DOCE: Biscoito tipo Maria ou maisena – porção *per capita* de 40g
3. BOLACHA DOCE INTEGRAL: Biscoito tipo maria ou maisena integral – porção *per capita* de 40g
4. BOLACHA SALGADA: Bolacha tipo cream cracker ou água e sal – porção *per capita* de 40g
5. BOLACHA SALGADA INTEGRAL: Bolacha tipo cream cracker – porção *per capita* de 40g

VARIAÇÕES DE LEITE E DERIVADOS

1. LEITE: Integral, desnatado ou semi desnatado – porção per capita de 300ml
2. IOGURTE: Integral, desnatado, normal e diet – porção per capita de 260ml
3. VITAMINA DE FRUTA: leite integral, desnatado ou semi desnatado, com banana, mamão ou ambos – porção per capita de 300ml.

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

6. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada per capita 300ml
7. CHÁ camomila, cidreira, erva doce, maçã e canela, hortelã, boldo - porção preparada per capita 280ml.
8. COQUETEL LAXANTE: suco de laranja, mamão e ameixa seca – porção per capita de 300ml.

2. TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

AS OPÇÕES E QUANTIDADES DE TODAS AS DIETAS PODEM VARIAR (ATÉ O DOBRO DA PORÇÃO PER CAPITA) CONFORME A NECESSIDADE DO PACIENTE E A SOLICITAÇÃO DA NUTRICIONISTA DO SETOR DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL

VARIAÇÕES DE CARDÁPIO FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS E ACOMPANHANTES:

As refeições almoço e jantar dos acompanhantes e funcionários deverão ser solicitados pelo serviço de nutrição do hospital, e durante o preparo e porcionamento das dietas deverá ser respeitado o cardápio com suas devidas características, suas derivações e variações de per capita e porção a seguir:

ALMOÇO:

PRATO PRINCIPAL:

Duas opções de proteína e seus modos de preparo, **conforme o cardápio**. O usuário escolhe uma das opções. Será disponibilizado 50% do total de refeições, de cada prato principal.

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

1. BOVINA de 1ª: contrafilé, coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
2. BOVINA de 2ª: músculos, capa de filé, paleta, acém.
3. SUÍNA: pernil e carré.
4. AVES: peito de frango ou peru; coxa e sobre coxa.
5. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
 - CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 250g
 - CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 180g
 - PEIXES: porção preparada per capita 180g

ACOMPANHAMENTOS:

Será disponibilizado diariamente como acompanhamento: o arroz, macarrão na proporção de 50% (ou outra porcentagem, melhor alinhada com a nutricionista responsável da unidade hospitalar) do total de refeições para cada preparação e o feijão, **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE ARROZ E FEIJÃO E PORÇÕES:

1. ARROZ: branco, tipo I - porção preparada *per capita* 200g
2. ARROZ: parabolizado, tipo I – porção preparada per capita 200g
3. FEIJÃO: carioca, preto ou corda - porção preparada *per capita* 150g

GUARNIÇÕES:

Serão disponibilizados dois tipos de preparações **conforme o cardápio**.

VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:

4. MACARRÃO: espaguete, talharim ou parafuso - porção preparada *per capita* 150g
5. FARINHA OU FAROFA: farinha de mandioca no preparo de farofa de ovos, farofa acebolada, farofa de cenoura, farofa de bacon tipo 1 - porção *per capita* 30g
6. PURÊ: batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira ou legumes - porção *per capita* 90g
7. PIRÃO: de peixe, frango ou carne – porção preparada *per capita* 90g
8. BATATA SAUTÉ: - porção preparada per capita 90g
9. BATATA GRATINADA: porção preparada per capita 90g

SALADAS:

Serão disponibilizados diariamente dois tipos de preparações, uma crua e outra cozida, **conforme o cardápio.**

VARIAÇÕES DE SALADAS E PORÇÕES:

9. VERDURAS E LEGUMES: alface, acelga, repolho, couve manteiga, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, pepino, milho, ervilha, abobrinha, abóbora, vagem, manjerição, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim, alho - porção *per capita* 200g
10. FRUTAS: Maçã, banana, abacaxi, melão, melancia e laranja - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.

BEBIDAS:

Será disponibilizado diariamente um tipo de suco

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

1. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada per capita 300ml

SOBREMESAS

VARIAÇÕES DE SOBREMESAS E PORÇÕES

2. FRUTAS: Maçã, pêra, banana, abacaxi, melão, melancia, laranja pêra, laranja lima, tangerina - porção per capita 150g ou 01 unidade.
3. GELATINAS: sabor morango, uva, abacaxi, limão, framboesa, com açúcar e diet – porção preparada per capita 60ml
4. DOCES: Goiaba e banana – porção preparada per capita 50g

CAFÉ DA MANHÃ E JANTAR

Uma opção de proteína **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

1. BOVINA de 1ª: coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
2. AVES: peito de frango; coxa e sobrecoxa; ovos.
3. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
4. CARNES COM OSSO: porção preparada per capita 250g
5. CARNES SEM OSSO: porção preparada per capita 180g
6. OVOS ESTRELADOS OU COZIDOS: porção per capita 100g
7. PEIXES: porção preparada per capita 180g

GUARNIÇÕES:

Duas opções de guarnição **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:

15. PÃO FRANCÊS - porção preparada *per capita* 50g
16. PÃO DE LEITE OU SEDA – porção preparada per capita 50g
17. PÃO FRANCÊS INTEGRAL – porção per capita 50g
18. TORRADA - porção preparada *per capita* 80g
19. MACAXEIRA - porção preparada *per capita* 250g
20. CUSCUZ - porção preparada *per capita* 200g
21. BATATA-DOCE - porção preparada *per capita* 250g
22. INHAME - porção preparada *per capita* 250g
23. TAPIOCA - porção preparada *per capita* 80g
24. MINGAU – aveia - porção preparada *per capita* 500ml
25. MUNGUZÁ - porção preparada *per capita* 500ml
26. CANJICA - porção preparada *per capita* 400ml
27. ARROZ DE LEITE - porção preparada *per capita* 400ml
28. BOLO simples comum, diet, sem leite ou sem glúten - porção preparada *per capita* 100g

- TODAS AS VARIAÇÕES SÃO ACOMPANHADAS DE OVOS - porção preparada *per capita* 100g.
 - TODAS AS VARIAÇÕES SÃO ACOMPANHADAS DE MARGARINA (comum, light e sem sal) - porção preparada *per capita* 01 sachê.
 - AS VARIAÇÕES PÃES, TORRADAS E TAPIOCA SÃO ACOMPANHADAS DE GELÉIA (comum e diet) - porção preparada *per capita* 01 sachê.

SOPAS

Uma opção de sopa **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

26. Sopa de carne bovina (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
27. Sopa de feijão com carne: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
28. Canja de galinha (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
29. Sopa de frango (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml

VARIAÇÕES DE LEGUMES E VERDURAS:

- Cenoura, chuchu, abóbora, batata inglesa, couve-manteiga, cebola, cebolinha, tomate, pimentão, alho, salsa, coentro.

BEBIDAS

Será disponibilizado três opções de bebidas diariamente, **conforme o cardápio.** O usuário escolhe uma das opções.

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES:

3. CAFÉ sem açúcar - porção preparada *per capita* 280ml.
4. CAFÉ COM LEITE UHT sem açúcar - porção preparada *per capita* 280ml.
5. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 280ml
6. TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

DAS REFEIÇÕES EM GERAL

As refeições dos lotes deverão ser produzidas no ambiente da empresa e servidas aos pacientes dispondo de kits embalados contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo, faca e colher, conforme o tipo de preparação da dieta) resistentes (tipo extra forte), cor branca ou transparente, tipo refeição ou sobremesa (conforme o tipo de preparação), em quantidade equivalente ao número de refeições produzidas. Em caso de quebra no momento da refeição os talheres deverão ser substituídos.

COM RELAÇÃO AO VALOR NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES PRONTAS DESTINADAS AOS ACOMPANHANTES E SERVIDORES, DEVE-SE CONSIDERAR QUE SÃO IGUAIS, POR ESTE MOTIVO SÃO APRESENTADAS SOMADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

DEVE-SE CONSIDERAR O ACRÉSCIMO DE 20% (VINTE E CINCO POR CENTO) DO QUANTITATIVO TOTAL NO QUE SE REFERE ÀS REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES E SERVIDORES À TÍTULO DE MARGEM DE SEGURANÇA. TAL ACRÉSCIMO DEVE SERVIR PARA FUTURO AUMENTO INOPINADO DE CONSUMO CAUSADO EM SITUAÇÕES EMERGENCIAS.

EM VIRTUDE DOS QUANTITATIVOS SEREM MERAS ESTIMATIVAS BASEADAS NA EXPERIÊNCIA VIVIDA NA UNIDADE DE SAÚDE, ESTA SECRETARIA NÃO SERÁ OBRIGADA A UTILIZAR A TOTALIDADE DO SALDO PREVISTO EM CONTRATO.

Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura. Hortifruti deverá passar por seleção, mantendo a qualidade dos produtos recebidos além de limpos e higienizados. Todos os insumos deverão ser armazenados em temperatura controlada (refrigeração, congelamento e ambiente) específica para cada gênero, seja perecível ou não perecível e a verificação registrada em controle específico. A quantidade estocada deverá ser de acordo com o número de refeições produzidas evitando falta e seguindo as normas vigentes propostas pela RDC216/2014 e CVS6/2013 para armazenamento de alimentos.

Nas preparações principais, está vetada a utilização de aparas das carnes, bem como gorduras e cartilagens. Em preparações fritas seja por imersão ou não, esta vetado a reutilização do óleo.

Não será permitido o reaproveitamento de sobras limpas ou já manipuladas.

Os alimentos como bolos, pães, biscoitos e frutas inteiras (salvo salada) deverão ser acondicionados em embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora. Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro.

Quanto as bebidas, suco, leite, vitaminas, iogurtes e coquetel deverão ser servidos em copos descartáveis de 300ml com tampa. Café, café com leite e chás em copos de 280ml com tampa.

Quanto às preparações quentes líquidas e líquido pastosas, papas, mingaus, sopas e caldos deverão ser servidas em embalagens térmicas de 500ml com tampa

As preparações sólidas quentes deverão ser servidas em marmitas de isopor, térmicas, com divisória (três) e com tampa.

Todas as refeições deverão ser identificadas com nome do paciente, andar ou ala, leito, tipo de refeição, as especificações dietoterápicas, bem como a data de preparação.

As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, atóxico, inodoro, com capacidade variada (conforme a preparação citada no item SALADAS), com tampa.

A margarina (comum, light e sem sal), a geleia (comum e diet), o adoçante (sucralose) e o açúcar devem ser fornecidos em forma de sachê individual acompanhados de talher descartável.

As refeições para colaboradores e acompanhantes deverão ser servidas em buffet de distribuição térmico, para preparações quentes e para preparações frias (saladas).

Para garantir a qualidade das refeições, a temperatura das preparações deverá ser verificada durante o tempo de distribuição e registrada em planilha de controle como pede a legislação vigente para segurança alimentar (RDC216/2014 e CVS6/2013).

O gás de cozinha será de responsabilidade da contratada.

Deverá ser disponibilizado para a Unidade Hospitalar cubas de inox para Buffet com tampa, rasa e funda, específicas para preparações quentes e frias o qual será montada no refeitório da Unidade Hospitalar

HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

Paciente

- Desjejum - 7h15
- Colação - 9h30
- Almoço - 11h45
- Lanche - 15h
- Jantar - 17h20
- Ceia - 20h30

Acompanhante

- Desjejum - 7h15
- Almoço - 11h45
- Jantar - 17h20

Servidor

- Almoço - 12h às 14h
- Jantar - 19h30 às 21h30

OS HORÁRIOS DOS FORNECIMENTOS E AS QUANTIDADES DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, PODERÃO SER REVISADAS E ALTERADAS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA UNIDADE CONFORME A NECESSIDADE DO MESMO, PORÉM A CONTRATADA TEM QUE SER AVISADA COM ANTECEDÊNCIA NO PRAZO A COMBINAR COM AMBAS AS PARTES.

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o Contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das

estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis.

6.6. Preposto:

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

6.6.2. Considerando a natureza do serviço a ser contratado, qual seja, produção com fornecimento de refeições alimentares para Unidade Hospitalar, o preposto, preferencialmente, será um profissional nutricionista.

6.6.2.1. A escolha de um preposto que não seja profissional de nutrição, não isenta a contratada da contratação de um nutricionista para acompanhar a produção.

6.6.3. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante todo o período de produção.

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

6.7. Fiscalização:

6.7.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.8. Fiscalização Técnica:

6.8.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.8.3. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.8.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.8.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.8.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.9. Fiscalização Administrativa:

6.9.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.9.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

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

6.9.3.1. A conformidade dos produtos e dos serviços entregues com relação às especificações técnicas e com a proposta da contratada, com vistas ao recebimento provisório, será avaliada conforme o seguinte método: Nutricionista responsável pela unidade (coordenação de nutrição ou nutricionista fiscal de contrato) aplicará check list de verificação mensal de forma a observar se os critérios pré-definidos neste processo estão sendo seguidos, utilizando a lista de verificação a seguir:

6.9.3.1.1. Conferência do quantitativo de refeições produzidas em relação ao solicitado previamente

6.9.3.1.2. Conferência do quantitativo de refeição produzida diária (kg)

6.9.3.1.3. Conferência do quantitativo de resto diário (kg)

6.9.3.1.4. Somatório dos quantitativos gerando o total/mensal

6.9.3.1.5. Aplicação na fórmula de resto-ingestão

6.9.3.1.6. Classificação entre aceitável (0 a 10% de resto/mês) ou fora dos padrões de qualidade (> 10% resto/mês).

6.9.4. Indica-se para participação da fiscalização o seguinte agente público:

Nome: Rafaella Cavalcante Braga
CPF: 085.130.264-50
E-mail: nutricaoohm21@gmail.com
Coordenadora de Nutrição da Unidade Hospital da Mulher
Telefone: 82 993599193

6.9.4.1. Destaca-se que o Agente público indicado acima é nutricionista coordenadora da unidade Hospital do Coração.

6.10. Gestor do Contrato:

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

6.10.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.10.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.10.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

6.10.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. Avaliação da execução:

7.1.1. A avaliação da execução do objeto utilizará os Balanços Mensais - BM como instrumento de medição de resultado para aferição das quantidades de refeições fornecidas e qualidade da prestação dos serviços dispostos neste item.

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

7.1.1.1.1. não produziu os resultados acordados;

7.1.1.1.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.1.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

7.1.3.1. Quantitativo de refeições fornecidas mensalmente.

7.2. Recebimento

7.2.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de cinco dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

7.2.1.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.2.1.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

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

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

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

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

7.2.2.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

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

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

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

7.2.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 15 dias, contados do recebimento provisório, por gestor do contrato ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:

7.2.4.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;

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

7.2.4.3. Emitir termo detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

7.2.4.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal/Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

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

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

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

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

7.3. Liquidação

7.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.3.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.3.3.1. o prazo de validade;

7.3.3.2. a data da emissão;

7.3.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.3.3.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.3.3.5. o valor a pagar; e

7.3.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.3.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no procedimento de contratação, bem como ao SICAF, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP para identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

7.4. Prazo de pagamento

7.4.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

7.4.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo).

7.5. Forma de pagamento

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

7.5.1.1. O Contratado assumirá os custos decorrentes da transferência de valores caso indique conta bancária que não seja da Caixa Econômica Federal – CEF.

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

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

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

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por lote.

8.2. Regime de execução:

O regime de execução do contrato será empreitada por preço global

8.3. Exigências de habilitação:

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

8.3.1. Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.3.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

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

8.3.2.4. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

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

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

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

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

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

8.3.2.10. Declarar Cumprimento de Cota de Aprendizagem – DCCA, conforme o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, acompanhada da apresentação de Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego através da Secretaria de Inspeção do Trabalho.

8.3.2.10.1. Ficam liberadas de renovar DCCA e documentos complementares as microempresas e empresas de pequeno porte.

8.3.2.10.2. Renovar, durante a vigência do contrato, a cada 6 (seis) meses, a Declaração de Cumprimento de Cota de Aprendizagem – DCCA, conforme o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, acompanhada da apresentação de Certidão de Regularidade na Contratação de Aprendizizes emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, através da Secretaria de Inspeção do Trabalho.

8.3.3. Qualificação Econômico-Financeira

8.3.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de sociedade simples;

8.3.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

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

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

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

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

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

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

8.3.3.4.1. Deverá ser apresentada a relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados.

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

8.3.4. Qualificação Técnica

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

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

8.3.4.2.1. Características: execução do serviço continuado de produção com fornecimento de refeições alimentares em ambiente hospitalar;

8.3.4.2.2. Quantidades: que correspondam no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade de produção com fornecimento de refeições alimentares em ambiente hospitalar.

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

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

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

8.3.5. Reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social:

8.3.5.1. Deverá ser apresentada declaração de cumprimento da reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos moldes do art. 93, da Lei n.º 8.213/91.

8.3.5.2. A verificação do cumprimento da reserva de cargos será feita, preferencialmente, através de espelhamento entre a declaração apresentada pelo licitante e certidão emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego através da Secretaria de Inspeção do Trabalho.

8.3.5.3. Ao longo de toda a execução do contrato, o contratado deverá cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, sob o risco de extinção contratual pela Administração Pública.

8.3.6. ATESTO que foram indicadas, tão somente, as condições mínimas necessárias à habilitação e qualificação técnica para a execução do objeto, inexistindo exigências impertinentes ou irrelevantes, que restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do certame, nos moldes do artigo 9º e dos artigos 66-69, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.407.794,40

9.1. O preço estimado total da contratação é de R\$ 9.407.794,40 (NOVE MILHÕES, QUATROCENTOS E SETE MIL SETECENTOS E NOVENTA E QUATRO REAIS E QUARENTA CENTAVOS), conforme o Mapa de Preços.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

NIDADE ORÇAMENTÁRIA: 27524 – FUNDO ESTADUAL DA SAÚDE – FES	UNIDADE GESTORA: 510524 – FUNDO ESTADUAL DA SAÚDE - FES
PROGRAMA DE TRABALHO: 10.302. 1015. 5069 - QUALIFICAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE NO ESTADO	
PLANO ORÇAMENTÁRIO: 0385 - ABASTECIMENTO DAS UNIDADES DE SAÚDE	
ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.39 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA	
FONTE: 0600 - TRANSFERÊNCIAS FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS – CUSTEIO	
FONTE: 0500 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS	
LICITAÇÃO: 12 – PREGÃO	GRUPO: 41
VALOR ESTIMATIVO: R\$ 9.407.794,40 (NOVE MILHÕES, QUATROCENTOS E SETE MIL SETECENTOS E NOVENTA E QUATRO REAIS E QUARENTA CENTAVOS)	

11. Atesto de responsabilidade

Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do **Termo de Referência** se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

12. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARIANA DA SILVA CELESTINO

Equipe de apoio

SUZANA SICSU VOLKWEIS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 06/01/2026 às 09:20:02.

NEICLA GARDENIA CARVALHO DANTAS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 07/01/2026 às 10:26:05.

Estudo Técnico Preliminar 234/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: E:02000.0000019132/2024

2. Descrição da necessidade

A presente contratação se faz necessária para garantir o fornecimento de refeições balanceadas e em condições higiênico sanitárias aos pacientes internos na Unidade Hospital da Mulher Dra. Nise da Silveira, seus acompanhantes e os servidores plantonistas. Na oportunidade, salientamos que o **SERVIÇO CONTÍNUO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES** é indispensável ao regular funcionamento dos Serviços de Nutrição e Dietética – SND das Unidades Hospitalares sob a gestão da SESAU, vez que são indispensáveis na composição das dietas oferecidas aos pacientes internados nas referidas Unidades Hospitalares, conforme cardápios planejados de forma individualizada, pelos profissionais do Serviços de Nutrição e Dietética, de acordo com a necessidade nutricional da cada paciente, onde a ausência da dieta adequada gera risco de grave dano à saúde dos pacientes, e outros transtornos aos acompanhantes e funcionários.

Cabe destacar que as Unidades Hospitalares tem por determinação legal a obrigação de oferecer refeições balanceadas e em condições higiênico sanitárias adequadas aos pacientes internos, aos servidores/ funcionários, sendo eles **plantonistas (com carga horária a partir de 12 horas) e residentes**, com fundamentação no Decreto Estadual nº. 4.180, de 28 de Agosto de 2009, bem como pela Lei nº. 6932 de 07 de Julho de 1981. Além dos Servidores Plantonistas, também estão amparados os **acompanhantes dos pacientes maiores de 60 (sessenta) anos**, com fulcro na Portaria do Ministério da Saúde nº. 280, de 07 de Abril de 1999; Estatuto do Idoso, Lei nº. 10.741, de 01 de Outubro de 2003, como também é amparado pela Legislação Federal e Estadual o fornecimento de refeições para **acompanhantes de crianças até 12 (doze) anos de idade incompletos e adolescentes entre 12 e 18 anos de idade**, com base no estatuto da criança e do adolescente Lei nº. 8.069, de 13 de Junho de 1990, além da **pessoa portadora de deficiência**, com fundamento no Estatuto da Pessoa com Deficiência, art. 22 da Lei 13.146/2015 e, por fim, o **acompanhante indicado pela parturiente** com base no §1º do art. 19-J, da Lei Federal nº 11.108, de 7 de abril de 2005.

Em tempo, informamos que o desabastecimento do **SERVIÇO CONTÍNUO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES**, causaria grave dano aos pacientes que fazem utilização do Serviço de Saúde da Rede Pública Estadual, considerando que os mesmos não poderiam ser internos, caso necessitassem, pela falta de condições de oferecer a alimentação adequada.

Enfatizamos que a falta de alimentação adequada ao tratamento de cada patologia pode causar graves danos aos pacientes, podendo prolongar o tempo de internação, e ainda vir a causar óbito, fatos que causariam imensos prejuízos à população do Estado, bem como a Administração Pública que estaria descumprindo a Constituição Federal.

Dada a Solução – com a finalidade de resolver o problema, esta secretaria elaborou a Memória de Cálculo, em anexo, com os dados referentes ao **SERVIÇO CONTÍNUO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES** no Hospital da Mulher, sob gestão da Secretaria de Estado da Saúde - SESAU.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - SESAU/AL - Gerência Administrativa - GERAD/SESAU	JOSÉ EDINALDO LINO DA SILVA
Hospital da Mulher Dra. Nise da Silveira	José Edinaldo Lino da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Tem por finalidade demonstrar a existência legal da empresa, legitimidade de sua representação e aptidão para assumir obrigações com a Administração, para tanto, se faz necessária a apresentação dos seguintes documentos (comprovantes):

1. Empresa individual: Registro Comercial.
2. Ato Constitutivo: Contrato Social ou Estatuto em vigor devidamente inscrito na Junta Comercial.
3. Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo.
4. Decreto de Autorização: Para empresa ou sociedade estrangeiro.
5. Comprovantes de Regularidade Fiscal:
6. Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas e Jurídicas;
7. Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS;
8. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;
9. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
10. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
11. Prova de Regularidade com a Procuradoria da Fazenda Nacional;
12. Prova de Regularidade com a Seguridade Social;
13. Prova de Regularidade com FGTS.

5. Levantamento de Mercado

Realizado levantamento de mercado, considerando diferentes fontes, inclusive contratações similares de outros entes públicos, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam à necessidade da Administração, identifica-se aplicável ao presente caso, somente uma única possibilidade de solução, qual seja: **Refeições industriais – preparo, distribuição**.

Conclui-se, pois, pela escolha da Solução: Refeições industriais – preparo, distribuição através do presente procedimento Licitatório com fundamento na Lei Nº 14.133 /2021, conforme a utilização do bem tratar-se da opção mais vantajosa para a Administração, cujo mercado, considerados produtos, fabricantes e fornecedores, não apresenta restrições, revelando-se competitivo.

Ainda destacamos que, em relação ao CATSER 5320 e a descrição complementar: os descritivos complementares são imprescindíveis, tendo em vista que, de acordo com as especificações foram demonstradas as refeições "desjejum", "colação", "lanche", "almoço", "jantar" e "ceia", sendo estas as que irão suprir as necessidades das referidas Unidades discriminadas no presente ETP.

6. Descrição da solução como um todo

Escolha da Solução: **Contratação / Refeições industriais – preparo, distribuição** - através do presente procedimento Licitatório com fundamento na Lei Nº 14.133 /2021.

Não se identificam soluções múltiplas que contemplem os requisitos para o atendimento da necessidade, tendo em vista que o desabastecimento do **SERVIÇO CONTÍNUO DE PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES**, causaria grave dano aos pacientes que fazem utilização do Serviço de Saúde da Rede Pública Estadual, considerando que os mesmos não poderiam ser internos, caso necessitassem, pela falta de condições de oferecer a alimentação adequada.

Enfatizamos que a falta de alimentação adequada ao tratamento de cada patologia pode causar graves danos aos pacientes, podendo prolongar o tempo de internação, e ainda vir a causar óbito, fatos que causariam imensos prejuízos à população do Estado, bem como a Administração Pública que estaria descumprindo a Constituição Federal.

Outrossim, para que o serviço de saúde seja prestado com eficiência é necessário dar condições adequadas de trabalho aos profissionais.

6.1. SOLUÇÕES DE MERCADO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO A CONTRATAR

6.1.1. No caso destes autos se pretende contratar o serviço de **PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES**, uma vez que as refeições serão produzidas no âmbito da cozinha da empresa contratada, as quais serão destinadas ao consumo diário por pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, produtos utilizados imediatamente na satisfação da necessidade da rotina hospitalar, que exige uma série de habilidades e cuidados específicos, em seguida, deverá a contratada realizar as entregas das refeições no Hospital da Mulher Dra. Nise da Silveira.

6.1.2. A descrição da solução como um todo abrange:

6.1.2.1. Elaboração das refeições descritas no item 6.1.1, no âmbito da Unidade Hospital da Mulher, respeitando a condição nutricional individual de cada paciente;

6.1.2.2. Distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e plantonistas, nos horários estabelecidos no termo de referência.

6.1.2.3. No âmbito da Nutrição, é necessário ter por base a segurança alimentar da Unidade Hospitalar e a assistência nutricional, assim, consideram-se os critérios estabelecidos para avaliação do setor de produção dos alimentos, sendo os quesitos prioritário voltados para as áreas a seguir:

1. Profissionais com competências e capacitação compatíveis com o perfil assistencial da Unidade Hospitalar;
2. Profissionais dimensionados de acordo com a realidade da organização, considerando as boas práticas;
3. Planeja as atividades, avaliando as condições operacionais e de infraestrutura, viabilizando a execução dos projetos de trabalho de forma segura;
4. Monitora a manutenção preventiva e corretiva das instalações e dos equipamentos, incluindo metrologia legal e a calibração;
5. Estabelece critérios e procedimentos de segurança para a utilização de matérias, insumos, equipamentos e serviços, com base em boas práticas;
6. Gerencia o fluxo e a demanda do serviço;
7. Assegura as boas práticas na manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte de alimentos;
8. Cumpre com as diretrizes da política de identificação do paciente;
9. Estabelece mecanismos e procedimentos para identificação, rastreabilidade, conservação e descarte apropriado de alimentos e amostras;
10. Define planos de contingência;
11. Monitora o desempenho dos fornecedores críticos, alinhado à política institucional; e
12. Cumpre as diretrizes de prevenção e controle de infecção e biossegurança.

6.1.2.4. Nota-se, assim, que o monitoramento dos padrões de qualidade não é uma tarefa simples, mas sim, um complexo e robusto desenvolvimento de atividades por parte dos profissionais de saúde e gestores com foco na adequação e normatização dos processos de trabalho, sempre buscando atender com excelência.

6.1.2.5. Por fim, destacamos que a melhor solução de mercado, a qual irá atender as necessidades desta Secretaria é a de Contratação de serviço sem mão de obra exclusiva, tendo em vista que nesta consta inserida o fornecimento das refeições prontas, tendo a empresa que produzir em seu ambiente as refeições e destiná-las aos hospitais nos horários predeterminados neste Estudo Técnico Preliminar. Diante do exposto, esta é a solução considerada mais adequada e viável, tendo em vista que, consolida e supri, em um só processo, todas as necessidades voltadas à alimentação e nutrição dos pacientes, acompanhantes e colaboradores plantonistas das Unidades hospitalares.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Segue abaixo tabela contendo os quantitativos anuais da unidade acima citada:

LOTE 01: HOSPITAL DA MULHER DRA. NISE DA SILVEIRA				
Endereço: Av. Comendador Leão, 1213 - Poço, Maceió - AL, 57025-000 (82) 3131-1350				
REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
Item	CATSER	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade anual
1	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
2	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: COLAÇÃO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição (colação, lanche e ceia) para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
3	5320	Descrição CATSER Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
4	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: LANCHE: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição lanche para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
5	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
6	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: CEIA: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição ceia para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	43.200
PARA ACOMPANHANTES + SERVIDOR				

7	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para acompanhantes, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	33.800
8	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	147.200
9	5320	Descrição CATSER: Refeições industriais – preparo, distribuição. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	98.360

7.1.1. JUSTIFICATIVA PARA USO DE CÓDIGO CATSER (DESCRIÇÃO E UNIDADE DE MEDIDA) GENÉRICO

Houve a necessidade de adequar os descritivos de todos os itens do presente Estudo Técnico Preliminar, tendo em vista a inexistência de cód. CATSER que se iguale 100% ao descritivo do objeto necessitado por esta secretaria.

Ainda destacamos que, os descritivos complementares são imprescindíveis, tendo em vista que, de acordo com as especificações foram demonstradas as refeições "desjejum", "colação", "lanche", "almoço", jantar e "ceia", sendo estas as que irão suprir as necessidades das Unidades discriminadas no objeto do presente ETP.

Além disso, As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos.

Dito isto, no item 13, bem como, seus subitens do presente ETP, são demonstrados os tipos de dietas que deverão ser obedecidas pela empresa vencedora da licitação, respeitando as requisições feitas pela Coordenação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND das Unidades.

Ressalta-se que, em caso de divergência do descritivo do CATSER para a descrição complementar, prevalecerá sempre a descrição feita de maneira complementar.

7.2. As memórias de cálculos para as refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e servidores foram realizadas de formas diferentes, assim, passamos a explicar cada uma abaixo:

7.2.1. Os cálculos das refeições destinadas aos pacientes foram realizados considerando a quantidade total de leitos da Unidade Hospitalar. Assim, considerando que o número total de leitos é de 120 (cento e vinte), estima-se seu uso por 30 (trinta) dias e depois se multiplica o produto obtido por 12 (doze) meses de funcionamento da Unidade. Obtém-se, portanto, o quantitativo total anual de 43.200 (quarenta e três mil e duzentas) refeições, para cada uma delas.

7.2.2. Ressalta-se, que foram anexados ao presente licitatório o histórico de consumo de anos anteriores, entretanto, no presente caso não há como utilizar somente o histórico de utilização como estimativa, sendo de suma importância considerar a relevância do serviço prestado (alimentação) e quantidade de leitos (capacidade) da Unidade.

7.2.3. Já os cálculos das refeições destinadas aos acompanhantes foram realizados se valendo de 50% (cinquenta por cento) do número de leitos, ou seja, 60 (sessenta) multiplicados por 30 (trinta) dias multiplicados por 12 (doze) meses, resultando em um total de 33.800 (Trinta e três mil e oitocentos) refeições, para cada uma delas.

7.2.4. Por fim, os cálculos utilizados para localizar as demandas das refeições destinadas aos servidores plantonistas foram com base na estimativa anual enviada pela equipe de Recursos Humanos da Unidade de Saúde, com base na quantidade de servidores plantonistas ativos, conforme consta anexado ao processo.

7.2.5. Cumpre esclarecer que quanto ao cálculo das refeições destinadas a acompanhantes e servidores houve o adequado incremento de 20% (vinte por cento) como margem de segurança em virtude da possível variação; tal medida visa atender demanda inopinada que poderá ocorrer durante a execução do contrato. Ressalte-se que a Unidade não estará obrigada a consumir todo o quantitativo, não havendo, portanto, qualquer prejuízo senão a justa prudência administrativa.

7.3. COM RELAÇÃO AO VALOR NUTRICIONAL DAS REFEIÇÕES PRONTAS DESTINADAS AOS ACOMPANHANTES E SERVIDORES, DEVE-SE CONSIDERAR QUE SÃO IGUAIS, POR ESTE MOTIVO SÃO APRESENTADAS SOMADAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.

7.4. DEVE-SE CONSIDERAR NO TERMO DE REFERÊNCIA O ACRÉSCIMO DE 20% (VINTE E CINCO POR CENTO) DO QUANTITATIVO TOTAL NO QUE SE REFERE ÀS REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES E SERVIDORES À TÍTULO DE MARGEM DE SEGURANÇA. TAL ACRÉSCIMO DEVE SERVIR PARA FUTURO AUMENTO INOPINADO DE CONSUMO CAUSADO EM SITUAÇÕES EMERGENCIAS.

7.5. POR FIM, EM VIRTUDE DOS QUANTITATIVOS SEREM MERAS ESTIMATIVAS BASEADAS NA EXPERIÊNCIA VIVIDA NA UNIDADE DE SAÚDE, ESTA SECRETARIA NÃO SERÁ OBRIGADA A UTILIZAR A TOTALIDADE DO SALDO PREVISTO EM CONTRATO.

7.6. DOS ITENS DA COPA

7.6.1. Ato contínuo, considerando que uma Unidade Hospitalar segue funcionamento por 24 horas ininterruptas, independente de urgência e/ou emergência e que pacientes são regulados para os locais de acordo com o grau de necessidade, deve-se considerar que pode haver demanda nutricional por todo o período de 24 horas. Ocorre que, uma cozinha hospitalar tem seu horário de produção entre 05h e 20h, com isso, considerando internações em diferentes turnos, principalmente entre 20h e 05h, faz-se necessário que um serviço de nutrição e dietética esteja também em pleno funcionamento para atender a esta demanda. Pacientes são regulados muitas vezes em jejum para procedimentos, provenientes de outras unidades em municípios distantes ou que possuem doenças crônicas que necessitem de controle nutricional, precisam receber alimentação de acordo com as avaliações clínicas da equipe do local. Sendo assim, visando o bem e a fim de evitar danos à saúde dos pacientes, faz-se necessário a aquisição de que irão compor uma copa que funcionará 24 horas para atender admissões de pacientes feitas fora do horário de funcionamento da cozinha, uma que vez que as admissões seguem o horário das unidades hospitalares, 24 horas.

7.6.2. Abaixo segue tabela de itens que deverão ser disponibilizados na copa hospitalar, considerando que tais valores se referem a uma média mensal:

• ITENS DA COPA - HOSPITAL DA MULHER NISE DA SILVEIRA			
MÉDIA MENSAL			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL MENSAL
Leite em pó integral	35	Pacote (200g)	35
Leite em pó desnatado	35	Pacote (200g)	35
Leite UHT integral	36	1000L (tetrapack 1L)	36

Leite zero lactose	18	Lata (380g)	18
Cereal infantil rico em vitaminas sabor multicereais – Mucilon ou similar	9	Pacote (600g)	9
Mistura à base de amido de milho para mingau – Cremogema ou similar	11	Pacote (180g)	11
Mistura à base de amido de milho e farinha de arroz - Arrozina ou similar	11	Pacote (180g)	11
Aveia em flocos	31	Pacote (170g)	31
Achocolatado	9	Pacote (400g)	9
Farinha láctea	7	Lata/pacote (400g)	7
Amido de milho - Maisena ou similar	6	Pacote (200g)	6
Biscoito salgado tipo cream cracker	34	Pacote (400g)	34
Biscoito doce tipo maria	34	Pacote (400g)	34
Chás - boldo, cidreira, erva-doce, camomila	20	Caixa (15 sachês de 10g)	20
Banana prata, nanica, ou maçã	19	Palma (12 a 14 unidades)	19
Mamão formosa ou papaya	15	Unidade	15
Polpa de acerola	30	Unidade de 100g	30
Polpa de maracujá	30	Unidade de 100g	30
Polpa de cajú	30	Unidade de 100g	30
Polpa de manga	30	Unidade de 100g	30
Polpa de goiaba	30	Unidade de 100g	30

Açúcar	8	Pacote de 1000g	8
Adoçante	2	Unidade de 100ml	2
Água de coco (in natura)	150	Unidades (in natura)	150
logurte	10	Bandeja com 6 unidades (540g)	10

7.6.3. VARIAÇÃO DOS ITENS DA COPA

7.6.3.1. Polpa de fruta natural: Acerola, Goiaba, Caju, Ameixa e Maracujá.

7.6.3.2. Os itens da COPA deverão ser disponibilizados/repostos semanalmente de acordo com a necessidade do SETOR DE NUTRIÇÃO, que informará, na pessoa da Supervisora de Nutrição, o quantitativo com antecedência de 5 (cinco) dias, assim como o detalhamento daqueles itens variáveis em sabor, conforme preestabelecido no presente Estudo Técnico Preliminar.

7.6.3.3. Os itens serão entregues e armazenados em local designado pelo SETOR DE NUTRIÇÃO da Unidade Hospitalar respectiva.

7.6.4. DOS DESCARVÁVEIS DA COPA

7.6.4.1. Ademais, para que os itens disponíveis na COPA possam ser manejados até os pacientes que eventualmente necessitem, faz-se imprescindível manter em disponibilidade itens descartáveis segundo a tabela abaixo relacionada:

DESCARTÁVEIS DA COPA - HOSPITAL DA MULHER NISE DA SILVEIRA			
MÉDIA MENSAL			
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	TOTAL MENSAL
Copo descartável 300ml com tampa	16	Pacote (com 100 und)	16
Copo descartável 200ml com tampa	7	Pacote (com 100 und)	7
Copo descartável de 50ml	24	Pacote (com 100 und)	24
Bobina de sacola plástica (25x35)	2	Unidade	2
Bobina de sacola plástica (40x60)	1	Unidade	1

Etiquetas adesivas	12	Pacote (com 100 und)	12
--------------------	----	----------------------	----

7.6.4.2. Os descartáveis da COPA deverão ser disponibilizados/repostos quinzenalmente de acordo com a necessidade do SETOR DE NUTRIÇÃO, que requisitará o quantitativo com antecedência de 5 (cinco) dias.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.730.660,00

8.1. O preço estimado total da contratação é de **8.730.660,00 (oito milhões setecentos e trinta mil seiscentos e sessenta reais)**, conforme o Mapa de Preços.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Desde o advento da Lei Federal nº 14.133/2021 (art. 40, § 2º), a qual informa § 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e
- III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Deste modo fica claro que o parcelamento conduz a licitações de objetos de menor dimensão quantitativa, qualitativa e econômica, o que, fatalmente, aumenta o número de particulares em condições de disputar, mediante a redução de preços, a contratação com o Poder Público. Trata-se de realizar, há um tempo, tanto o princípio da isonomia quando o princípio da eficiência.

Os itens dispostos, devem ser entendidos como lote único considerando a região de entrega, pois trata-se de prestação de serviços contínuos sem cessão de mão de obra exclusiva e não de aquisição de bens; bem como, atenderão uma única unidade, dispondo de intervalos muito curtos entre uma refeição e outra a ser disponibilizada, bem como disposição de cozinha e refeitório a ser utilizado, além dos utensílios utilizados.

Ressalta-se que, foi **necessária a disposição dos itens em um único lote**, tendo em vista que, caso arrematados de forma individualizada, devido a valores ínfimos de diversos dos itens de que trata a presente aquisição, fica inviabilizada a entrega in loco, conforme exigência editalícia, além de que, o resultado de fracasso ou deserção pode inviabilizar a elaboração dos cardápios para alimentação dos Pacientes, Acompanhantes, Plantonistas e Residentes.

Nesse entendimento, podemos sugerir a observância de Editais relativos a procedimentos realizados por outros entes federativos, que versam sobre contratação de serviço continuado de fornecimento de refeições, atestando assim, que o agrupamento em lotes tem sido adotado em situações similares, quais sejam:

- Edital - Pregão Eletrônico nº 1854/2024 - Secretaria de Estado da Saúde do Estado do Paraná
- Edital - Pregão Eletrônico nº 178/2024 - Secretaria de Estado da Segurança Pública do Estado do Paraná
- Edital - Pregão Eletrônico nº 90112/2024 - Universidade Estadual de Maringá - UEM

Dessa forma, optou-se pelo agrupamento em único lote, separando-os apenas de acordo com a sua natureza, permitindo que os fornecedores possam participar do certame sem imputar em prejuízos à ampla competição e com o cuidado para que não tenha prejuízo à administração.

Além disso, entendemos que o agrupamento dos serviços em um único lote não irá comprometer a competitividade do procedimento, acreditamos, inclusive, que tal agrupamento irá resultar em considerável ampliação da competitividade, pois os valores se tornarão mais atraentes aos proponentes, devendo assim aumentar a probabilidade de que a Administração venha a celebrar contratos mais vantajosos, tendo em vista que ela receberá mais propostas, beneficiando a eficiência dos contratos administrativos

No mais, na licitação por lote, o fornecedor terá que oferecer sua proposta para o lote integral, isto é, supondo que o lote 1 possua 10 itens, o vencedor deste lote deverá entregar o objeto do lote composto dos 10 itens, significando que o lote terá apenas um vencedor, assim, viabilizando a entrega completa dos objetos contidos nesse lote e assegurando a correta execução dos cardápios alimentícios. Sendo assim é **necessário que o edital da licitação disponha claramente a regra sobre o julgamento das propostas neste sentido.**

Quanto à possibilidade de divisão dos itens em parcelas ainda menores, tem-se por inviável, tendo em vista o vulto e a uniformidade do objeto, inclusive quanto a prazo e local de entrega, e a necessidade de resguardar a economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas ou interdependentes com a contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

No tocante, ao Plano de Contratações Anual, no presente caso, o PCA 2024 apesar de não ter sido realizado e publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP dentro do prazo para sua realização, que no caso seria até o dia 31 de julho de 2023 conforme art.4º do Decreto Estadual nº 90.385/2023, verifica-se que o PCA 2024 encontra-se em execução.

O objeto a que se pretende licitar, faz parte dos insumos que são comprados por esta SESAU destinados as unidades sob gestão desta Secretaria.

Tratam-se de insumos essenciais às atividades desenvolvidas, vez que são indispensáveis para as atividades e organização das nossas Unidades e Sede Administrativa. Esta Gerência Administrativa - GERAD/SESAU atesta que a aquisição almejada no presente processo se enquadra na exceção prevista no inciso VIII do artigo 41 do Decreto Estadual Nº 95.161 de 16 de Janeiro de 2024, vez que o objeto se trata de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (refeições prontas), necessários e essenciais aos procedimentos destinados as unidades sob gestão desta Secretaria.

Atesto que a presente contratação está contemplada no Plano de Contratações Anual, elaborado nos moldes do Decreto Estadual nº 90.385/2023.

12. Requisitos para Atender a Necessidade

12.1. NATUREZA DO OBJETO

12.1.1. DE ENGENHARIA

Com base nas disposições tanto da Lei Federal nº 5.194, de 1966, quanto da Lei Federal nº 6.496, de 1977, além das Resoluções do Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA), inclusive Resolução CONFEA nº 218, de 1973, o objeto da contratação não consiste em serviço de engenharia.

12.1.2. COMUM

O objeto da contratação é comum, visto poderem seus padrões de desempenho e qualidade ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

12.1.3. EXECUÇÃO CONTINUADA

O objeto da contratação consiste em serviço a ser executado de forma continuada, sendo imperiosa a sua prestação ininterrupta, em face do desenvolvimento habitual das atividades administrativas, sob pena de prejuízo ao interesse público, tendo em vista:

A falta de alimentação adequada ao tratamento de cada patologia pode causar graves danos aos pacientes, podendo prolongar o tempo de internação, e ainda vir a causar óbito, fatos que causariam imensos prejuízos a população do Estado, bem como a Administração Pública que estaria descumprindo a Constituição Federal.

Assim, trata-se de execução continuada tendo em vista que têm objeto que impõem às partes o dever de cumprir obrigações que se renovam havendo verdadeira dissociação entre as condições temporais para a perfeita e regular execução do objeto e o prazo de vigência; os prazos de vigência e execução coincidem e se destinam tão-só a estabelecer o período de tempo durante o qual a contratação produzirá efeitos, por se tratar de **PRODUÇÃO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ALIMENTARES**, onde a alimentação é caracterizada como objeto essencial para o bom funcionamento das unidades hospitalares.

Salientamos que as Unidades Hospitalares tem por determinação legal a obrigação de oferecer refeições balanceadas e em condições higiênicas sanitárias adequadas aos servidores/ funcionários (plantonistas com carga horária a partir de 12 horas) e residentes, conforme amparado pelo Decreto Estadual nº. 4.180, de 28 de agosto de 2009, bem como pela Lei nº. 6.932 de 07 de julho de 1981.

O serviço a ser contratado por meio do presente processo é a do Serviço Continuado de Produção com Fornecimento de Refeições Alimentares, classificado como serviço essencial, além disso, a presente contratação justifica-se pela necessidade de contratação de empresa para a prestação dos serviços de preparo e distribuição de alimentação e nutrição hospitalar de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes para nutrição dos servidores plantonistas.

12.1.4. REGIME DE DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

Considerando os requisitos exigidos para a execução contratual, o objeto da contratação não consiste em serviço com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (MDO).

12.2. REGIME DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Considerando o risco para a Administração, bem assim o critério a ser utilizado para remunerar a contratada, em relação a todos os CATSER, a contratação adota como regime de execução a empreitada por preço global.

12.3. PRAZO DE VIGÊNCIA

A contratação tem prazo de vigência de 12 meses, contado da data de publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, podendo ser prorrogada sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que comprovados e atestadas as condições e os preços vantajosos para a Administração, na forma do art. 106 e 107, da Lei nº 14.133 de 2021.

12.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

De acordo com a área do objeto da contratação e o porte das empresas que nela atuam, considerando a existência de maior risco para a Administração, em função da complexidade e do vulto da contratação, há necessidade da exigência de patrimônio líquido mínimo para habilitação.

O percentual de patrimônio líquido mínimo exigido será de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato pode acarretar para a Administração, consideradas, entre outros fatores, as particularidades e a essencialidade do objeto da contratação.

Deverá ser apresentada a relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem diminuição da capacidade operativa ou absorção de disponibilidade financeira, calculada esta em função do patrimônio líquido atualizado e sua capacidade de rotação.

12.5. CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL

De acordo com a especificidade necessária à experiência anterior da contratada, identificam-se os seguintes critérios e parâmetros objetivos para a definição do que sejam características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto da contratação:

1. Características: execução do serviço continuado de produção com fornecimento de refeições alimentares em ambiente hospitalar;

2. Quantidades: que correspondam no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade de produção com fornecimento de refeições alimentares em ambiente hospitalar.

12.6. CAPACIDADE TÉCNICO-PROFISSIONAL

12.6.1. Considerando a necessidade de qualificação profissional específica dos profissionais responsáveis pela execução do objeto da contratação, definem-se suas parcelas de maior relevância e valor significativo, para efeito de anotação ou registro de responsabilidade técnica:

12.6.1.1. Demonstrar a capacidade técnica-profissional de Nutricionista, haja vista que o mesmo irá atuar na execução dos serviços de produção com fornecimento de refeições alimentares, destinadas as Unidades Hospitalares, sendo suficiente a comprovação da disponibilidade do profissional mediante contrato de prestação de serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil.

12.7. INSTALAÇÕES E APARELHAMENTO

De acordo com o objeto da contratação, para a perfeita execução dos serviços há necessidade de que a contratada apresente relação explícita e declaração formal da disponibilidade, no momento da execução contratual, das seguintes instalações e aparelhamento, para o cumprimento das obrigações por ela assumidas, promovendo sua substituição quando necessário:

OBJETO	COPAS - EQUIPAMENTOS	HM
Carrinho de distribuição	Carrinho Distribuição, Material Bandeja: Aço Inox Aisi 304, Material Estrutura: Aço Inox Aisi 304, Tipo: 2 Bandejas, Tipo Rodízio: 4 Giratórios Aplicação: Serviço De Cozinha, Comprimento: 800 Mm, Largura: 500 Mm, Altura: 750 Mm, Características Adicionais: Com Alça De Apoio. Acabamento Superficial: Escovado. Ser Carro fechado para transporte de dietas hospitalares, construído em aço inoxidável, de duas portas com puxadores e no mínimo três prateleiras internas, sem sistema de controle de temperatura.	10
Cafeteira	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, capacidade: 1,2 l, voltagem: 220 v, características adicionais: termostato, resistência blindada, visor, sapatas anti, potência: 800 w	4
Gelágua	Bebedouro água garrafão, material: aço galvanizado, tipo: elétrico de coluna, acabamento externo: pintura epoxi pó, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v, cor: branca, características adicionais: 2 torneiras; depósito água e tampo superior em aço.	2
Balança Grande	Balança eletrônica 5g até 40kg; Balança Eletrônica Digital 40kg Alta Precisão Completa; Capacidade: 40KG;Corpo em Plástico abs Injetado; Prato Inoxidável; Display Lcd com iluminação verde; Display duplo; Teclado 24 Teclas; Paineiro Aprova de Respingo; Indicador de bateria baixa; Bi-volt (110v-220v); Bateria Recarregável; Medidas: Largura: 34,5CM; Altura: 10CM; Dimensão: 23Cm	2
Balança Pequena	Balança Digital De Alta Precisão Eletrônica 1 Grama A 10 Kg; Capacidade De Até 10 Kg Graduação Equipado com um sistema de alta precisão de calibragem sistema de tara; Função Para Peser Em Gramas Ou Onça (Oz);Visor De Cristal Líquido Lcd Desliga Automaticamente Após O Uso; Alimentação: Duas Pilhas Aa; Medidas: Peso Da Balança: 360 Gramas; Diâmetro Do Prato 14,5 Cm; Largura: 16 cm; Altura: 3,5 cm; Comprimento: 24 cm; Peso: 0,36 Kg	4
Garrafas térmicas 15L	Garrafa térmica, material: aço inoxidável, aplicação: , capacidade: 6 l, voltagem: 220 v, características adicionais: 2 torneiras e 2 depósitos	5
OBJETO	COPA DE APOIO - EQUIPAMENTOS	HM

Liquidificador	Liquidificador, capacidade: 2 l, potência: 350 w, voltagem: 110 , 220 v, uso: doméstico, características adicionais: 3 velocidades, com filtro e batedor	4
Refrigerador	Refrigerador doméstico, capacidade: 300 l, voltagem: bivolt v, características adicionais: frost free, cor: branca, tipo: vertical.	2
Microondas	Forno microondas, material: aço inoxidável, capacidade: 20 l, potência: 620 w, voltagem: 220 v, características adicionais: com prato giratório, cor: branca, funções: grill, dourador e tostador	2
Gelágua	Bebedouro água garrafão, material: aço galvanizado, tipo: elétrico de coluna, acabamento externo: pintura epoxi pó, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v, cor: branca, características adicionais: 2 torneiras; depósito água e tampo superior em aço.	2
Fogão Elétrico 2 Bocas	Peso 2,71 kg Embalagem 50 × 80 × 27,5 cm Produto Montado Comprimento: 48.5 cm Largura: 26.5 cm Altura: 7.0 cm Voltagem desejada: 220V	4
Poncheiras	Transparente; 3L	3
Caixa Organizadora	Caixa Organizadora Plástica com Tampa e Travas, Capacidade de 8 Litros	5
Extrator de sucos	Capacidade 1L Guarda-Fio + tampa de proteção + botão liga/ desliga: Voltagem desejada: 220V	1
Mamadeiras	Mamadeira, material: polipropileno, capacidade: 50ml,70ml, cor: incolor, material bico: silicone, temperatura esterilização: até 121 graus, tipo: cristal, aplicação: recém nascido prematuro	100
Mamadeiras	Mamadeira, material: polipropileno, capacidade: 120,150 ml, cor: incolor, material bico: silicone, temperatura esterilização: até 121 gra, tipo: cristal, aplicação: recém nascido a termo	100
Mamadeiras	Mamadeira, material: polipropileno, capacidade: 240ml ml, cor: incolor, material bico: silicone, temperatura esterilização: até 121 graus, tipo: cristal, aplicação: recém nascido a termo	100
Copo Alimentador	Copo Alimentador Incolor, material: polipropileno, capacidade: 30ml, cor: incolor, temperatura esterilização: até 121 graus, dimensões do produto: 20x15x17cm, peso 0,5g, aplicação: recém nascido a dois anos.	200
OBJETO	COPA DE APOIO - UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
Copo Medidor	Copo, material: polipropileno, capacidade: 500 ml, características adicionais: tipo medidor.	5
Papeiro 16 cm	Diâmetro: 16cm Comprimento do cabo: 11cm Litragem: 1,2 Litros Espessura: 0,90mm Código do produto: 10079 Itens Inclusos: 01 Panela papeiro para bebê Teflon Antiaderente 16cm undefined	5

C u b a plástica 6L	Caixa plástica, material: polipropileno, comprimento: 54 cm, largura: 33 cm, altura: 12,50 cm, cor: branca, tipo: com tampa, capacidade: 15 l	5
Peneira tamanho M	Coador tipo peneira, material: plástico, características adicionais: em forma de cone, diâmetro: 11 cm	5
Luva Térmica	Composição, capa: tecido poliéster e elastano, viés: poliamida, Elástico: Poliéster e elastodieno. Parte Interna tecido de algodão e sementes de linhaça. Contendo Látex.	5
OBEJTO	REFEITÓRIO - UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
Buffet térmico com 8 cubas	Buffet, buffet Houve a necessidade de adequação a descrição, devido o ideal ser Buffet Térmico Self Service. Descrição Técnica - Construído em aço inox brilhante AISI 430 – 10 Cubas gastronômicas (GNs) confeccionadas em aço inox AISI 304 - Estrutura tubular com pintura eletrostática, rodízios com trava ou niveladores - Protetor salivar em aço inox brilhante AISI 430 e iluminação fluorescente - Voltagem: 220 V - Potência da Resistência: 2.000 W (110 V) e 2.500 W (220 V) - Lâmpada piloto - Termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C) - Cubas inclusas. Dimensões Tamanhas (C x P x A): 1770 x 595 x 1255 mm. Tipo Pedestal.	2
<i>Pass- Through Quente</i>	Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo Aquecimento: Resistência elétrica; Temperatura: +30 a +65C Controlador eletrônico com indicador de temperatura; Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304; Prateleiras: 6 níveis; grades em aço inox 430, reguláveis; Pés niveladores; Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande); Obs: As cubas não acompanham o produto; Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009; Produto destinado para uso comercial; INFORMAÇÕES TÉCNICAS; Altura 2045mm; Profundidade 935mm; Frente 720mm; Consumo 8,5 kW/dia; Peso Líquido 127kg; Classe (6)	1
Suqueira industrial com 2 cubas - 15L	Refresqueira, material estrutura: aço inoxidável escovado, material depósito: acrílico, tipo: 2 depósitos, capacidade: 16 l, tensão: 220 v, consumo: 0,24 kw,h	2
Garrafas térmicas 15L	Garrafa térmica, material: aço inoxidável, aplicação: , capacidade: 6 l, voltagem: 220 v, características adicionais: 2 torneiras e 2 depósitos	5
Mesas para refeitório	Mesa para Refeitório para 06 lugares com assento fixo - Modelo Mesa para Refeitório, Confeccionado em MDP de 18mm e friso PVC nas bordas, medidas: Medidas do Tampo da Mesa: L 180 X P 75 X A 77cm, Medidas do Banco fixo unidade: Diâmetro: 31cm x A47cm, Profundidade total da mesa com banco fixo: 1,40 mts	15
Garfo	em inox	450
Faca	em inox	450
Colher	em inox	350

Prato	em louça	450
Lixeira com pedal	Carro coletor lixo, material: polipropileno, componentes: com tampa, capacidade: 120 l, características adicionais: 2 rodas , dimensão 93x48x55 cm, cor: branca;	3

12.7.1. Além dos materiais citados acima, a empresa deverá disponibilizar, obrigatoriamente, de toucas, máscaras e luvas descartáveis para os manipuladores de alimentos masculinos e femininos. Bem como, será exigido o uso correto de uniformes e equipamentos de proteção EPI's.

12.7.2. Os materiais descritos item 12.7. serão de posse da empresa, cedidos ao Estado em regime de comodato, devendo ser retirados ao final da vigência contratual.

12.7.3. A Manutenção e/ou substituição dos equipamentos é de competência da empresa.

12.7.4. Os equipamentos e utensílios da copa de apoio deverão ser disponibilizados de acordo com a necessidade informada pelo Setor de Nutrição.

12.8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

De acordo com o objeto da contratação, há necessidade da exigência das seguintes obrigações específicas da contratada, para além daquelas previstas na minuta padronizada pela PGE/AL:

12.8.1. MATERIAIS RECICLÁVEIS E RESÍDUOS SÓLIDOS

12.8.1.1. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual;

12.8.1.2. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

12.8.2. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

12.8.2.1. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfetantes deve ser realizada sempre que as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes e devem ter periodicidade máxima de três meses. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

12.8.3. HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

12.8.3.1. CONTROLE DE SAÚDE:

12.8.3.1.1. A saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da equipe de fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador;

12.8.3.1.2. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa;

12.8.3.1.3. Os funcionários da CONTRATADA devem estar sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego;

12.8.3.1.4. Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções /infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. Nestes casos, os funcionários deverão ser encaminhados para

exame médico e tratamento, e afastados das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

12.8.3.2.HIGIENE E SEGURANÇA DOS FUNCIONÁRIOS

12.8.3.2.1. Os manipuladores de alimentos devem manter o asseio e estética: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros;

12.8.3.2.2. A CONTRATADA deverá conceder aos seus funcionários fardamento completo, o qual deverá ser renovado a cada seis meses de contrato, como medida de manter a conservação do mesmo, ou quando se fizer necessário;

12.8.3.2.3. Os uniformes deverão ser compostos de: calça, camisa, jaleco, avental, sapato/bota e luvas, todos de cor clara, preferencialmente branca. É obrigatório o uso de touca descartável para os manipuladores masculinos e femininos;

12.8.3.2.4. A empresa deverá dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local;

12.8.3.2.5. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos;

12.8.3.2.6. Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas;

12.8.3.2.7. A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários;

12.8.3.2.8. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento;

12.8.3.2.9. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção, nas áreas de pré-preparo e cocção dos alimentos e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

12.8.4.NÚMERO DE PROFISSIONAIS PREVISTOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS POR MUNICÍPIO /UNIDADE

12.8.4.1. A empresa contratada deverá dispor de todos os elementos necessários para garantir o perfeito funcionamento da contratação em pauta, incluindo os recursos humanos necessários para a correta execução dos serviços, cabendo à contratante exigir a contratação de novos funcionários quando identificado que não há equipe suficiente para tanto. Além disso, a empresa contratada deverá possuir como responsável técnico um profissional nutricionista devidamente registrado, como tal, no conselho regional de nutricionistas de sua jurisdição;

12.8.4.2. A contratada deverá disponibilizar **por dia**, considerando o quantitativo de refeições a serem produzidas, no mínimo, 1 cozinheiro, 4 auxiliares de cozinha, 1 Auxiliar de Serviços Gerais e 1 nutricionista coordenadora, para atuarem na produção das refeições no ambiente da empresa.

12.8.5. USO RACIONAL DA ÁGUA

12.8.5.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo encarregado deve atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos trabalhadores da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

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

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

12.8.5.4. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos trabalhadores.

12.8.6. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.8.6.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração;

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

12.8.6.1.3. Realizar a manutenção e ajustes necessários aos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas

12.8.7. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM COCÇÕES

12.8.7.1. Em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais, cooperativas e associações que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

12.8.8. ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS

12.8.8.1. Na área de distribuição dos alimentos, a empresa deverá instalar mesas e cadeiras em fórmicas de cor clara, que permita segurança aos usuários. Deverá disponibilizar mesas com cadeiras para idosos e portadores de necessidades especiais, no mínimo de 10 lugares, em quantidade suficiente para a demanda contratada.

12.8.9. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

12.8.9.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP)

12.8.9.1.1. A unidade deverá dispor de manual de Boas Práticas e de POPs, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

I – Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

II- Controle da Potabilidade da Água

III – Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

IV– Higienização do reservatório;

V– Higiene e saúde dos manipuladores;

VI – Manejo dos Resíduos.

12.8.10. DO TRASPORTES DOS ALIMENTOS

12.8.10.1. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

12.8.11. No caso de exercício de atividade de produção e comercialização de refeições prontas: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária, nos termos previstos na **Resolução-RDC ANVISA nº 216/04**;

12.8.12. Prova de atendimento dos seguintes requisitos, previstos na **Resolução-RDC ANVISA nº 216/04**.

- 12.8.13 O gás de cozinha será de responsabilidade da contratada.
- 12.8.14. Os materiais de limpeza utilizados no ambiente da cozinha serão de reponsabilidade da contratada;
- 12.8.15. A limpeza do ambiente da cozinha será de reponsabilidade da contratada;
- 12.8.16. Serão de responsabilidade da contratada eventuais manutenções da cozinha, que sejam necessárias para a produção de refeições;
- 12.8.17. A qualidade da água potável utilizada na produção das refeições será de reponsabilidade da contratada;
- 12.8.18. Poderá ocorrer a variação de 25% (vinte por cento) nos per capitas, conforme a necessidade das unidades de saúde.
- 12.8.19. Será de responsabilidade da contratada os itens (alimentos e insumos) descritos no tópico 8 deste estudo técnico preliminar.
- 12.8.19.1. Os descartáveis oriundos das admissões dos pacientes fora do horário de funcionamento da cozinha serão de responsabilidade da contratada.
- 12.8.20. DA CAPACITAÇÃO DE COLABORADORES
- 12.8.20.1. Todos os colaboradores da contratada deverão ser submetidos à capacitação periódica a qual deverá obedecer ao cronograma mínimo de atividades descritos abaixo:

FUNCIONÁRIOS CONTEMPLADOS	FREQUÊNCIA	TEMA DA CAPACITAÇÃO
Todos	Anual	Atendimento ao público, relacionamento interpessoal e ética profissional.
	Anual	Segurança do trabalho
	Semestral	Doenças de origem alimentar
	Trimestral	Boas práticas
Técnicos em nutrição, copeiros de nutrição clínica, auxiliar de cozinha, cozinheiro.	Quadrimestral	Dietas hospitalares (consistência e características)
Técnicos em nutrição, copeiros de nutrição clínica	Semestral	Noções básicas de terapia nutricional enteral
Copeiros e outros funcionários do Setor de Produção de Refeições Hospitalares	Semestral	Porcionamento de refeições para coletividade enferma e sadia
	Semestral	Técnicas de preparo

--	--	--

12.8.20.2. Antes de iniciar as atividades, a empresa CONTRATADA deverá realizar capacitação com todos os funcionários, de forma a cumprir perfeitamente o objeto de contrato;

12.8.20.3. Todos os treinamentos devem ser pactuados com o responsável pela fiscalização do contrato;

12.8.20.4. O CONTRATANTE reservar-se-á o direito de informar temas relevantes a serem abordados bem como solicitar novas capacitações que se fizerem necessárias durante a vigência do contrato e participar, como ouvinte, dos eventos de treinamento.

12.9. CLASSIFICAÇÃO BRASILEIRA DE OCUPAÇÕES (CBO)

12.9.1. De acordo com o objeto da contratação, as categorias profissionais que serão empregadas na execução do serviço enquadram-se na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) da seguinte forma:

12.9.1.1. Cozinheiro Hospitalar –CBO- 5132-20;

12.9.1.2. Auxiliar de Cozinha – CBO – 5135-05;

12.9.1.3. Auxiliar de Serviços Gerais – CBO – 7631-25;

12.9.1.4. Nutricionista – CBO - 2237-10.

12.10. VISTORIA

12.10.1. A vistoria nas instalações do local de execução do serviço poderá ser realizada de segunda a sexta-feira, das 09:00 horas às 16:00 horas.

12.10.2. De acordo com o objeto da contratação, há necessidade da indicação de instruções específicas sobre a vistoria, para além daquelas previstas na minuta padronizada pela PGE/AL:

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

12.10.2.2. Para a vistoria, a licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificada, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa, comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

12.10.2.3. A licitante terá que agendar o dia e o horário para realização da vistoria;

12.10.2.4. Com o objetivo de evitar aglomeração, só será permitida a entrada de no máximo 2 (dois) representantes da licitante;

12.10.5. Será obrigatório aos representantes da licitante o uso de máscaras de proteção;

12.10.6. Por ocasião da vistoria, à licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, *pen-drive*, ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

12.11. DESLOCAMENTOS E HOSPEDAGEM

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade de deslocamentos e hospedagem dos profissionais que serão empregados na execução do serviço.

12.12. UNIFORMES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

12.12.1. De acordo com o objeto da contratação, há necessidade de serem disponibilizados em favor da Administração:

HOSPITAL DA MULHER NISE DA SILVEIRA				
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE POR PESSOA	QUANTIDADE TOTAL
1	463863	Uniforme profissional, componentes: calça e jaleco, tamanho: sob medida, material: oxford, características adicionais: personalização, numeração conforme modelo do órgão. (SERVENTE DE LIMPEZA, COZINHEIRA E AUX. DE COZINHA)	02	12
2	230000	Sapato segurança, material: eva, material sola: borracha vulcanizada antiderrapante, cor: branco, tamanho: sob medida. (SERVENTE DE LIMPEZA, COZINHEIRA E AUX. DE COZINHA)	01	06
3	439776	Cartão identificação, material: pvc, comprimento: 54 mm, largura: 85 mm, tipo impressão: frente, verso, personalizado conforme modelo, características adicionais: protetor de crachá rígido, jacaré, regulador bolinha, aplicação: identificação de funcionários. (NUTRICIONISTA, SERVENTE, COZINHEIRA E AUX. DE COZINHA)	01	07
4	465842	Avental, material: pvc - cloreto de polivinila, cor: branca, características adicionais: forro 100 % poliéster, tira no pescoço 2 tiras na, aplicação: cozinha industrial, tamanho: sob medida. (SERVENTE DE LIMPEZA, COZINHEIRA E AUX. DE COZINHA)	01	06

12.12.2. As quantidades acima demonstradas deverão ser disponibilizadas para cada funcionário 2 (dois) uniformes, 1 (um) sapato, 1 (um) cartão de identificação, 1 (um) avental.

12.12.3. Os uniformes serão de responsabilidade da contratada e deverão ser compostos de: calça, camisa, jaleco, avental e sapato, para os manipuladores de alimentos todos de cor clara, preferencialmente branca, conforme determina RDC 216, subitem 4.6. O qual deverá diferenciar o servente de limpeza, que severa possuir fardamento escuro.

12.13. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVA

De acordo com o objeto da contratação e considerado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, não será aceita cooperativa para a sua prestação, tendo em vista haver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e a cooperativa contratada ou a Administração (impossibilidade de execução com autonomia pelos cooperados), bem assim pessoalidade e habitualidade (impossibilidade de a execução da gestão operacional do serviço ser compartilhada ou em rodízio entre os cooperados).

12.14. ACEITAÇÃO DE CONSÓRCIO

Justificativa para não aceitação do consórcio para contratação do serviço de produção contínua de refeições:

1. Incompatibilidade de serviços: Os serviços oferecidos pelo consórcio não atendem aos requisitos específicos de qualidade e eficácia exigidos para uso hospitalar, comprometendo a segurança dos pacientes e a eficiência dos procedimentos de higiene hospitalar.
2. Falta de Compatibilidade com Normas Regulatórias: Os serviços do consórcio nem sempre estão em conformidade com as normas regulatórias vigentes, o que pode resultar em problemas legais e de conformidade para o hospital.
3. Capacidade de Fornecimento Insuficiente: O consórcio nem sempre apresenta capacidade suficiente para garantir o fornecimento contínuo e adequado dos serviços, o que pode afetar a operacionalidade e a continuidade dos serviços hospitalares.
4. Avaliação de Riscos e Contingências: Após uma análise detalhada dos riscos associados à parceria com o consórcio, concluiu-se que os potenciais impactos negativos superam os benefícios esperados, colocando em risco a operação hospitalar e a qualidade do atendimento aos pacientes.

13. Modelo de Execução do Objeto

A execução do objeto da contratação seguirá a seguinte dinâmica:

São métodos ou rotinas de execução do trabalho e das etapas a serem executadas:

O prazo de execução será contado, do efetivo recebimento da Ordem de Execução, até a expiração do prazo de vigência contratual e seguirá o seguinte cronograma físico-financeiro:

Recebimento de matéria prima

Armazenamento de matéria prima

Pré-preparo;

Preparo;

Porcionamento; e

Distribuição.

A empresa deverá obedecer às requisições realizadas pela nutricionista vinculadas as Unidades Hospitalares, sendo criteriosamente distinguida pelo tipo de dieta conforme exposto:

REFEIÇÕES DOS PACIENTES

As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim a depender da solicitação da equipe de nutrição clínica a dietoterapia do paciente poderá variar em:

- Consistência - livre, Branda, Semi pastosa, Pastosa, Líquida pastosa, Líquida completa, Líquida rala e Líquida de prova;
- Temperatura - quente, morna, natural, fria ou gelada
- Volume - gramas e mililitros
- Fracionamento - 1 a 8 refeições ao dia por paciente
- Valor calórico – Hipocalórico, normocalórico, hipercalórico
- Teor de proteínas – restrito, hipoprotéico, normoprotéico, hiperprotéico
- Teor de carboidratos – restrito, hipoglicídica, normoglicídica e hiperglicídica
- Teor de Lipídios – restrito, hipolipídica, normolipídica e hiperlipídica
- Teor de fibras – isenta (obstipante) e acrescido (laxante)
- Micronutrientes – isento ou acrescido de alimentos ricos em micronutrientes específicos a necessidade do paciente.

Com isso podem ser classificadas as dietas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos.

O cardápio hospitalar oferecido aos pacientes internados é fracionado em 6 (seis) refeições diárias, sendo: desjejum, lanche da manhã (colação), almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, porém a critério do nutricionista clínico e como citado acima o volume e o fracionamento poderá ser alterado para mais ou para menos a depender da necessidade do paciente. Poderá haver a introdução de complementos e suplementos de suporte nutricional as preparações se assim prescritos pelo nutricionista clínico e a depender da necessidade do paciente.

Deverá ser ofertado 7 cardápios base destinados aos pacientes: Cardápio para dieta livre, branda, pastosa, diabético, Laxante e obstipante, além de um cardápio destinado aos comensais sadios que envolvem: acompanhantes e servidores que frequentam o refeitório da unidade.

Os cardápios deverão ser elaborados semestralmente pelo nutricionista Responsável Técnico da contratada, embasado neste processo e a rotatividade das preparações deve contemplar um período mínimo de 90 dias, com adequações mensais por sazonalidade dos alimentos. Os cardápios devem passar por aprovação e devem ser enviados a cada adequação para avaliação das nutricionistas vinculadas a esta secretaria.

DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias. Desse modo as dietas podem ser classificadas de acordo com: consistência; conteúdo de nutrientes, composição química e condições especiais.

DIETA LIVRE, NORMAL OU GERAL:

Objetivo: Fornecer proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos e garantir uma oferta equilibrada de nutrientes sem modificações na consistência dos alimentos.

Indicação: É indicada para os pacientes com mastigação e funções gastrointestinais preservadas, que não necessitam de modificações significativas na consistência dos alimentos.

Alimentos: devem ser oferecidos alimentos de todos os grupos: cereais, pães, tubérculos e raízes; hortaliças (verduras e legumes); frutas; leite e produtos lácteos; carnes e ovos; leguminosas; oleaginosas; óleos e gorduras; açúcares e doces.

DIETA BRANDA

Objetivo: oferecer alimentos de mais fácil mastigação, macios ou abrandados pela cocção, pouco condimentados, subdivididos, porém não necessariamente moídos ou triturados.

Indicação: nos casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal e como intermediária na progressão para dieta livre.

Alimentos não recomendados: frituras em geral, vegetais crus, alimentos duros ou crocantes, condimentos picantes, oleaginosas e coco. Demais alimentos deverão ser utilizados de acordo com a prescrição dietoterápica individual de cada paciente.

DIETA PASTOSA

Objetivo: minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Indicação: pacientes 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.

Características da dieta: dieta de transição entre a líquida e a branda. Contém preparações cremosas, líquidas, papas, purês e alimentos bem macios.

Alimentos não recomendados: Alimentos sólidos ou de consistência não macia. Demais alimentos deverão ser utilizados de acordo com a prescrição dietoterápica individual de cada paciente.

DIETA LIQUIDA COMPLETA

Objetivo: excluir a função mastigatória, facilitar a deglutição, digestão e absorção dos alimentos.

Indicação: Anorexia, dificuldade de mastigação, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos, preparo de determinados exames.

Características da dieta: composta de alimentos líquidos e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, conservando as características da dieta, como glicídios solúveis, proteínas solúveis ou gelificadas e lipídios emulsionados.

DIETA LÍQUIDA DE PROVA OU LÍQUIDA RESTRITA

Objetivo: saciar a sede, evitar a desidratação, evitar acidose, manter função renal, repousar o TGI e amenizar a sintomatologia.

Indicação: pré-preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos.

Características da dieta: composta de líquidos claros e coados e sem fibras,

DIETA LAXANTE

Objetivo: suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e melhorar o trânsito intestinal.

Indicação: pacientes com obstipação intestinal.

Características: rica em fontes de fibras (insolúvel e solúvel). Ofertar frutas com casca ou bagaço; vegetais folhosos crus; frutas ricas em fibras. Substituição de alimentos pobres em fibras e refinados por alimentos ricos em fibras e laxativos, como cereais integrais, frutas laxantes in natura e salada crua. Ofertar alimentos de acordo com a consistência da dieta.

Alimentos não recomendados: alimentos pobres em fibras e frutas constipantes como caju, goiaba, banana. Observação: à critério da nutrição clínica haverá inclusão de coquetel laxativo, com acréscimo ou não de módulo de fibras (fornecido pela Contratante), de acordo com a prescrição nutricional.

DIETA OBSTIPANTE:

Objetivo: suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, melhorar o trânsito intestinal, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.

Indicação: pacientes com diarreia. Características da dieta: normocalórica, normoproteica, normoglicídica, normolipídica, com predominância de fibras solúveis. Ofertar líquidos e eletrólitos (água de coco, chás, sucos sem bagaço) para repor as perdas intestinais. Cereais refinados e derivados, batata inglesa,aipim e cará bem cozidos e sem molho. Cenoura e chuchu, sem casca e bem cozidos. Frutas obstipantes como banana prata, banana maçã, maçã e pera sem casca, goiaba sem casca e sem semente, sucos de goiaba, caju, limão, maçã ou outras frutas constipantes.

Alimentos não recomendados: alimentos que contêm lactose (leite e derivados, manteiga, adoçante com lactose), alimentos que ricos em sacarose (doces concentrados, mel, pudins), alimentos ricos em gordura (frituras, maionese, abacate), alimentos integrais, hortaliças e frutas laxantes.

DIETA HIPERCALÓRICA

Objetivo: fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.

Indicação: desnutrição, politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.

Características: hipercalórica, normoproteica, hiperglicídica, hiperlipídica, com aumento nas porções do desjejum, almoço e jantar e oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces e sobremesas, pães, mel, geleia de frutas, etc.); acréscimo de azeite cru no almoço e/ ou jantar.

Alimentos não recomendados: frituras e alimentos não saudáveis.

DIETA HIPOPROTEICA

Objetivo: fornecer menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal.

Indicação: pacientes com insuficiência renal crônica em tratamento conservador e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

Características: hipoproteica, com predomínio de proteína de alto valor biológico.

Alimentos não recomendados: frituras e alimentos não saudáveis.

DIETA HIPOSSÓDICA

Objetivo: controlar a pressão arterial e o balanço hídrico.

Indicação: na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc.

Características: restrita em alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, salvo na quantidade solicitada pela nutricionista clínica e somente as proteínas são preparadas com sal reduzido. É entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g) e limão. A critério do nutricionista responsável pelo paciente pode ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

Alimentos não recomendados: alimentos processados, enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos industrializados.

DIETA HIPOLIPÍDICA

Objetivo: fornecer baixa quantidade de gordura e com perfil lipídico adequado.

Indicação: prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndrome de má absorção, doenças cardiovasculares e dislipidemias.

Características: com baixo teor de gorduras e óleos, principalmente das gorduras saturadas.

Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros (coalho light, ricota, minas frescal), carnes magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geleia de frutas, mel, ovo.

Alimentos não recomendados: manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, leite de côco, côco, bolos

VARIAÇÕES DO CARDÁPIO PARA PACIENTES:

- CARDÁPIO PACIENTE/ACOMPANHANTE

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
DESJEJUM	BATATA DOCE/ PÃO/ OVOS/CAFÉ	CUSCUZ COM OVOS/ PAPA DE MAISENA/ CAFÉ	BANANA COZIDA/ TAPIOCA/ QUEIJO/ CAFÉ	MACAXEIRA/ PÃO COM OVOS /CAFÉ	PÃO COM QUEIJO /BOLO/ CAFÉ	BATATA DOCE /PÃO/ OVOS/CAFÉ	BANANA COZIDA/ TAPIOCA COM QUEIJO /CAFÉ
COLAÇÃO	FRUTAS	VITAMINA /IOGURTE	SUCO/ BOLO	FRUTAS	VITAMINA/ IOGURTE	SUCO/ BOLO	FRUTAS
			SALADA/ CARNE				

ALMOÇO	SALADA/ CARNE OU FRANGO/ FEIJÃO /ARROZ PIRÃO/ SUCO GELATINA	SALADA/ FRANGO OU SUÍNO /ARROZ / FEIJÃO / MACARRÃO/ SUCO	MOIDA / FRANGO/ ARROZ/ FEIJÃO / MACARRÃO/ SUCO	SALADA/ FRANGO OU CARNE/ ARROZ / FEIJÃO/ FAROFA/ SUCO GELATINA	SALADO/ SUÍNO /PEIXE ARROZ / FEIJÃO / PIRÃO/ SUCO	SALADA/ CARNE /FRANGO COZIDO/ ARROZ / FEIJÃO / /SUCO GELATINA	SALADA/ SUÍNO OU FRANGO / FEIJÃO /ARROZ/ MACARRÃO SUCO
LANCHE	SUCO COM BOLO	FRUTAS	SUCO COM BOLO	VITAMINA/ IOGURTE	FRUTAS	SUCO COM BOLO	VITAMINA/ IOGURTE
JANTAR	SOPA DE CARNE+PÃO INTEGRAL OU BRANCO OU BATATA DOCE COM OVOS/CAFÉ	MACAXEIRA COM FRANGO/ TAPIOCA COM QUEIJO /CAFÉ	CUSCUZ COM CARNE MÓIDA/ PÃO COM OVOS / CAFÉ	CANJA DE FRANGO+PÃO OU PÃO INTEGRAL OU BRANCO COM QUEIJO/ CAFÉ	CUSCUZ COM FRANGO/ PÃO COM OVOS /CAFÉ	SOPA DE LEGUMES +PÃO INTEGRAL OU BRANCO/ TAPIOCA COM QUEIJO /CAFÉ	INHAME COM OVOS/ PÃO COM OVOS/ CAFÉ
CEIA	SUCO/CHÁ COM BOLACHA	SUCO/CHÁ COM BOLO	SUCO/CHÁ COM BOLACHA	SUCO/CHÁ COM BOLO	SUCO /CHÁ COM BOLACHA	SUCO/CHÁ COM BOLACHA	SUCO/ CHÁ COM BOLO

• CARDÁPIO SERVIDORES

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMIN
ALMOÇO	SALADA/ CARNE OU FRANGO/ FEIJÃO /ARROZ PIRÃO/ SUCO	SALADA/ FRANGO OU SUÍNO /ARROZ/ FEIJÃO/ MACARRÃO/ SUCO	SALADA/ CARNE GUISADA / FRANGO / ARROZ /FEIJÃO/ MACARRÃO/ SUCO	SALADA/ CARNE OU FRANGO/ ARROZ/ FEIJÃO/ FAROFA/ SUCO	SALADO/ FRANGO /PEIXE ARROZ/ FEIJÃO/ PIRÃO/ SUCO	SALADA/ FRANGO/ CARNE/ ARROZ/ FEIJÃO/ MACARRÃO /SUCO	SALAD/ CARNE /SUÍNO /FEIJÃO/ /ARROZ/ PIRÃO SUCO
JANTAR	S O P A D E CARNE+PÃO INTEGRAL OU BRANCO/ BATATA DOCE COM OVOS/CAFÉ	MACAXEIRA C O M FRANGO/ MACARRÃO COM OVOS /CAFÉ	CUSCUZ COM CARNE MÓIDA/ PÃO COM OVOS/ CAFÉ	CANJA D E FRANGO+ PÃO INTEGRAL OU BATATA DOCE COM OVOS/ CAFÉ	CUSCUZ C O M FRANGO/ MACARRÃO COM OVOS /CAFÉ	SOPA D E CARNE + P ã O BRANCO/ CUSCUZ COM OVOS /CAFÉ	INHAM C O M SUÍNO PÃO C OVOS /CAFÉ

LEMBRAMOS QUE ESSE CARDÁPIO É MERAMENTE SUGESTIVO, PODENDO HAVER SUBSTITUÇÃO DE TODAS AS GUARNIÇÕES E PORÇÕES, SEGUINDO AS VARIAÇÕES CITADAS ABAIXO.

CAFÉ DA MANHÃ E JANTAR**VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:**

1. PÃO FRANCÊS - porção preparada *per capita* 50g
2. PÃO DE LEITE OU SEDA – porção preparada *per capita* 50g
3. PÃO FRANCÊS INTEGRAL – porção *per capita* 50g
4. TORRADA - porção preparada *per capita* 80g
5. MACAXEIRA - porção preparada *per capita* 250g
6. CUSCUZ - porção preparada *per capita* 200g
7. BATATA-DOCE - porção preparada *per capita* 250g
8. INHAME - porção preparada *per capita* 250g
9. TAPIOCA - porção preparada *per capita* 80g
10. MINGAU – aveia - porção preparada *per capita* 500ml
11. MUNGUZÁ - porção preparada *per capita* 500ml
12. CANJICA - porção preparada *per capita* 400ml
13. ARROZ DE LEITE - porção preparada *per capita* 400ml
14. BOLO simples comum, diet, sem leite ou sem gluten - porção preparada *per capita* 100g

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

1. BOVINA de 1ª: coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
2. AVES: peito de frango; coxa e sobrecoxa; ovos.
3. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
4. CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 250g
5. CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 180g
6. OVOS ESTRELADOS OU COZIDOS: porção *per capita* 100g
7. PEIXES: porção preparada *per capita* 180g
8. QUEIJOS MAGROS (COALHO / MINAS / RICOTA): 40g

VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

1. SOPA DE CARNE BOVINA (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
2. SOPA DE FEIJÃO COM CARNE: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
3. CANJA DE GALINHA (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
4. SOPA DE FRANGO (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

1. CAFÉ sem açúcar - porção preparada *per capita* 260ml.
2. CAFÉ COM LEITE UHT sem açúcar - porção preparada *per capita* 260ml.
3. CHÁ camomila, cidreira, erva doce, maçã e canela, hortelã, boldo - porção preparada *per capita* 260ml.
4. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 300ml
5. TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

ALMOÇO:**VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:**

1. BOVINA de 1ª: coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
2. AVES: peito de frango; coxa e sobrecoxa; ovos.
3. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
4. CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 250g
5. CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 180g
6. PEIXES: porção preparada *per capita* 180g

VARIAÇÕES DE ARROZ E FEIJÃO E PORÇÕES:

1. ARROZ: branco, tipo I - porção preparada *per capita* 200g
2. ARROZ: parabolizado, tipo I – porção preparada *per capita* 200g
3. FEIJÃO: carioca, preto ou corda - porção preparada *per capita* 150g

VARIAÇÕES DE GUANIÇÕES E PORÇÕES:

1. MACARRÃO: espaguete, talharim, ou parafuso - porção preparada *per capita* 150g
2. PURÊ: batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira ou legumes - porção *per capita* 90g

VARIAÇÕES DE SALADAS E PORÇÕES:

1. VERDURAS E LEGUMES: alface, acelga, repolho, couve manteiga, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, pepino, milho, ervilha, abobrinha, abóbora, vagem, manjerição, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim, alho - porção *per capita* 200g
2. TUBERCULOS: Batata doce, batata inglesa, macaxeira - porção *per capita* 120g
3. FRUTAS: Maçã, banana, abacaxi, melão, melancia e laranja - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.

VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

1. SOPA DE CARNE BOVINA (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml.
2. SOPA DE FEIJÃO COM CARNE: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml.
3. CANJA DE GALINHA (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 600ml.
4. SOPA DE FRANGO (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml.

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

1. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 300ml.
2. TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

VARIAÇÕES DE SOBREMESAS E PORÇÕES

1. FRUTAS: Maçã, pêra, banana, abacaxi, melão, melancia, mamão, laranja pêra, laranja lima, tangerina - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.
2. GELATINAS: sabor morango, uva, abacaxi, limão, framboesa, com açúcar e diet – porção preparada *per capita* 60ml

LANCHES E CEIA

VARIAÇÕES DE FRUTAS E PORÇÕES

1. FRUTAS: Maçã, pêra, banana, abacaxi, melão, melancia, mamão, laranja pêra, laranja lima, tangerina - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.

VARIAÇÕES DE BISCOITOS E BOLACHAS

1. BOLACHA DOCE: Biscoito tipo Maria ou maisena – porção *per capita* de 40g
2. BOLACHA DOCE INTEGRAL: Biscoito tipo maria ou maisena integral – porção *per capita* de 40g
3. BOLACHA SALGADA: Bolacha tipo cream cracker ou água e sal – porção *per capita* de 40g
4. BOLACHA SALGADA INTEGRAL: Bolacha tipo cream cracker – porção *per capita* de 40g

VARIAÇÕES DE LEITE E DERIVADOS

1. LEITE: Integral, desnatado ou semi desnatado – porção *per capita* de 300ml
2. IOGURTE: Integral, desnatado, normal e diet – porção *per capita* de 260ml
3. VITAMINA DE FRUTA: leite integral, desnatado ou semi desnatado, com banana, mamão ou ambos – porção *per capita* de 300ml.

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

1. *SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada per capita 300ml*
2. *CHÁ camomila, cidreira, erva doce, maçã e canela, hortelã, boldo - porção preparada per capita 280ml.*
3. *COQUETEL LAXANTE: suco de laranja, mamão e ameixa seca – porção per capita de 300ml.*
4. *TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.*

AS OPÇÕES E QUANTIDADES DE TODAS AS DIETAS PODEM VARIAR (ATÉ O DOBRO DA PORÇÃO PER CAPITA) CONFORME A NECESSIDADE DO PACIENTE E A SOLICITAÇÃO DA NUTRICIONISTA DO SETOR DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL

VARIAÇÕES DE CARDÁPIO FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS E ACOMPANHANTES:

As refeições almoço e jantar dos acompanhantes e funcionários deverão ser solicitados pelo serviço de nutrição do hospital, e durante o preparo e porcionamento das dietas deverá ser respeitado o cardápio com suas devidas características, suas derivações e variações de per capita e porção a seguir:

ALMOÇO:

PRATO PRINCIPAL:

Duas opções de proteína e seus modos de preparo, **conforme o cardápio**. O usuário escolhe uma das opções. Será disponibilizado 50% do total de refeições, de cada prato principal.

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

1. BOVINA de 1ª: contrafilé, coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
2. BOVINA de 2ª: músculos, capa de filé, paleta, acém.
3. SUÍNA: pernil e carré.
4. AVES: peito de frango ou peru; coxa e sobre coxa.
5. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
 - CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 250g
 - CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 180g
 - PEIXES: porção preparada *per capita* 180g

ACOMPANHAMENTOS:

Será disponibilizado diariamente como acompanhamento: o arroz, macarrão na proporção de 50% (ou outra porcentagem, melhor alinhada com a nutricionista responsável da unidade hospitalar) do total de refeições para cada preparação e o feijão, **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE ARROZ E FEIJÃO E PORÇÕES:

1. ARROZ: branco, tipo I - porção preparada *per capita* 200g
2. ARROZ: parabolizado, tipo I – porção preparada *per capita* 200g
3. FEIJÃO: carioca, preto ou corda - porção preparada *per capita* 150g

GUARNIÇÕES:

Serão disponibilizados dois tipos de preparações **conforme o cardápio**.

VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:

1. MACARRÃO: espaguete, talharim ou parafuso - porção preparada *per capita* 150g
2. FARINHA OU FAROFA: farinha de mandioca no preparo de farofa de ovos, farofa acebolada, farofa de cenoura, farofa de bacon tipo 1 - porção *per capita* 30g
3. PURÊ: batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira ou legumes - porção *per capita* 90g
4. PIRÃO: de peixe, frango ou carne – porção preparada *per capita* 90g
5. BATATA SAUTÉ: - porção preparada *per capita* 90g
6. BATATA GRATINADA: porção preparada *per capita* 90g

SALADAS:

Serão disponibilizados diariamente dois tipos de preparações, uma crua e outra cozida, **conforme o cardápio.**

VARIAÇÕES DE SALADAS E PORÇÕES:

1. VERDURAS E LEGUMES: alface, acelga, repolho, couve manteiga, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, pepino, milho, ervilha, abobrinha, abóbora, vagem, manjerição, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim, alho - porção *per capita* 200g
2. FRUTAS: Maçã, banana, abacaxi, melão, melancia e laranja - porção *per capita* 150g ou 01 unidade.

BEBIDAS:

Será disponibilizado diariamente um tipo de suco

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES

1. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada per capita 300ml

SOBREMESAS**VARIAÇÕES DE SOBREMESAS E PORÇÕES**

1. FRUTAS: Maçã, pêra, banana, abacaxi, melão, melancia, laranja pêra, laranja lima, tangerina - porção per capita 150g ou 01 unidade.
2. GELATINAS: sabor morango, uva, abacaxi, limão, framboesa, com açúcar e diet – porção preparada per capita 60ml
3. DOCES: Goiaba e banana – porção preparada per capita 50g

CAFÉ DA MANHÃ E JANTAR

Uma opção de proteína **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

1. BOVINA de 1ª: coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
2. AVES: peito de frango; coxa e sobrecoxa; ovos.
3. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
4. CARNES COM OSSO: porção preparada per capita 250g
5. CARNES SEM OSSO: porção preparada per capita 180g
6. OVOS ESTRELADOS OU COZIDOS: porção per capita 100g
7. PEIXES: porção preparada per capita 180g

GUARNIÇÕES:

Duas opções de guarnição **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:

1. PÃO FRANCÊS - porção preparada *per capita* 50g

2. PÃO DE LEITE OU SEDA – porção preparada *per capita* 50g
 3. PÃO FRANCÊS INTEGRAL – porção *per capita* 50g
 4. TORRADA - porção preparada *per capita* 80g
 5. MACAXEIRA - porção preparada *per capita* 250g
 6. CUSCUZ - porção preparada *per capita* 200g
 7. BATATA-DOCE - porção preparada *per capita* 250g
 8. INHAME - porção preparada *per capita* 250g
 9. TAPIOCA - porção preparada *per capita* 80g
 10. MINGAU – aveia - porção preparada *per capita* 500ml
 11. MUNGUZÁ - porção preparada *per capita* 500ml
 12. CANJICA - porção preparada *per capita* 400ml
 13. ARROZ DE LEITE - porção preparada *per capita* 400ml
 14. BOLO simples comum, diet, sem leite ou sem glúten - porção preparada *per capita* 100g
- TODAS AS VARIAÇÕES SÃO ACOMPANHADAS DE OVOS - porção preparada *per capita* 100g.
 - TODAS AS VARIAÇÕES SÃO ACOMPANHADAS DE MARGARINA (comum, light e sem sal) - porção preparada *per capita* 01 sachê.
 - AS VARIAÇÕES PÃES, TORRADAS E TAPIOCA SÃO ACOMPANHADAS DE GELÉIA (comum e diet) - porção preparada *per capita* 01 sachê.

SOPAS

Uma opção de sopa **conforme cardápio que deverá ser acordado, antecipadamente, com a nutricionista coordenadora de cada Unidade Hospitalar.**

VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

1. Sopa de carne bovina (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
2. Sopa de feijão com carne: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
3. Canja de galinha (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml
4. Sopa de frango (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 500ml

VARIAÇÕES DE LEGUMES E VERDURAS:

1. Cenoura, chuchu, abóbora, batata inglesa, couve-manteiga, cebola, cebolinha, tomate, pimentão, alho, salsa, coentro.

BEBIDAS

Será disponibilizado três opções de bebidas diariamente, **conforme o cardápio**. O usuário escolhe uma das opções.

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES:

1. CAFÉ sem açúcar - porção preparada *per capita* 280ml.
2. CAFÉ COM LEITE UHT sem açúcar - porção preparada *per capita* 280ml.
3. SUCOS DA FRUTA OU POLPA DE FRUTA (Não será permitido suco industrializado) sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, cajú, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 280ml
4. TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

DAS REFEIÇÕES EM GERAL

As refeições deverão ser produzidas no ambiente da empresa e servidas aos pacientes dispondo de kits embalados contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo, faca e colher, conforme o tipo de preparação da dieta) resistentes (tipo extra forte), cor branca ou transparente, tipo refeição ou sobremesa (conforme o tipo de preparação), em quantidade equivalente ao número de refeições produzidas. Em caso de quebra no momento da refeição os talheres deverão ser substituídos.

Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura. Hortifruti deverá passar por seleção, mantendo a qualidade dos produtos recebidos além de limpos e higienizados. Todos os insumos deverão ser armazenados em temperatura controlada (refrigeração, congelamento e ambiente) específica para cada gênero, seja perecível ou não perecível e a verificação registrada em controle específico. A quantidade estocada deverá ser de acordo com o numero de refeições produzidas evitando falta e seguindo as normas vigentes propostas pela RDC216/2014 e CVS6/2013 para armazenamento de alimentos.

Nas preparações principais, está vetada a utilização de aparas das carnes, bem como gorduras e cartilagens. Em preparações fritas seja por imersão ou não, esta vetado a reutilização do óleo.

Não será permitido o reaproveitamento de sobras limpas ou já manipuladas.

Os alimentos como bolos, pães, biscoitos e frutas inteiras (salvo salada) deverão ser acondicionados em embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora. Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro.

Quanto as bebidas, suco, leite, vitaminas, iogurtes e coquetel deverão ser servidos em copos descartáveis de 300ml com tampa. Café, café com leite e chás em copos de 280ml com tampa.

Quanto às preparações quentes líquidas e liquido pastosas, papas, mingaus, sopas e caldos deverão ser servidas em embalagens térmicas de 500ml com tampa

As preparações sólidas quentes deverão ser servidas em marmitas de isopor, térmicas, com divisória (três) e com tampa.

Todas as refeições deverão ser identificadas com nome do paciente, andar ou ala, leito, tipo de refeição, as especificações dietoterápicas, bem como a data de preparação.

As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, atóxico, inodoro, com capacidade variada (conforme a preparação citada no item SALADAS), com tampa.

A margarina (comum, light e sem sal), a geleia (comum e diet), o adoçante (sucralose) e o açúcar devem ser fornecidos em forma de sachê individual acompanhados de talher descartável.

As refeições para colaboradores e acompanhantes deverão ser servidas em buffet de distribuição térmico, para preparações quentes e para preparações frias (saladas).

Para garantir a qualidade das refeições, a temperatura das preparações deverá ser verificada durante o tempo de distribuição e registrada em planilha de controle como pede a legislação vigente para segurança alimentar (RDC216 /2014 e CVS6/2013).

Deverá ser disponibilizado para a Unidade Hospitalar cubas de inox para Buffet com tampa, rasa e funda, específicas para preparações quentes e frias o qual será montada no refeitório da Unidade Hospitalar.

HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

DISTRIBUIÇÃO	HORÁRIO
PACIENTE	
Desjejum	7h15
Colação	9h30
Almoço	11h45

Lanche	15h
Jantar	17h20
Ceia	20h30
ACOMPANHANTE	
Desjejum	7h15
Almoço	11h45
Jantar	17h20
SERVIDOR	
Almoço	12h às 14h
Jantar	19h30 às 21h30

OS HORÁRIOS DOS FORNECIMENTOS E AS QUANTIDADES DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, PODERÃO SER REVISADAS E ALTERADAS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA UNIDADE CONFORME A NECESSIDADE DO MESMO, PORÉM A CONTRATADA TEM QUE SER AVISADA COM ANTECEDÊNCIA NO PRAZO A COMBINAR COM AMBAS AS PARTES.

PODERÁ OCORRER A VARIAÇÃO DE 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) NOS PER CAPITAS, CONFORME A NECESSIDADE DAS UNIDADES DE SAÚDE.

Não haverá a possibilidade de subcontratação do objeto da contratação.

14. Modelo de Gestão do Contrato e Critérios

Indicam-se para participação da gestão do contrato o seguinte agente público:

Nome: Rafaella Cavalcante Braga
 CPF: 085.130.264-50
 E-mail: nutricaoohm21@gmail.com
 Coordenadora de Nutrição da Unidade Hospital da Mulher
 Telefone: 82 993599193

A comunicação a ser estabelecida entre o órgão ou entidade e a prestadora do serviço será feita de acordo com os seguintes mecanismos:

A execução do objeto possuirá o seguinte modelo de gestão e obedecerá aos seguintes critérios de medição e pagamento:

A administração pública será representada pela nutricionista coordenadora da unidade hospitalar e a empresa deverá indicar uma nutricionista para sua representação;

A nutricionista coordenadora da unidade hospitalar encaminhará diariamente, até às 15h, por e-mail ou memorando as quantidades de refeições a serem produzidas para o dia seguinte;

A contratada deverá emitir diariamente e por escrito, controle de refeições servidas na unidade hospitalar, o qual deverá ser conferido e assinado pela nutricionista coordenadora;

A contratada deverá observar as especificações das refeições que serão ofertadas aos pacientes, respeitando suas especificidades.

Será adotado critério de remuneração com base no resultado, de modo que, para efeito de pagamento, proporcional ao atendimento das metas estabelecidas, a forma de aferição ou medição do serviço seguirá as seguintes diretrizes:

A remuneração a empresa contratada será feito com base no quantitativo de refeições produzidas mensalmente e que apresentem a qualidade higiênico-sanitárias adequadas bem o quantitativo porcionado dentro do descrito neste processo.

As preparações deverão ser elaboradas dentro dos critérios higiênico-sanitários para produção de refeição utilizando os índices de resto-ingestão como indicadores de qualidade de produção, visto que excesso de resto caracteriza inadequações nas preparações quanto às características do alimento (odor, sabor, apresentação), bem como falhas no processo de produção (porcionamento inadequado e falta de controle de per capita).

Para se definir o índice de resto-ingestão da produção, deve-se seguir o seguinte protocolo:

1. Contabilizar o total de refeição distribuída em kg/mês
2. Contabilizar o total de resto em kg/mês
3. Aplicar na fórmula padrão: $\text{total de resto (kg)} \times 100 / \text{total de refeição produzida (kg)}$
4. O resultado deverá ser analisado através do índice de aceitabilidade onde se torna aceitável percentuais de resto-ingestão de 0 a 10%, estando qualquer valor acima destes fora dos padrões de qualidade aceitáveis.

O quantitativo de refeição produzida (números) bem como o índice de resto-ingestão deverão ser avaliados mensalmente pelo responsável da unidade de forma a atestar as informações.

A conformidade dos produtos e dos serviços entregues com relação às especificações técnicas e com a proposta da contratada, com vistas ao recebimento provisório, será avaliada conforme o seguinte método: Nutricionista responsável pela unidade (coordenação de nutrição ou nutricionista fiscal de contrato) aplicará check list de verificação mensalmente de forma a observar se os critérios pré-definidos neste processo estão sendo seguidos, utilizando a lista de verificação a seguir:

- Conferencia do quantitativo de refeições produzidas em relação ao solicitado previamente
- Conferencia do quantitativo de refeição produzida diária (kg)
- Conferência do quantitativo de resto diário (kg)
- Somatório dos quantitativos gerando o total/mensal
- Aplicação na formula de resto-ingestão
- Classificação entre aceitável (0 a 10% de resto/mês) ou fora dos padrões de qualidade (> 10% resto/mês).

14.1. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

14.1.2. As refeições serão produzidas diariamente, no ambiente da empresa contratada, conforme solicitação de representante do Serviço de Nutrição e Dietética, o qual indicará o tipo e quantitativo de dieta a ser produzido, de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente;

14.1.3. A contratada deverá disponibilizar por dia, considerando o quantitativo de refeições a serem produzidas, no mínimo, 1 nutricionista coordenadora, 1 cozinheiro, 4 auxiliares de cozinha e 1 servente de limpeza, para atuarem na produção das refeições no ambiente da empresa.

14.1.4. As dietas deverão ser produzidas de acordo com as especificações dispostas no item 1, obedecendo rigorosamente a solicitação formulada por representante do Serviço de Nutrição e Dietética da unidade hospitalar;

14.1.5. Os alimentos como bolos, pães, biscoitos e frutas inteiras deverão ser acondicionados em embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora. Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro.

14.1.6. Suco, chá, leite, vitaminas, iogurtes, coquetel em copos descartáveis de 300ml, café em copos de 200ml, mingau em copos de 500ml, ambos com tampa, identificados (nome da preparação, sem açúcar, data do preparo e copa). confeccionado em resina termoplástica, na cor branca ou translúcida ou de poliestireno expandido, conforme a preparação, acompanhadas de colher descartável, guardanapo e sachês de açúcar ou adoçante individualmente. Não serão aceitos sucos artificiais (em pó, xarope, etc.).

14.1.7. As preparações quentes deverão ser acondicionada em marmitex de isopor, com 03 (três) divisórias, com capacidade de no mínimo 900 ml, com no mínimo 600 g, para as sopas sem divisória, com capacidade de 500ml, de alimentos prontos variados conforme cardápio de referência do presente, ambos com tampa, descartável, embalados separadamente em material apropriado, com etiqueta de identificação do alimento com data, hora de sua produção, nome da dieta, tipo da refeição.

14.1.8. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, atóxico, inodoro, com capacidade variada (conforme a preparação citada no item SALADAS), com tampa.

14.1.9. As refeições deverão ser entregues acompanhadas (individualmente) guardanapo e talheres descartáveis (garfo, faca e colher, conforme o tipo de preparação da dieta) resistentes, cor branca ou transparente, tipo refeição ou sobremesa (conforme o tipo de preparação), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.

14.1.10. A margarina (comum, light e sem sal), a geleia (comum e diet), o adoçante (sucralose) e o açúcar devem ser fornecidos em forma de sachê individual acompanhados de talher descartável.

14.1.11. As refeições, após as produções, deverão ser servidas em cuba para Buffet para os colaboradores e plantonistas.

14.1.12. Marmitex de isopor, deverão ser disponibilizadas pelo fornecedor em quantidade equivalente ao número de refeições produzidas.

14.1.13. O gás de cozinha será de responsabilidade da contratada.

14.1.14. os materiais de limpeza utilizados no ambiente da cozinha será de responsabilidade da contratada;

14.1.15. A limpeza do ambiente da cozinha será de responsabilidade da contratada;

14.1.16. Será de responsabilidade da contratada eventuais manutenções da cozinha, que sejam necessárias para a produção de refeições;

14.1.17. A qualidade da água utilizada na produção das refeições será de responsabilidade da contratada.

14.1.18. Poderá ocorrer a variação de 25% (vinte e cinco por cento) nos per capita, conforme a necessidade das unidades de saúde.

14.2. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO

14.2.1. De acordo com o objeto da contratação, definem-se os seguintes mecanismos de controle específicos a serem utilizados para fiscalizar a prestação do serviço, para além daqueles previstos na minuta padronizada pela PGE/AL:

14.2.1.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante.

- 14.2.1.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 14.2.1.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 14.2.1.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2.1.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 14.2.1.6. 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. 177 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2.1.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 155 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2.1.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 14.2.1.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e, em sendo o caso, utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo anexo, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:
- 14.2.1.9.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 14.2.1.9.2. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 14.2.1.10. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 14.2.1.11. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 14.2.1.12. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 14.2.1.13. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 14.2.1.14. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;
- 14.2.1.15. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 14.2.1.16. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

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

14.2.1.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.1.19. Efetuar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida a qualquer momento que achar necessário ou em casos de suspeita de toxinfecções alimentares.

14.2.1.20. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

14.2.1.21. Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas.

14.2.1.22. Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela CONTRATADA.

14.2.1.23. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

14.2.1.24. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

14.2.1.25. Nos casos de não observação das normas previstas neste Edital e no contrato, aplicar as penalidades à contratada de advertência verbal, advertência escrita, suspensão dos serviços, multa contratual quando for o caso e encaminhamento ao setor jurídico para aplicação de penalidades;

14.2.1.26. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições;

14.2.1.27. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

15. Índice de Reajuste

15.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.

15.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

15.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajuste, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajuste de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

15.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

15.6. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

15.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajuste do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

15.8. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

16. Possíveis Impactos Ambientais

DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL E IMPACTO AMBIENTAL

Em primeira análise, a Lei nº 14.133/2021 traz o desenvolvimento nacional sustentável como princípio a ser observado na aplicação da lei e reforça essa orientação dispondo que o incentivo à inovação e o desenvolvimento nacional sustentável são objetivos do processo licitatório.

A contratação do serviço de refeição hospitalar deve estar alinhada aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável, promovendo a eficiência na utilização de recursos e minimizando impactos ambientais. Nesse contexto, é essencial que os requisitos licitatórios contemplem critérios que incentivem práticas sustentáveis, garantindo não apenas a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos pacientes, mas também a responsabilidade socioambiental ao longo de toda a cadeia produtiva.

O tópico 12.8 deste ETP já abarca dentro das obrigações da contratada exigências rigorosas de segurança alimentar, assegurando que as refeições fornecidas atendam a padrões sanitários e nutricionais adequados. No entanto, além dessas diretrizes, é fundamental incorporar aspectos voltados à sustentabilidade ambiental, como:

- Uso de insumos sustentáveis – Priorização de alimentos provenientes de produtores locais e sustentáveis, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de insumos.
- Gestão eficiente de resíduos – Implementação de medidas para redução do desperdício de alimentos e correto descarte de resíduos orgânicos.
- Eficiência energética e hídrica – Adoção de práticas que minimizem o consumo de energia e água nos processos de preparo e distribuição das refeições.
- Promoção da economia nacional – Incentivo à contratação de fornecedores que sigam práticas ambientalmente responsáveis e que contribuam para o fortalecimento da economia local.

Ao integrar tais requisitos no processo de contratação, o serviço de refeição hospitalar não apenas assegura a qualidade e segurança alimentar, mas também se torna um instrumento de promoção do desenvolvimento sustentável e de redução dos impactos ambientais, alinhando-se às diretrizes da administração pública responsável e eficiente.

Além disso, foram utilizados os parâmetros da Resolução-RDC ANVISA nº 216/04, devendo a contratada possuir registro ou autorização para funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária; utilização dos preceitos da Lei 12.047, de 12.9.2005, para destinação final de resíduos de óleos; utilização de manual de Boas Práticas e de PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) pela unidade.

Sendo assim, **atesta-se** que tais requisitos supramencionados não restringem ou limitam a competitividade do certame, apenas viabiliza que aquisição obedeça aos ideais de Sustentabilidade e Desenvolvimento nacional sustentável exigidos para a comercialização do objeto.

17. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a contratação, pretende a Administração alcançar os seguintes resultados:

Em relação à economicidade, almeja-se a com a presente contratação o abastecimento das Unidades de Saúde sob gestão desta SESAU, através de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico do Tipo Menor Preço visando a vantajosidade na contratação com a comprovação de preços compatíveis com os valores do mercado e com os parâmetros balizadores nos portais e bancos de preços de compras governamentais.

Em relação à eficácia, visa facilitar e otimizar a gestão do contrato, pois caso os serviços sejam divididos entre vários licitantes, qualquer atraso por parte de apenas 01 deles irá comprometer todo o planejamento alimentício feito pelos profissionais do Serviço de Nutrição e Dietética – SND.

Em relação à melhoria da qualidade de produtos e serviços oferecidos à sociedade, infere-se que a presente contratação representa uma melhoria na qualidade de serviços à sociedade, sobretudo aos usuários do Sistema Único de Saúde - SUS, uma vez que, trata-se de refeições no âmbito hospitalar, conforme solicitação da

Coordenação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade Hospital da Mulher, respeitando a condição nutricional individual de cada paciente.

Além disso, a distribuição das refeições se dá aos pacientes, acompanhantes e plantonistas nos horários estabelecidos no Termo de Referência.

Por fim, registra-se, o serviço a ser contratado por meio do presente processo é a do Serviço de produção com fornecimento de refeições alimentares para ambiente hospitalar, classificado como serviço essencial para o tratamento nutricional dos pacientes, pois a alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

18. Providências a serem Adotadas

De acordo com o objeto da contratação, não há necessidade da adoção de providências para adequação do ambiente. Uma vez que as refeições serão produzidas diariamente, e entregues na Unidade de Saúde Hospital da Mulher Dra. Nise Silveira.

19. Análise de Risco

A análise de Riscos consiste no levantamento dos eventos futuros e incertos que caso venham a acontecer ocasionarão impactos sobre os objetivos da contratação. No presente caso, identificou-se os seguintes riscos:

Especificação deficiente da demanda: O dimensionamento errado do quantitativo pode impactar de forma significativa na licitação, seja por falta de orçamento suficiente para adquiri-los ou até mesmo no preço ofertado pelos licitantes, pois a falta de clareza da Administração em informar corretamente a demanda real, pode causar atrasos na disponibilidade dos bens para uso.

Risco ALTO - Fase de Planejamento - Alocado para Administração Pública.

Ações preventivas: Usar como base a quantidade de leitos da Unidade e o registro de servidores do Setor de RH da Unidade, realizar um planejamento prévio com as equipes e conhecer a realidade local. Ações de contingência: Instrução de novos processos de contratação - licitações, contratações diretas ou adesões.

Licitação deserta ou fracassada - Falha na especificação do objeto, pesquisa de preços deficiente: Atrasos na disponibilidade do serviço no setor requisitante.

Risco MÉDIO - Fase de Seleção do Fornecedor - Alocado para Administração Pública.

Ações preventivas: Bom levantamento de mercado, escolha de soluções com características técnicas condizentes com as necessidades do setor requisitante e alinhadas ao mercado fornecedor, capacitação da equipe para elaboração de uma boa pesquisa de mercado.

Ações de Contingência: Repetir o certame com pesquisa de preços atualizadas.

Morosidade na instrução processual: Desabastecimento no serviço de produção de refeições alimentares no ambiente hospitalar.

Risco MÉDIO - Fase de Planejamento - Alocado para Administração Pública

Ações preventivas: Adoção de modelos de documentos conforme as minutas padronizadas da PGE/AL. Engajamento das equipes de planejamento e/ou unidades técnicas.

Ações de contingência: Adequada instrução prestigiando o Princípio da Celeridade processual.

Atraso na entrega do objeto: Descumprimento do prazo de entrega previsto em edital

Risco ALTO - Fase de execução da Ata de Registro de Preços - Alocado para o Particular Ações preventivas: Advertência ao contratado quanto ao cumprimento do prazo de entrega e implicações quanto ao atraso.

Ações de contingência: Aplicação das sanções administrativas previstas no edital e seus anexos.

20. Atesto de Responsabilidade

Atesto, sob a minha responsabilidade, as **especificações do objeto** estão limitadas ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos serviços praticados no mercado, não consignando característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

Atesto, sob responsabilidade funcional, que o **estudo técnico preliminar** elaborado é adequado e perfeitamente suficiente tanto à caracterização do interesse público envolvido e da melhor solução para o problema a ser resolvido, inclusive acerca de Descrição, Unidade de Medida e Quantidade, quanto à fundamentação do Termo de referência e demais instrumentos da contratação, elaborado que foi nos moldes do Decreto Estadual nº 90.381 /2023.

21. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

21.1. Justificativa da Viabilidade

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

22. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARIANA DA SILVA CELESTINO

Equipe de apoio

SUZANA SICSU VOLKWEIS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 21/03/2025 às 15:31:52.

JOSE EDINALDO LINO DA SILVA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 21/03/2025 às 15:34:13.